

**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**  
**MINISTRIA E FINANCAVE DHE EKONOMISË**  
**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**AGROTURIZËM**

**Niveli II**

**(Në drejtimin mësimor**

**BUJQËSI)**

**Kodi: H9-II-18**

Miratoi:

MINISTRI

.....

**Tiranë, 2018**

## **Përmbajtja:**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli II, të drejtimit mësimor “Bujqësi”.**

**II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli II.**

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli II
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli II
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli II
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli II.

**III. Plani mësimor për profilin “Agroturizëm”, niveli II.**

**IV. Udhëzime për planin mësimor**

**V. Udhëzime për procesin mësimor.**

**VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**

**VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli II.**

**VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.**

**IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.**

**X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.**

## **I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Agroturizëm niveli II, të drejtimit “Bujqësi”.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli II, të drejtimit “Bujqësi”, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me agroturizmin. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:*

- mundësi të përshtatshme për të nxënë, pavarësisht nga gjinia, raca, besimi dhe aftësitë;
- mundësi për të gjithë, për të zhvilluar kompetencat profesionale, të bazuara në njohuritë, shprehjet, qëndrimet dhe vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit e formimit profesional të mëtejshëm;
- mbështetje për t’u njohur me rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit në përputhje me standardet ndërkombëtare dhe për t’i zbatuar ato me rreptësi;
- mbështetje për t’u njohur me teknologjitë e proceset teknologjike bashkëkohore e të perspektivës, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës;
- mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, aftësitë sipërmarrëse, si dhe vlerat morale;
- mbështetje për t’u zhvilluar psikologjikisht dhe fizikisht, për të përballuar vështirësitë që do të ndeshin gjatë veprimtarive të ardhshme profesionale;
- mbështetje për të zhvilluar frymën e tolerancës dhe të mirëbesimit nëpërmjet përvojës së punës.

## **II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli II**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli II**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Agroturizëm” niveli II, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Bujqësi”, niveli I;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- nëse kanë aftësi të kufizuara, shkolla krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me paaftësitë që shfaqin.

Në raste të veçanta kur kërkesat për të ndjekur këtë shkollim janë më të larta se kapacitetet reale të këtyre shkollave, atëherë, MFE përgatit udhëzime të veçanta me kritere të posaçme pranimi për këto shkolla.

### **2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli II**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Agroturizëm”, niveli II, nxënësi do të zotërojë këto kompetenca të përgjithshme kryesore:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.

- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më efëcente.
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënës të tij dhe të shfaqë gadishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Agroturizëm”, niv. II**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Agroturizëm”, niveli II, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në nivelin I, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të komunikojë në mënyrë profesionale me klientët dhe kolegët, gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të punojë në grup gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të hartojë pasqyrat e të ardhurave dhe shpenzimeve të aktivitetit agroturistik.
- Të zbatojë elementët e marketingut gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të zbatojë funksionet kryesore të menaxhimit gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike të aktivitetit sipërmarrës.
- Të përdorë teknologjine e informimit dhe komunikimit gjatë aktivitetit agroturistike.
- Të zbatojë legjislacionin fiskal, të punës dhe të aktiviteteve në agroturizëm.
- Të organizojë dhe mirëmbajë vendin, mjetet, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale, të mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës.
- Të zbatojë parimet e ruajtjes dhe konservimit të pijeve dhe ushqimeve sipas llojit.
- Të përgatisë asortimente në kuzhinë sipas grupeve ushqimore në menu.
- Të përgatisë dhe shërbejë ushqimet dhe pijet në restorant dhe bar.
- Të kryejë rezervime dhe regjistrime të klientëve.
- Të promovojë produktet dhe shërbimet turistike.
- Të analizojë rolin e burimeve natyrore, shtrirjes gjeografike, larmisë klimatike gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të ruajë trashëgiminë natyrore, kulturore dhe historike të vendit ku zhvillohet aktiviteti agroturistik, duke zbatuar parimet e zhvillimit të qëndrueshëm.
- Të këshillojë dhe informojë klientin për qytetin dhe rajonin, si dhe për veprimtaritë kulturore dhe itineraret turistike.

- Të shoqërojë klientin në veprimtari turistike dhe itinerare agroturistike.
- Të pastrojë dhe rregullojë dhomën, tualetin dhe mjedise të tjera të strukturës akomoduese;
- Të kryejë procedurat e punës në lavanteri.
- Të kultivojë, mbledhë dhe përpunojë produktet bujqësore për qëllime agroturistike
- Të mirëmbajë bimësinë dhe drurët e natyrës spontane nga dëmtuesit natyrorë dhe njerëzorë.
- Të mbarështojë kafshët dhe shpendët sipas traditave të zonës, për qëllime agroturistike.
- Të përpunojë produktet blegtorale dhe bujqësore sipas traditave të zonës, për qëllime agroturistike.
- Të respektojë standardet e profesionit.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të mbrojtjes së mjedisit.

#### 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli II.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli II, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky arsimim i jep mundësi nxënësit t’i drejtohet tregut të punës si punonjës i kualifikuar në fushën e agroturizmit.

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin III (teknik/manaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin “Bujqësi”, për të fituar diplomën e “Maturës shtetërore profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare dhe pas të mesmes.

### III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli II

Plani mësimor për profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli II			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/ Vjetore
			Klasa 12
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme</b> (Gjithsej)	<b>8/9</b> (272/306)
1		Gjuhë shqipe	1
2		Letërsi	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)
5		Matematikë	2
6		TIK	1
7		Edukim fizik, sporte, shëndet	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale</b> (Gjithsej)	<b>7 (238)</b>
1	L-17-157-10	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-13-482-18	Agroturizëm	3
3	L-08-483-18	Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm	2

<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)</b>	<b>12 (408)</b>
1	M-13-1471-18	Komunikimi në strukturat akomoduese të agroturizmit.	33
2	M-13-1472-18	Shërbimi në strukturat akomoduese të agroturizmit	69
3	M-13-1473-18	Përgatitjet në kuzhinë në strukturat akomoduese të agroturizmit	69
4	M-13-1474-18	Veprimtari turistike në strukturat akomoduese të agroturizmit	69
5	M-08-1475-18	Përpunimi i produkteve bimore territoriale për qëllime agroturistike	66
6	M-08-1476-18	Përpunimi i produkteve blegtorale territoriale për qëllime agroturistike	51
7	M-28-1477-18	Shërbimi ndaj kafshëve, shpendëve dhe bimëve territoriale për qëllime agroturistike	51
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)</b>	<b>3 (102)</b>
1	M-28-1478-18	Marrja e mjaltit nga zgjoi i bletëve në fermën agroturistike	51
2	M-08-1479-18	Prodhimi i distilatit nga frutat	51
3	M-08-1480-18	Prodhimi i vajit të ullirit në fermën agroturistike	51
4	M-14-1481-18	Vjelja e kulturave drufrutore sipas stinës dhe përhapjes në zonën agroturistike	51
5	M-14-1482-18	Përpunimi i bimëve aromatike medicinale për qëllime agroturistike	51
6	M-17-1483-18	Prezantimi i produkteve dhe shërbimeve të agroturizmit në panair	51
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>30/31 (1020/ 1054)</b>

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

Në klasën 12, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 2 javë provime)

Një javë mësimore ka jo më shumë se 31 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli II, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MASR).
- Lëndët e kulturës profesionale (programet e përgjithëshme janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale të detyruara (përshkruarit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale me zgjedhje të detyruar (përshkruarit e tyre janë pjesë e

këtij skeletkurrikuli).

Rekomandohet që modulet e praktikës profesionale të realizohen në ndarje ditore 3 orëshe ose 6 orëshe.

## V. Udhëzime për procesin mësimor.

Mësuesit e lëndëve teorike profesionale dhe instruktorët e moduleve të praktikave profesionale duhet të përzgjedhin dhe përdorin forma dhe metoda mësimdhënieje të tilla që të nxisin maksimalisht të nxënit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin e ta, të kompetencave të punës, të plota dhe të qëndrueshme.

E rëndësishme është që *planifikimi i mësimdhënies* të bazohet në një proces analize fillestare, i cili të marrë parasysh faktorë të tillë të rëndësishëm si, niveli i hyrjes së nxënësve, përmbajtja e hollësishme e lëndëve profesionale dhe e moduleve të praktikave profesionale të parashikuara dhe shkalla e integritit të tyre, objektivat konkretë që do të arrihen, mundësitë reale që ka shkolla për realizimin e veprimtarive mësimore etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës.

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është *motivimi nxënësve*. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkollën e përmbushjes së objektivave nga ana e tyre përbën një mekanizëm të fuqishëm motivimi, i cili duhet të shihet me përparësi nga mësuesit.

Një element tjetër që ndihmon suksesin është *integrimi i teorisë me praktikën* e profesionit. Parimi i “të nxënit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të profilit mësimor “Agroturizëm”, niveli II.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe shprehitë praktike të nxënësve, por edhe qëndrimet e tyre ndaj jetës, punës dhe shoqërisë në përgjithësi. *Puna në grup* dhe *Puna me projekte* janë dy nga format bazë të organizimit të mësimit (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi.

Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të nxënit nuk ndodh vetëm në mjediset e shkollës, por edhe jashtë tyre*. Dhënia e detyrave dhe puna kërkimore e pavarur e nxënësve ka një ndikim të dukshëm në formimin e tyre si profesionistë të ardhshëm të profilit profesional “Agroturizëm”.

Në rastin e nxënësve me aftësi të kufizuara, mësuesit duhet të përshtasin programet e lëndëve dhe përshkruesit e moduleve në përputhje me mundësitë e tyre, si dhe të krijojnë kushte për zbatimin e tyre.

## VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

Vlerësimi vjetor i nxënësve në lëndët teorike profesionale dhe modulet e praktikave profesionale bëhet nga vetë mësuesit dhe instruktorët përkatës, me metoda dhe instrumente vlerësimi të përgatitura ose përzgjedhura nga vetë ata. Vlerësimi i nxënësve të bëhet me nota (4-10) si për lëndët teorike, ashtu edhe për modulet praktike, si gjatë vitit, ashtu edhe në provimet përfundimtare.

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli II, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

a) Provimi i teorisë profesionale të integruar;

b) Provimi i praktikës profesionale të integruar;

Në këto provime ata vlerësohen për shkallën e përvetësimit të kompetencave profesionale (njohurive, shprehive, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e rrobaqepsisë, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit II.

## **VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli II**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli II, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Dëftesën e përfundimit të këtij niveli si dhe me Certifikatën e aftësimit profesional, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga MFE, këto dëshmi përmbajnë:

a) Të dhënat për nxënësin, shkollën, vitin e përfundimit, kualifikimin e fituar etj.

b) Të dhëna për rezultatet e arritura nga nxënësi:

- rezultatet në lëndët e përgjithshme, lëndët profesionale dhe modulet profesionale;

- rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit II.



## VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

### 1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-10). Kl. 12 – 68 orë

- Synimet e lëndës “ Bazat e sipërmarrjes”, kl. 12.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë sipërmarrjen me të gjithë elementet kryesore të saj.
- Të shpjegojnë lidhjen midis sipërmarrjes dhe veprimtarisë njerëzore.
- Të shpjegojnë ndikimin e sipërmarrjes në biznes.
- Të shpjegojnë funksionet themelore të organizimit të punës në biznes.
- Të përshkruajnë veçoritë e tregut dhe veprimtaritë që kryhen në të.
- Të përshkruajnë llojet e konsumatorëve, kerkesat specifike për mallra/shërbime dhe reagimet e tyre ndaj sinjaleve të marketingut të një sipërmarrjeje.
- Të shpjegojnë kuptimin e institucioneve financiare dhe rolin e tyre në biznes.
- Të shpjegojnë kuptimin e bankave dhe shërbimet e tyre.
- Të shpjegojnë kuptimin, rëndësinë, mjetet dhe strategjitë e marketingut.
- Të listojnë katër \*P\*-të e marketingut.
- Të përshkruajnë konceptet bazë të legjislacionit dhe etikës së biznesit.
- Të shpjegojnë rëndësinë e legjislacionit të punës dhe elementet përbërës të tij.
- Të kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike të një aktiviteti sipërmarrës.
- Të shpjegojnë rëndësinë, nevojën dhe aspektet kryesore të përdorimit të Teknologjisë së Informimit dhe Komunikimit (TIK) për krijimin e kontakteve në biznes.

- Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12 - 68 orë

<b>Tema 1</b>	Njohuri të përgjithshme mbi sipërmarrjen	3 orë
<b>Tema 2</b>	Sipërmarrja dhe aktiviteti njerëzor	4 orë
<b>Tema 3</b>	Sipërmarrja dhe biznesi	8 orë
<b>Tema 4</b>	Organizimi i punës në biznes	9 orë
<b>Tema 5</b>	Tregu dhe sjellja konsumatore	6 orë
<b>Tema 6</b>	Institucionet financiare	7 orë
<b>Tema 7</b>	Njohuri për Marketingun	5 orë
<b>Tema 8</b>	Legjislacioni dhe etika e biznesit	5 orë
<b>Tema 9</b>	Legjislacioni i punës	7 orë
<b>Tema 10</b>	Llogaritje të thjeshta ekonomike	10 orë
<b>Tema 11</b>	Aspekte të TIK-ut në biznes	4 orë

## 2. Lënda “Agroturizëm” (L-13-482-18). Kl. 12 – 102 orë

### • Synimet e lëndës “Agroturizëm” kl. 12 - 102 orë.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Agroturizëm”, kl 12, nxënësi duhet:

- Të shpjegojë rëndësinë dhe rolin e industrisë së mikpritjes dhe të agroturizmit në jetën ekonomike të Shqipërisë;
- Të shpjegojë fushat e veprimtarisë dhe sektorët e agroturizmit në vendin tonë;
- Të përshkruajë funksionet e agroturizmit në zhvillimin social dhe ekonomik të vendit;
- Të shpjegojë kuadrin ligjor dhe standardet ku mbështetet veprimtaria agroturistike;
- Të analizojë rolin e burimeve natyrore të tilla si: peisazhi natyror, biodiversiteti i florës dhe faunës, ujërave etj.
- Të shpjegojë karakteristikat e shtrirjes gjeografike të larmishme nga veriu në jug të vendit për zhvillimin e agroturizmit;
- Të shpjegojë rolin e larmisë klimatike , si burim për zhvillimin gjithëvjeter të agroturizmit;
- Të vlerësojë rëndësinë e ruajtjes së traditës në veshje, zakone, dhe ushqim për qëllime turistike;
- Të shpjegojë rolin që luan agrobiznesi në zhvillimin e agroturizmit;
- Të shpjegojë rolin e ngritjes së fermave BIO, të certifikuara, si një hap përpara për zhvillimin e agroturizmit.
- Të përshkruajë llojet e produkteve dhe shërbimeve të ofruara nga sipërmarrësi agroturistik;
- Të vlerësojë krijimin e kushteve cilësore në akomodimin e klientëve agroturistikë;
- Të shpjegojë rëndësinë dhe rolin e plotësimit të kushteve higjieno – sanitare të mjediseve të fermës dhe familjeve që ushtrojnë këtë biznes;
- Të shpjegojë rolin e mikpritjes dhe ngrohtësisë në marrdhëniet me klientin agroturistik për jetesën, traditën, veshjen dhe ushqimin;
- Të vlerësojë rolin e shërbimit shëndetësor në përgjithësi dhe atij alternativ në veçanti për ruajtjen e shëndetit të klientit;
- Të përshkruajë domosdoshmërinë e pajisjes me kutinë e ndihmës së shpejtë në mjediset e fermës agroturistike;
- Të përshkruajë mjetet dhe solucionet *higjienike* për shërbime të nevojshme të pastrimit në fermën agroturistike;
- Të përshkruajë mënyra për rritjen e interesit të klientit turistik për produktet përmes shitjes, dhurimit tek dera e shtëpisë ose direkt në fermë;
- Të rendisë aktivitetet agroturistike për njohjen e monumenteve natyrorë, kulturorë, të kultit etj, që ka zona;
- Të listojë aktivitetet që ofron zona për sporte të veçanta si: rafting, kalërim, alpinizëm, gjueti, peshkim etj.);
- Të vlerësojë rëndësinë e krijimit të hapësirave në mjedisin rreth shtëpisë ose fermës për organizim aktivitetesh në varësi të grupmohave dhe interesit të turistëve;

- Të përshkruajë rëndësinë e organizimit të aktiviteteve/panaireve në nivel lokal, rajonal, kombëtar për promovim prodhimesh ushqimore, punime dore, artizanat, etj., në prani të turistëve duke nxitur edhe pjesëmarrjen e tyre;
- Të përshkruajë funksionet kryesore të manaxhimit të një veprimtarie ekonomike në aktivitetin agroturistik;
- Të përshkruajë elementet bazë për hartimin e një plan biznesi të suksesshëm agroturistik;
- Të shpjegojë rëndësinë e krijimit të rrjetit të bashkëpunimit me bizneset e tjera të suksesshme të vendit;
- Të shpjegojë shanset dhe rreziqet që duhet të mbahen parasysh për ngritjen e aktivitetit agroturistik;
- Të vlerësojë rolin kryesor të burimeve monetare për ngritjen e një aktiviteti agroturistik;
- Të shpjegojë mundësinë për sigurimin e mjeteve monetare në mbështetje të veprimtarisë së fermës agroturistike;
- Të vlerësojë rolin e kapitalit themelor të fermës, si: tokë, ndërtesa, pajisje, makineri etj., për ngritjen e një aktiviteti agroturistik;
- Të përshkruajë rëndësinë e burimeve njerëzore në aktivitetin agroturistik;
- Të identifikojë faktorët e brendshëm e të jashtëm (socialë, demografikë, ekonomikë etj.), të cilët ndikojnë në ngritjen e një aktiviteti agroturistik;
- Të përcaktojë llojin e bimësisë dhe kafshëve që do përdorë ferma për qëllimin agroturistik;
- Të shpjegojë mundësitë e sigurimit të energjisë, ujit, gazit etj., në fermën agroturistike;
- Të shpjegojë rolin e përmirësimit të infrastrukturës në zonat rurale për tërheqjen e turistëve;
- Të analizojë kostot e prodhimit dhe shërbimit në fermë nga aktiviteti agroturistik;
- Të analizojë shkaqet që ndikojnë në treguesit e të ardhurave të fermës agroturistike;
- Të hartojë pasqyrën e të ardhurave dhe shpenzimeve për aktivitetin agroturistik të fermës;
- Të identifikojë kërkesat e tregut për veprimtari agroturistike;
- Të përcaktojë nevojat sasiore dhe cilësore të konsumatorit agroturistik;
- Të rendisë metodat e studimit të tregut agroturistik;
- Të përshkruajë elementët e marketingut gjatë aktivitetit agroturistik;
- Të përshkruajë elementët e promovimit (fletëpalosje, reklamë televizive, konferenca etj.) për aktivitetin agroturistik;
- Të përshkruajë procesin e planifikimit të promovimit (përcaktimi i objektivave, buxhetit, përpunimit dhe promovimit mik);
- Të argumentojë impaktin që jep njohja dhe promovimi i produkteve të territorit në zhvillimin e territorit dhe zhvillimin rural të qëndrueshëm.
- Të shpjegojë rëndësinë e produktit territorial në tregun agroturistik;
- Të shpjegojë rëndësinë e politikës së çmimeve në tregun agroturistik;
- Të shpjegojë rëndësinë e zgjedhjes së studiuar të vendit për zhvillimin e aktivitetit agroturistik;
- Të shpjegojë rëndësinë e shpërndarjes së produktit agroturistik;
- Të argumentojë rëndësinë e riciklimit gjatë veprimtarive agroturistike.
- Të analizojë parimet e zhvillimit të qëndrueshëm gjatë planifikimit dhe zhvillimit të veprimtarisë agroturistike.

- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Agroturizëm”, kl. 12 – 102 orë**

<b>Tema 1</b>	Rëndësia dhe roli i industrisë së mikpritjes dhe agroturizmit në jetën e një vendi.	4 orë
<b>Tema 2</b>	Fushat e veprimtarisë, sektorët dhe funksionet e agroturizmit.	6 orë
<b>Tema 3</b>	Kuadri ligjor dhe standardet në veprimtarinë agroturistike.	6 orë
<b>Tema 4</b>	Roli i agrobiznesit dhe fermave BIO të certifikuara në zhvillimin agroturistik.	6 orë
<b>Tema 5</b>	Burimet natyrore, shtrirja gjeografike, larmia klimatike në funksion të agroturizmit.	8 orë
<b>Tema 6</b>	Produktet dhe shërbimet agroturistike.	8 orë
<b>Tema 7</b>	Funksionet kryesore të manaxhimit të veprimtarisë agroturistike.	6 orë
<b>Tema 8</b>	Elementët bazë të hartimit të një plan biznesi agroturistik dhe mundësitë e bashkëpunimit me biznese të suksesshme.	8 orë
<b>Tema 9</b>	Burimet e kapitalit monetar (para), themelor (tokë, ndërtesa, makineri etj.) dhe burimet njerëzore për ngritjen e aktivitetit agroturistik .	6 orë
<b>Tema 10</b>	Faktorët e brendshëm dhe të jashtëm që ndikojnë në ngritjen e aktivitetit turistik.	6 orë
<b>Tema 11</b>	Shanset dhe rreziqet në ngritjen e aktivitetit turistik.	6 orë
<b>Tema 12</b>	Planifikimi i bimëve, kafshëve dhe burimeve energjitike në realizimin e aktivitetit agroturistik.	5 orë
<b>Tema 13</b>	Përmirësimi i infrastrukturës rurale si domosdoshmëri suksesi agroturistik.	5 orë
<b>Tema 14</b>	Kostoja, të ardhurat dhe shpenzimet e produktit agroturistik.	7 orë
<b>Tema 15</b>	Studimi i tregut agroturistik, sjellja e konsumatorëve, kerkesat specifike për produkte/shërbime.	7 orë
<b>Tema 16</b>	Parimet e zhvillimit të qëndrueshëm dhe të riciklimit në veprimtarinë agroturistike	3 orë
<b>Tema 17</b>	Elemente të marketingut në një sipërmarrjeje agroturistike.	5 orë

### **3. Lënda “Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm” (L-08-483-18). Kl. 12 – 68 orë**

- **Synimet e lëndës “Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm” kl. 12 – 68 orë.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës ”Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm”, kl 12, nxënësit duhet:

- Të përshkruajë rëndësinë e prodhimit bujqësor e blegtoral të një ferme, për qëllime agroturistike.
- Të klasifikojë produktet ushqimore, bujqësore e blegtorale, për qëllime agroturistike.
- Të bëjnë dallimin ndërmjet emërtimeve të ndryshme të produkteve të territorit: tradicionale, me origjinë të mbrojtur, me tregues gjeografik të mbrojtur dhe lokal.
- Të vlerësojë rolin e promovimit të produkteve të territorit në zhvillimin e territorit dhe zhvillimin rural të qëndrueshëm.

- Të argumentojnë ndikimin ekonomik të promovimit të produkteve të territorit në ekonominë lokale dhe prodhuesit e vegjël.
- Të përshkruajnë standardet dhe kuadrin ligjor të produkteve tipike në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar.
- Të përdorin *database* ndërkombëtare si instrument hulumtimi të produkteve tipike
- Të tregojnë prirjet dhe lëvizjet më të rëndësishme për produktet tradicionale.
- Të zbulojnë, vlerësojnë dhe zhvillojnë produktet potenciale tradicionale dhe tipike shqiptare.
- Të përshkruajnë rëndësinë e përpunimit të produkteve bujqësore e blegtorale në një fermë agroturistike, sipas traditës të çdo zone.
- Të shpjegojnë veçoritë e përpunimit teknologjik të prodhimeve bujqësore e blegtorale,
- Të shpjegojë parimet e metodat e ruajtjes, konservimit dhe ambalazhimit të produkteve të përpunuara ushqimore.
- Të vlerësojnë treguesit cilësorë (organo-shqisore dhe labortorike) të produkteve bujqësore e blegtorale.
- Të shpjegojnë rëndësinë e sigurisë ushqimore gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të shpjegojnë kushtet dhe kërkesat higjiene-sanitare të prodhimit, me qëllim garantimin e sigurisë ushqimore dhe mbrojtjen e shëndetit të klientëve.
- Të analizojnë faktorët që ndikojnë në ndotjen e ushqimeve (kushtet higjiene-shëndetësore jo të përshtatshme të mjedisit të punës, të linjave të prodhimit, dëmtuesit e produkteve ushqimore si mizat, buburrecat, minjtë etj.).
- Të shpjegojnë masat mbrojtëse ndaj faktorëve që ndikojnë në ndotjen e ushqimeve.
- Të shpjegojnë rregulloren HACCP2, si një standard ndërkombëtar në garantimin e sigurisë së produkteve ushqimore.
- Të përshkruajnë kriteret e përgjithshme të higjiënës për punonjësit, në fermën agroturistike.
- Të përshkruajnë kriteret e përgjithshme të higjiënës për objektet e prodhimit, pajisjet në fermën agroturistike.
- Të shpjegojnë normat e higjiënës në përpunimin e produkteve bujqësore e blegtorale në teknikat e konservimit, ambalazhimit, tregtimit etj.
- Të dallojnë mjetet e solucionet higjiene të nevojshme për higjiënën e fermës.
- Të përshkruajnë përpunimin e mbetjeve ushqimore në mjedise të veçanta të fermës agroturistike.
- Të përshkruajnë rëndësinë dhe elementët e kutisë së ndihmës së shpejtë në mjediset e fermës agroturistike.
- Të përshkruajnë bimësinë e ulët, shkurre dhe të lartë të natyrës spontane dhe të kultivuar, sipas zonave të përhapjes për qëllime agroturistike;
- Të përshkruajnë shërbimet e mirëmbajtjes së bimëve dhe drurëve të natyrës spontane nga dëmtuesit natyral;
- Të përshkruajnë mënyrat artizanale të prodhimit të lëngjeve nga bimët e zonës (perime, fruta, bimë të egra, kombinimi i tyre).
- Të përshkruajnë mënyrat e përpunimit të frutave të kultivuara dhe të egra për reçel, gliko, prevede, raki, vaj etj., sipas bimësisë dhe traditës së zonës;
- Të përshkruajnë mënyrat e përpunimit të drithrave të ndryshëm për prodhime me bazë brumi, sipas traditës së zonës;
- Të përshkruajnë mënyrat e përpunimit të perimeve të ndryshme për turshi, salcë, marinadë etj., sipas traditave të zonës;

- Të shpjegojnë mënyrat e tharjes së frutave e perimeve, sipas traditës së çdo zone.
- Të shpjegojnë mënyrat e konservimit, ambalazhimit dhe të ruajtjes së produkteve të përpunuara për shitje në tregun agroturistik.
- Të përshkruajnë rëndësinë e mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve për qëllime agroturistike.
- Të përshkruajnë vlerat ushqyese, përbërjen kimike, vetitë organoshqisore të qumështit, që përdoret si lëndë e parë në përpunimin të tij në kushtet e fermës agroturistike familjare.
- Të shpjegojnë rëndësinë, mënyrat e përpunimit të qumështit, ambalazhimit dhe ruajtjes së produkteve dhe nënprodukteve të qumështit në kushtet e fermës agroturistike.
- Të listojnë pajisjet për procesin e mjeljes, pasterizimit, përpunimit të qumështit, prerjes, presimit apo stazhionimit sipas traditës.
- Të shpjegojnë rëndësinë e kontrollit të kafshëve e shpendëve para tharjes, mënyrat e tharjes së kafshëve, si dhe cilësinë e mishit që përdoret si lëndë e parë në përpunimin e mishit për qëllime agroturistike.
- Të përshkruajnë përbërjen kimike dhe faktorët që ndikojnë në cilësinë e mishit në kushtet e fermës agroturistike;
- Të përshkruajnë kërkesat që duhet të plotësojë mishi për konsum dhe për nënprodukte në kushtet e fermës agroturistike;
- Të shpjegojnë mënyrat e përpunimit të mishit, ruajtjes e ambalazhimit të produkteve të përpunuara të tij në kushtet e një ferme agroturistike.
- Të përshkruajnë përbërjen kimike, procesin e përpunimit, ambalazhimit dhe ruajtjes, që duhet të plotësojë peshku për konsum dhe nënprodukte;
- Të përshkruajnë rritjen e bletës, shërbimet në bletari dhe mënyrën e marrjes së mjaltit, sipas standardeve në një fermë agroturistike.
- Të shpjegojnë rëndësinë e mbarështimit të kërmillit si atraksion turistik dhe për qëllime ekonomike.
- Të përshkruajnë rëndësinë e mbarështimit dhe kushtet e rritjes së kuajve të hipizmit në një fermë agroturistike, si atraksion turistik.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm.”, kl. 12 - 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Prodhimet bujqësore e blegtorale territoriale në fermat agroturistike.	6 orë
<b>Tema 2</b>	Rëndësia e përpunimit të prodhimeve bujqësore e blegtorale në fermat agroturistike.	2 orë
<b>Tema 3</b>	Ruajtja, konservimi dhe ambalazhimi i prodhimeve bujqësore e blegtorale	4 orë
<b>Tema 4</b>	Siguria ushqimore në fermën agroturistike.	6 orë
<b>Tema 5</b>	Higjiena në fermën agroturistike.	6 orë
<b>Tema 5</b>	Bimësia e natyrës spontane dhe të kultivuar	6 orë
<b>Tema 6</b>	Mirëmbajtja e bimësisë së natyrës spontane.	2 orë
<b>Tema 7</b>	Prodhimi i lëngjeve dhe pijeve nga bimët e zonës.	2 orë
<b>Tema 8</b>	Mënyrat e përpunimit të frutave të kultivuara dhe të egra.	3 orë

<b>Tema 9</b>	Mënyrat e përpunimit të drithrave	2 orë
<b>Tema 10</b>	Mënyrat e përpunimit të perimeve	2 orë
<b>Tema 11</b>	Mbarështimi i kafshëve dhe i shpendëve në shërbim të agroturizmit	2 orë
<b>Tema 12</b>	Mënyrat e përpunimit të qumështit, ambalazhimi e ruajtja e nënprodukteve të tij.	6 orë
<b>Tema 13</b>	Mënyrat e përpunimit të mishit të kafshëve dhe shpendëve, ambalazhimi dhe ruajtja e prodhimeve të përpunuara të tij.	6 orë
<b>Tema 14</b>	Përpunimi, ambalazhimi, ruajtja e peshqve në kushtet e fermës agroturistike.	3 orë
<b>Tema 15</b>	Vjelja e mjaltit, ambalazhimi i tij, sipas standarteve në fermën agroturistike.	4 orë
<b>Tema 16</b>	Mbarështimi i kërmillit në kushtet e fermës agroturistike.	4 orë
<b>Tema 17</b>	Mbarështimi i kuajve të hipizmit në kushtet e fermës agroturistike.	2 orë

## IX. Përshkruesit e moduleve të detyruar të praktikës profesionale

### 1. Moduli “Komunikimi në strukturat akomoduese të agroturizmit.”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	KOMUNIKIMI NË STRUKTURAT AKOMODUESE TË AGROTURIZMIT.	M-13-1471-18
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i aftëson nxënësit për të zbatuar rregullat dhe teknikat e komunikimit të drejtpërdrejtë me klientin dhe furnitorët e shërbimeve agroturistike në strukturat akomoduese të agroturizmit, për të mbajtur korrespondencën zyrtare, për të kryer biseda të suksesshme shitjeje, për të prezantuar produktin turistik përmes telefonit, e-mail, mediave sociale si dhe për të plotësuar kërkesa dhe zgjidhur ankesa të klientëve.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	33 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Bujqësi.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat dhe teknikat e komunikimit të drejtpërdrejtë me klientin dhe furnitorët e shërbimeve turistike në agroturizëm.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Komunikimi i drejtpërdrejtë me klientin dhe furnitorët e shërbimeve turistike në agroturizëm.</li><li>- Përdorimi teknikave të komunikimit.</li><li>- Teknika e frymëmarrjes.</li><li>- Përdorimi i zërit dhe i mënyrës së të folurit</li><li>- Mjetet shprehëse melodioze, artikulatore.</li></ul>	



- 
- Gjuha e trupit si pjesë përbërëse e një mesazhi.
  - Përdorimi i mesazheve të gjuhës së trupit.
  - Interpretimi i sinjaleve të gjuhës së trupit.
  - Të dëgjuarit aktiv.
  - Biseda sqaruese dhe argumentuese.
  - Argumentimi bindës.
  - Sjellja vetjake në biseda.
  - Modele të ndryshme të komunikimit.
  - Përgatitja e një prezantimi.
  - Vendosja dhe arritja e qëllimeve gjatë prezantimeve.
  - Ndërtimi i fjalimeve.
  - Gabimet retorike, stresi dhe tensionet.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rëndësinë e komunikimit të drejtpërdrejtë me klientin në fermat e agroturizmit;
- të përdorë teknikat e komunikimit verbal dhe jo verbal;
- të përdorë teknikat e frymëmarrjes, qetësimit, shtendosjes gjatë komunikimit duke eliminuar frymëmarrjen e gabuar, blackout;
- të përdorë drejt tonalitetin e zërit, mënyrën e të folurit, artikulimin e drejtë për një komunikim efektiv;
- të përdorë gjuhën e trupit për transmetimin e mesazheve;
- të interpretojë sinjalet e gjuhës së trupit në komunikim;
- të zbatojë teknikat e të dëgjuarit aktiv;
- të kryejë biseda sqaruese dhe argumentuese;
- të bindë bashkëbiseduesit duke përdorur teknika të argumentimit;
- të analizojë sjelljen vetjake në biseda;
- të ndërtojë modele të ndryshme të komunikimit bazuar në 5 bazat e komunikimit;
- të përgatisë prezantime dhe të dallojë elementet e një prezantimi si mjete vizuale, emocionet, defektet, vëmendja;
- të vendosë dhe të arrijë qëllime gjatë prezantimeve;
- të ndërtojë fjalime duke eliminuar gabimet retorike, stresin dhe tensionet.

**RM 2 Nxënësi komunikon me telefon, faks, “e-komunikim“, në strukturat akomoduese të agroturizmit, me klientët dhe furnitorët e shërbimeve turistike.**

***Përmbajtja:***

- Rëndësia e përdorimit të telefonit në strukturat akomoduese

- të agroturizmit.
- Pjesët përbërëse dhe funksionimi i telefonit.
  - Hapat e një bisede telefonike.
  - Teknikat e komunikimit me telefon.
  - Retorika në telefon.
  - Komunikimi sipas rubrikës telefonike.
  - Identifikimin dhe regjistrimi i mesazheve telefonike.
  - Pjesët përbërëse dhe funksionimi i faksit.
  - Vendosja dhe ndërimi i letrës në faks.
  - Ndërimi i tonerit të faksit.
  - Dërgimi dhe pranimi me faks i korrespondencës me klientin.
  - Përdorimit i “e-komunikimit” në strukturat akomoduese të agroturizmit.
  - Vendosja e kompjuterit në gjendje pune.
  - Hapja dhe mbyllja e programeve elektronike.
  - Hapja, pranimi dhe ruajtja e postës elektronike.
  - Dërgimi i postës elektronike dhe i dokumenteve bashkëngjitur.
  - Përgatitja e mesazheve, konfirmimeve dhe njoftimeve për publikime në faqen e ë eb-site të strukturës së agroturizmit.
  - Përdorimi i rrjeteve të komunikimit on-line.
  - Përdorimi i metodat moderne të komunikimit me internet.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të telefonit dhe faksit në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të shpjegojë pjesët përbërëse dhe funksionimin e telefonit;
- të komunikojë me telefon duke zbatuar hapat e një bisede telefonike;
- të komunikojë me telefon në raste dhe situata të ndryshme duke respektuar teknikat e komunikimit me klientin;
- të përdorë retorikën në telefon sipas rregullave të parashikuara;
- të demonstrojë aftësi në bërjen dhe marrjen e thirrjeve telefonike në mënyrë efektive;
- të kryejë identifikimin dhe regjistrimin e mesazheve telefonike sipas rregullave;
- të shpjegojë pjesët përbërëse dhe funksionimin e faksit.
- të kryejë vendosjen dhe ndërimin sipas rregullit të letrës në faks;
- të ndërrojë tonerin e faksit sipas rregullave standarde;

- të kryejë sipas rregullit dërgimin dhe pranimin me faks të korrespondencës me klientin.
- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit “e-komunikimit” përmes mesazheve të platformave të biznesit të tilla si: email, faqet e internetit të furnitorëve të shërbimeve, mediat sociale, si dhe forma të tjera elektronike me shkrim në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të vendosë sipas rregullit kompjuterin në gjendje pune;
- të hapë dhe mbyllë sipas rregullit programet elektronike në kompjuter.
- të kryejë hapjen, pranimin dhe ruajtjen e postës elektronike sipas rregullit;
- të dërgojë postën elektronike dhe dokumentet bashkëngjitur sipas rregullit;
- të përgatisë mesazhe, konfirmime dhe njoftime për publikime në faqen e ëeb-site të strukturës së agroturizmit.
- të përdorë rrjetet e komunikimit on line gjatë veprimtarisë së strukturës agroturistike;
- të përdorë metodat moderne të komunikimit me internet, audio dhe vizuale, telekonferencë etj.

### **RM 3 Nxënësi kryen biseda të suksesshme shitjeje në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

#### ***Përmbajtja:***

- Ndërtimi i bisedave dhe filozofia e shitjes.
- Krijimi i klimës së bisedës.
- Identifikimi i nevojave të klientëve.
- Dëgjimi i klientit.
- Prezantimi i produkteve dhe shërbimeve turstike në mënyrë të efektshme.
- Krijimi i marrëdhënies me klientin.
- Paraqitja e ofertës.
- Kundërshtimi dhe negocimi i çmimit.
- Paraqitja e çmimit.
- Vendimi për blerje pa presion.
- Kuptimi i sinjaleve të blerjes.
- Përfundimi i suksesshëm i shitjes.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ndërtojë bisedat e shitjes duke u bazuar në parimet e filozofisë së shitjes;
- të komunikojë si partner dhe jo si kundërshtar me klientin;
- të drejtojë pozitivisht atmosferën e bisedës me klientin;

- të zbatojë teknikat e të pyeturit për të mësuar nevojat e klientëve;
- të dëgjojë klientin në lidhje me nevojat;
- të prezantojë produktet turistike duke përmendur dobinë dhe avantazhet, duke ju drejtuar rrafshit të ndjenjave dhe shqisave;
- të prezantojë ofertën me formulime pozitive, bindëse;
- të trajtojë sipas rregullave kundërshtimet dhe negociimet e çmimit nga klienti;
- të zbatojë teknika të paraqitjes dhe të negociimit të çmimit tek klienti;
- të ndikojë në vendimet e blerjes së klientit pa krijuar presion;
- të kuptojë sinjalet e blerjes nga klienti;
- të përfundojë me sukses shitjen e produktit dhe shërbimit turistik.

**RM 4 Nxënësi prezanton produktin dhe shërbimet turistike në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

***Përmbajtja:***

- Prezantimi i produktit dhe shërbimeve turistike në faqen e internetit të strukturës së agroturizmit.
- Prezantimi i produktit turistik dhe shërbimeve në buletinin e operatorëve turistikë.
- Prezantimi i produktit turistik dhe shërbimeve përmes telefonit, e-mail, mediave sociale etj.
- Prezantimi i produktit turistik dhe shërbimeve te partnerët dhe bashkëpunëtorët turistikë.
- Prezantimi i produktit dhe shërbimit turistik para klientëve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të pasqyrojë produktin dhe shërbimin turistik të përgatitur në faqen e internetit;
- të pasqyrojë në buletinin e operatorëve turistikë produktin turistik dhe shërbimin e përgatitur;
- të prezantojë produktin dhe shërbimin e përgatitur turistik përmes telefonit, e-mail, mediave sociale etj;
- të shpërndajë produktin turistik partnerëve dhe bashkëpunëtorëve turistikë;
- të prezantojë itinerarin turistik partnerëve turistikë;
- të prezantojë produktin dhe shërbimin e përgatitur turistik para klientëve.

**RM 5 Nxënësi kryen pranimin e kërkesave dhe zgjidhjen e ankesave të klientëve, në strukturën akomoduese të agroturizmit.**

***Përmbajtja:***

- Pranimi i kërkesave të klientit.
- Diskutimi me klientin për kërkesat e tij.
- Krijimi i klimës pozitive gjatë diskutimit me klientin.
- Zgjidhja e kërkesave dhe plotësimi i dëshirave të klientit.
- Prezantimi i ofertave për klientin.
- Bindja e klientit.
- Sjellja me klientin në raste ankesash.
- Përkujdesja për klientin në raste ankesash.
- Sjellja me klientin e inatosur.
- Zgjidhja e ankesave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të pranojë sipas rregullit kërkesa nga klienti;
- të diskutojë sipas rregullit me klientin për kërkesat e tij;
- të krijojë klimë pozitive në bisedë me klientin;
- të përdorë gjuhën e trupit gjatë komunikimit me klientin;
- të përdorë drejt pyetjet në komunikim me klientin;
- të dëgjojë me vëmendje klientin;
- të zgjidhë kërkesat dhe të plotësojë dëshirat e klientit;
- të formulojë saktë dhe kuptueshëm ofertat;
- të prezantojë ofertat edhe në mënyrë figurative;
- të shprehë qartë dobitë dhe avantazhet e ofertave për klientin;
- të bindë klientin për avantazhet e ofertave;
- të dëgjojë me vëmendje klientin gjatë paraqitjes së ankesave;
- të pranojë sipas rregullit ankesa nga klienti;
- të zbatojë rregullat e sjelljes me klientin në rast ankesash;
- të përkujdeset për klientin sipas rregullit në rast ankesash.
- të përkujdeset për klientin e inatosur sipas rregullit;
- të zgjidhë ankesat e klientit në favor të klientit.
- të pranojë vërejtjet dhe sugjerimet nga klientët për përmirësime të shërbimeve turistike, duke iu përgjigjur pozitivisht dhe me ndjeshmëri kërkesave të tyre;

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në kabinet të pajisur me internet dhe mjetet përkatëse për kryerjen e kësaj veprimtarie si dhe

---

mjedise reale të punës në biznesin e agroturizmit.

- Rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbime të produkteve agroturistike.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të komunikimit, prezantimit, dhënies së informacionit dhe përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Kabineti i agroturizmit në shkollë/ mjediset e firmës ushtrimore/biznese reale agroturistike.
  - Kompjuter, fotokopje, fax, shërbim interneti dhe programe kompjuterike për të përgatitur dokumentet e nevojshme.
  - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
  - Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e turizmit dhe agroturizmit.
-

## 2. Moduli “Shërbimi në strukturat akomoduese të agroturizmit”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

### *PËRSHKRUESI I MODULIT*

<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>SHËRBIMI NË STRUKTURAT AKOMODUESE TË AGROTURIZMIT</b>	<b>M-13-1472-18</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për të zbatuar rregulla të qëndrimit dhe sjelljes, sigurisë në punë dhe dhënien e ndihmës së parë, procedura të mikpritjes së klientëve, shërbimit të ushqimeve dhe pijeve, të pastrimit dhe mirëmbajtjes së mjediseve, të manipulimit të biankerisë në lavanteri në strukturat akomoduese të agroturizmit.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	69 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Bujqësi.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat e qëndrimit, sjelljes, sigurisë dhe dhënies së ndihmës së parë në strukturat akomoduese të agroturizmit.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kërkesa dhe detyra kryesore të personelit sipas funksionit në strukturat e agroturizmit.</li><li>- Rregulla të qëndrimit, lëvizjes, shërbimit në strukturat e agroturizmit.</li><li>- Rregulla të higjienës së personelit në strukturat e agroturizmit.</li><li>- Veshja dhe mirëmbajtja e uniformës dhe pajisjeve personale të punës.</li></ul>	

- 
- Sjellja me klientët sipas llojit të tyre (origjina, moshë, gjinia, prejardhja etj.).
  - Mënyrat e pritjes dhe përcjelljes së klientëve në strukturat e agroturizmit.
  - Mënyrat e sjelljes me klientët gjatë qëndrimit në strukturat e agroturizmit.
  - Rregullat e sigurisë së shëndetit në strukturat e agroturizmit
  - Mbrojtja nga dëmtuesit mekanikë (prerjet, rrëzimet, makineritë etj.), kimikë, biologjikë dhe menaxhimi i tyre.
  - Dhënia e ndihmës së parë në raste mbytje nga ushqimi, asfiksie, plagosje të thjeshta, goditje elektrike, epilepsi, djegie, fraktura etj.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zbatojë kërkesat dhe detyrat kryesore të personelit sipas funksioneve në strukturat e agroturizmit;
- të zbatojë rregullat e qëndrimit, lëvizjes, shërbimit në strukturat e agroturizmit;
- të respektojë rregullat e higjienës së personelit në strukturat e agroturizmit;
- të zbatojë kërkesat për mirë mbajtjen e uniformës dhe pajisjeve personale të punës;
- të zbatojë rregullat e sjelljes me klientët duke mbajtur parasysh origjinën, moshën, seksin, prejardhjen etj.;
- të zbatojë mënyrat e pritjes dhe përcjelljes së klientëve në strukturat e agroturizmit.;
- të respektojë mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në strukturat e agroturizmit;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë në strukturat e agroturizmit;
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes nga dëmtuesit mekanikë (prerjet, rrezimet, makineritë etj.), kimikë, biologjikë dhe të menaxhojë rastet e dëmtimeve;
- të japë ndihmën e parë, sipas rregullave, në raste mbytje nga ushqimi, asfiksie, plagosje të thjeshta, goditje elektrike, epilepsi, djegie, fraktura etj.

**RM 2 Nxënësi kryen procedura të mikpritjes dhe kujdesit ndaj klientit në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

***Përmbajtja:***

- Regjistrimi i klientëve dhe grupeve turistike në strukturën akomoduese të agroturizmit.
- Konfirmimi i pasaportave, numrit të personave, numrit të



dhomave, ditëve të qëndrimit dhe largimit nga struktura akomoduese.

- Dhënia e informacionit të nevojshëm për shërbime të tjera të strukturës akomoduese.
- Zgjidhja e kërkesave të klientëve me nevoja të veçanta.
- Regjistrimi i të dhënave në regjistër dhe kompjuter.
- Shpërndarja e informacionit në sektorët e tjerë të strukturës akomoduese.
- Ç' regjistrimi dhe përcjellja e klientëve nga struktura akomoduese e agroturizmit.
- Marrja e opinionit nga klientët mbi shërbimin në strukturën akomoduese të agroturizmit.
- Përgatitja e faturës totale të shpenzimeve të klientit dhe arkëtimi i pagesës.
- Rregulla të higjenës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë zhvillimit të veprimtarive.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë procedura të regjistrimit të klientëve dhe grupeve turistike në strukturën akomoduese të agroturizmit;
- të konfirmojë pasaportat, numrin e personave, numrin e dhomave, ditët e qëndrimit dhe ditën e largimit të klientëve nga struktura akomoduese;
- të informojë klientët për shërbimet e tjera të strukturës akomoduese;
- të zgjidhë kërkesa të klientëve me nevoja të veçanta.
- të kryejë regjistrimin e të dhënave në regjistër dhe kompjuter;
- të shpërndajë informacionin për klientët në sektorët e tjerë të strukturës akomoduese;
- të kryejë ç' regjistrimin dhe përcjelljen e klientëve nga struktura akomoduese e agroturizmit;
- të marrë opinionin nga klientët mbi shërbimin në strukturën akomoduese të agroturizmit;
- të përgatitë faturën totale të shpenzimeve të klientit dhe të arkëtojë pagesën;
- të zbatojë rregulla të higjenës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë zhvillimit të veprimtarive në recepsion, në strukturat akomoduese të agroturizmit.

**RM 3 Nxënësi shërben ushqim dhe pije për klientët, në mjediset e shërbimit, në strukturën akomoduese të agroturizmit.**

### ***Përmbajtja:***

- Mirëmbajtja e mjediseve kryesore dhe mjediseve ndihmëse të shërbimit të ushqimit dhe pijeve në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe mjeteve të shërbimit të ushqimit dhe pijeve në restorant, në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Shtrimi i tavolinave në mjediset e shërbimit të ushqimit dhe pijeve sipas vaktit, menisë dhe metodës së shërbimit në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Lloje të menuve të ushqimit në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Mënyra të renditjes dhe prezantimit të ushqimeve dhe pijeve në menu.
- Parapërgatitja për shërbimin e ushqimeve dhe pijeve sipas llojit, vaktit, menisë dhe metodës së shërbimit, në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Parapërgatitja e sallës dhe tavolinave për shërbimin e mëngjesit, drekës, darkës me vetshërbim.
- Kontrolli përfundimtar për shtrimin në sallë.
- Përgatitja dhe shërbimi i pijeve në bar sipas llojit dhe menisë.
- Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve sipas llojit, vaktit, menisë dhe metodave të shërbimit, në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Proceset përfundimtare të punës për sistemimin e mjediseve kryesore dhe ndihmëse të shërbimit të ushqimit, në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarive në shërbim, në strukturat akomoduese të agroturizmit.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – pyetje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të mirëmbajë mjediset kryesore dhe mjediset ndihmëse të shërbimit të ushqimit dhe pijeve në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e shërbimit të ushqimit dhe pijeve në restorant, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të shtrojë tavolinat sipas vaktit, menisë dhe metodës së shërbimit, në mjediset e shërbimit të ushqimit dhe pijeve, në strukturat akomoduese të agroturizmit;

- të dallojë llojet e menuve të ushqimit në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të renditë ushqimet dhe pijet në menu dhe t'i prezantojë sipas rregullave;
- të kryejë proceset parapërgatitore përpara fillimit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve sipas vaktit, menisë dhe metodës së shërbimit, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të kryejë proceset parapërgatitore të shtrimit të tavolinave për shërbimin e mëngjesit, drekës, darkës me vetshërbim;
- të kryejë kontrollin përfundimtar për shtrimin në sallë;
- të përgatitë dhe shërbejë pije në bar sipas menisë;
- të shërbejë ushqimet dhe pijet sipas llojit, vaktit, menisë dhe metodave të shërbimit në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të kryejë proceset përfundimtare të punës për sistemimin e mjediseve kryesore dhe ndihmëse të shërbimit të ushqimit, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarive në shërbim në strukturat akomoduese të agroturizmit.

**RM 4 Nxënësi pastron dhe mirëmban mjediset, biankeritë dhe rrobat e klientëve në strukturën akomoduese të agroturizmit.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e pajisjeve, mjeteve të punës, solucioneve, detergjenteve për pastrim dhe luanteri, në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Pastrimi i dhomave, tualeteve, mjediseve të përbashkëta të ndërtesës sipas hapave dhe rregullave.
- Kontrolli i inventarit, funksionimit të pajisjeve të dhomës, tualetit, ndriçimit etj.
- Larja, centrifugimi, tharja e biankerive dhe rrobave të klientëve në luanteri, në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Hekurosja e biankerive dhe rrobave të klientëve në luanteri, në strukturat akomoduese të agroturizmit.
- Dokumentacioni i pranimit dhe dorëzimit të biankerive dhe rrobave të klientëve.
- Mirëmbajtja dhe kujdesi për pajisjet, mjetet e punës, solucionet dhe detergjentët për larjen e rrobave dhe pastrim.
- Respektimi i rregullave të higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së veprimtarive.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë pajisjet, mjetet e punës, solucionet, detergjentët për pastrim dhe lavaxteri, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të pastrojë dhomat, tualetet, mjediset e përbashkëta të ndërtesës sipas hapave dhe rregullave;
- të kontrollojë inventarin, funksionimin e pajisjeve të dhomës, tualetit, ndriçimit etj;
- të lajë, centrifugojë dhe thajë biankeritë dhe rrobat e klientëve në lavaxteri duke përdorur pajisjet, detergjentet dhe metodat përkatëse;
- të hekurosë biankeritë dhe rrobat e klientëve në lavaxteri, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të mbajë dokumentacionin e pranimit dhe dorëzimit të biankerive dhe rrobave të klientëve;
- të mirëmbajë dhe kujdeset për pajisjet, mjetet e punës, solucionet dhe detergjentët për larjen e rrobave dhe pastrim;
- të respektojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së veprimtarive.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të përshtatura dhe të pajisura me mjetet përkatëse për kryerjen e veprimtarive si dhe mjedise reale të punës në biznese agroturistike.
- Rekomandohen dhe vizita në biznese agroturistike që ofrojnë shërbime të akomodimit të klientëve, konvikte të nxënësve etj.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave higjieno-sanitare, sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për

---

realizimin e detyrave të dhëna.

- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Mjedise dhe mjete për praktikimin e proceseve të punës, në shkollë ose biznese agroturistike.
  - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
  - Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e akomodimit të agroturistëve.
-

### 3. Moduli “Përgatitjet në kuzhinë në strukturat akomoduese të agroturizmit”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

#### *PËRSHKRUESI I MODULIT*

<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>PËRGATITJET NË KUZHINË NË STRUKTURAT AKOMODUESE TË AGROTURIZMIT.</b>	<b>M-13-1473-18</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të zbatuar procedurën të punës në kuzhinë, për të përdorur pajisjet dhe mjetet e punës, për të kryer llogaritje të kostove dhe për të gatuar asortimente të ndryshme sipas grupeve ushqimore duke zbatuar rregullat të higjienës, sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit, në strukturat akomoduese të agroturizmit.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	69 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Bujqësi.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi përdor pajisjet dhe mjetet kryesore të kuzhinës në strukturat akomoduese të agroturizmit.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mjedisi i kuzhinës, mjediset ndihmëse dhe lidhja midis tyre në strukturat akomoduese të agroturizmit.</li><li>- Kërkesa kryesore për personelin e kuzhinës në strukturat akomoduese të agroturizmit.</li><li>- Rregullat të qëndrimit, sjelljes, paraqitjes, higjienës së personelit të kuzhinës.</li><li>- Përdorimi i pajisjeve të kuzhinës (soba, furra, zgara, fetatriçe, sfoliatrriçe, mikrovalë, banakë, makina grirëse, makina larëse të enëve, pajisje ftohëse, pajisje specifike tradicionale etj).</li></ul>	

- Përdorimi i thikave të qërimin, copëtimit dhe të pastrimeve të imta, sipas llojit të produktit.
- Mprehja e thikave të kuzhinës.
- Përdorimi i rendes së dorës.
- Përdorimi i grirëses.
- Përdorimi i mjeteve specifike të kuzhinës tradicionale.
- Rregullat e higjenës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të pajisjeve dhe mjeteve të kuzhinës në strukturat akomoduese të agroturizmit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dallojë veçoritë e mjedisit të kuzhinës, mjediseve ndihmëse dhe ndërlidhjen midis tyre në strukturat agroturistike;
- të dallojë dhe zbatojë rregullat dhe kërkesat kryesore për personelin e kuzhinës në strukturat agroturistike;
- të zbatojë rregulla të qëndrimit, sjelljes, paraqitjes, higjenës së personelit të kuzhinës.
- të përdorë pajisjet e kuzhinës (soba, furra, zgara, fetatriçe, sfoliatrives, mikrovalë, banakë, makina grirëse, makina larëse të enëve, pajisje ftohëse, pajisje specifike tradicionale etj).
- të zbatojë teknikat gjatë përdorimit të thikave të qërimin, copëtimit dhe pastrimeve të imta;
- të bëjë mprehjen e thikave të kuzhinës;
- të zbatojë teknikën gjatë përdorimit të rendes së dorës;
- të zbatojë teknikën gjatë përdorimit të grirëses;
- të përdorë mjetet specifike të kuzhinës tradicionale;
- të respektojë rregullat e higjenës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të pajisjeve dhe mjeteve të kuzhinës në strukturat akomoduese të agroturizmit.

**RM 2 Nxënësi përgatit asortimente të grupit të pjatave të para në kuzhinë, në strukturat akomoduese të agroturizmit**

***Përmbajtja:***

- Analiza e recepturës së gatimit.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse për gatimin.
- Kontrolli i freskisë së produkteve.
- Peshimi ose matja e vëllimeve të lëndëve të para.
- Pastrimi dhe përpunimi i lëndëve të para.
- Prerja e produkteve për gatimin e asortimenteve të ndryshme.
- Përgatitja e antipastave dhe sallatave (me perime të

- freskëta, të pjekura, të ziera) me dressing sipas recetave.
- Gatimi i vezëve me shkallë të ndryshme zierje, vezës “poshe”, “syze”, vezës së rrahur, omletave etj.
  - Gatimi i bulionit dhe supave.
  - Gatimi i asortimenteve të brumit me maja, makarona, byrekë, brumë të zier, sufle, petë tigan, asortimente me oriz, miell misri etj.
  - Gatimi i asortimenteve specifike tradicionale të grupit të pjatave të para.
  - Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të gatuar sipas racioneve.
  - Llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve.
  - Kujdesi për mjetet e punës.
  - Pastrimi i vendit të punës.
  - Rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve për gatimin e asortimenteve të pjatave të para.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën përkatëse sipas asortimentit;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për gatimin e asortimentit;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të kontrollojë freskinë e produkteve për gatimin e asortimenteve të ndryshme;
- të bëjë peshimin dhe matjen e saktë të vëllimeve të lëndëve të para sipas recepturës;
- të bëjë pastrimin dhe përpunimin e lëndëve të para;
- të përgatitë antipastave dhe sallatave (me perime të freskëta, të pjekura, të ziera) me dressing sipas recetave;
- të gatujë vezë me shkallë të ndryshme zierje në varësi të kohës së zierjes, vezës “poshe”, “syze”, vezës së rrahur, omletave etj;
- të gatujë bulion (me mish dhe kocka, perime, peshk) dhe supa të thjeshta me garniturë;
- të gatujë asortimente të brumit me maja, makarona, byrekë, brumë të zier, sufle, petë tigan, asortimente me oriz, miell misri etj;
- të gatujë asortimente specifike tradicionale të grupit të pjatave të para;
- të dekorojë dhe servirë asortimente të gatuar sipas racioneve;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve.



- të kujdeset për mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve për gatimin e asortimenteve të pjatave të para.

**RM 3 Nxënësi përgatit asortimente të grupit të pjatave kryesore me mish, peshk dhe prodhime deti në kuzhinë, në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

***Përmbajtja:***

- Analiza e recepturës përkatëse.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Prerja e mishit, peshkut sipas llojit dhe sipas asortimentit.
- Marinimi i mishit, peshkut sipas asortimentit.
- Gatimi i mishit dhe prodhimeve të mishit në zgarë, në furrë, me skuqje, me zierje.
- Gatimi i prodhimeve me mish të grirë.
- Gatimi i prodhimeve me të brëndshme të mishit.
- Gatimi i peshkut dhe prodhimeve të detit në zgarë, në furrë, me skuqje, me zierje.
- Gatimi i pjatave kryesore me mish e peshk specifike tradicionale të zonës.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve.
- Llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore me mish, peshk dhe prodhime deti.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën përkatëse;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të presë në copa mishin, peshkun sipas llojit dhe sipas asortimentit;
- të marinojë mishin, peshkun sipas asortimentit;
- të gatujë mish dhe prodhime të mishit në zgarë, në furrë, me skuqje, me zierje;

- të gatujë prodhime me mish të grirë;
- të gatujë prodhime me të brëndshme të mishit;
- të gatujë peshk dhe prodhime të detit në zgarë, në furrë, me skuqje, me zierje;
- të gatujë pjata kryesore me peshk e mish specifike, tradicionale të zonës.
- të dekorojë dhe servirë asortimentet e gatuara;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore me mish, peshk dhe prodhime deti.

#### **RM 4 Nxënësi përgatit ëmbëlsira në kuzhinë, në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

##### ***Përmbajtja:***

- Analiza e recepturës së ëmbëlsirës përkatëse.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Përgatitja e kremrave në kuzhinë.
- Përgatitja e ëmbëlsirave me sherbet.
- Përgatitja e biskotave.
- Përgatitja e ëmbëlsirave me fruta.
- Përgatitja e kekut në kuzhinë.
- Përgatitja e ëmbëlsirave specifike tradicionale të zonës.
- Dekorimi dhe servirja e ëmbëlsirave të kuzhinës.
- Llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave të kuzhinës.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e ëmbëlsirës përkatëse;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për ëmbëlsira;
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përgatitë kremra në kuzhinë;
- të përgatitë ëmbëlsira me sherbet;

- të përgatitë biskota;
- të përgatitë ëmbëlsirave me fruta;
- të përgatitë kek në kuzhinë;
- të përgatitë ëmbëlsira specifike tradicionale të zonës;
- të dekorojë dhe servirë ëmbëlsirat e kuzhinës;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave në kuzhinë.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese agroturizmi që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë, të teknikave të gatimit të asortimenteve të ndryshme, të llogaritjes së kostove, të mirëmbajtjes dhe higjienës së mjedisit, pajisjeve, ushqimit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës, si dhe për gatimin e asortimenteve të ndryshme, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Kuzhinë reale në biznese agroturizmi ose kuzhinë e shkollës.
  - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës.
  - Mjete për përpunimin termik të produkteve.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturave të përzgjedhura.
  - Kataloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

#### 4. Moduli “Veprimtari turistike në strukturat akomoduese të agroturizmit”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: II

Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	VEPRIMTARI TURISTIKE NË STRUKTURAT AKOMODUESE TË AGROTURIZMIT	M-13-1474-18
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të vlerësuar resurset turistike të zonës, për të përgatitur shitjen e produkteve dhe shërbimeve agroturistike, për të hartuar itinerare, prezantuar informacionin për vendin turistik si dhe për të planifikuar dhe udhëhequr grupet turistike në turet në këmbë, sipas kërkesave dhe veçorive të klientit.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	69 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Bujqësi.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1</b>	<b>Nxënësi përgatit shitjen e produktit/shërbimit agroturistik mbështetur në resurset turistike të zonës për zhvillimin e agroturizmit</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Evidentimi i vlerave të trashëgimisë kulturore të zonës në shërbim të zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit.</li><li>- Klasifikimi i trashëgimisë kulturore, materiale të zonës sipas elemente përbërës në shërbim të zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit.</li><li>- Kushtet gjeografike – natyrore dhe kulturore të zonës si: pozita gjeografike, relievi, klima, ujërat, bota bimore e shtazore dhe ndikimi i tyre në zhvillimin e llojeve të turizmit dhe agroturizmit.</li><li>- Marrëdhëniet harmonike dhe simbiotike të mjedisit natyror dhe turizmit të zonës.</li><li>- Raportet midis ekonomisë, popullsisë dhe zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit në zonë (transporti, punësimi, të ardhurat, rritja e vlerës së tokës, shkëmbimit valutor etj).</li></ul>

- 
- Përgatitja e listës përmbledhëse të produkteve/shërbimeve turistike dhe agroturistike dhe çmimeve përkatëse.
  - Përlllogaritja e çmimeve përkatëse për secilin produkt/shërbim turistik dhe agroturistik.
  - Hartimi i ofertave dhe paketave speciale me produkte dhe shërbime turistike dhe agroturistike.
  - Përgatitja e materialeve informative për klientët aktual dhe ata potencial.
  - Shpërndarja e informacionit bazuar në listë kontaktet e agjencive dhe partnerëve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të evidentojë vlerat e trashëgimisë kulturore të zonës në shërbim të zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit;
- të analizojë trashëgiminë kulturore, materiale të zonës sipas elemente përbërës në shërbim të zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit (monumentet e kulturës, qendrat historike, kalatë dhe kështjellat, parqet kombëtare arkeologjike, monumentet e kultit, ndërtimet popullore, objektet etnografike, kostumet popullore, artizanati, veprat e artit, muzetë, fotografia, trashëgimia gojore, folklori, veglat muzikore, muzika, vallet etj);
- të analizojë kushtet gjeografike – natyrore dhe kulturore të zonës si: pozita gjeografike, relievi, klima, ujërat, bota bimore e shtazore dhe ndikimi i tyre në zhvillimin e llojeve të turizmit dhe agroturizmit;
- të analizojë marrëdhëniet harmonike dhe simbiotike të mjedisit natyror dhe turizmit të zonës;
- të analizojë raportet midis ekonomisë, popullsisë dhe zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit në zonë (transporti, punësimi, të ardhurat, rritja e vlerës së tokës, shkëmbimit valutor etj).
- të hartojë listën përmbledhëse të produkteve/ shërbimeve turistike dhe agroturistike dhe çmimet përkatëse;
- të përlllogaritë çmimet përkatëse për secilin produkt/shërbim turistik dhe agroturistik;
- të hartojë oferta dhe paketa speciale me produkte dhe shërbime turistike dhe agroturistike;
- të përgatitë materiale informative për klientët aktual dhe ata potencialë;
- të shpërndajë informacionin bazuar në listë kontaktet e agjencive dhe partnerëve.

## **RM 2 Nxënësi ndërton dhe prezanton itinerarin turistik për destinacione turistike të zonës.**

### **Përmbajtja:**

- Studimi i vendit/destinacionit për ndërtimin e itinerarit turistik.
- Hartimi i përshkrimit për vendin/destinacionin.
- Hartimi i një përshkrimi për veçoritë mjedisore, kulturore të vendit destinacionit.
- Studimi i profilit të individit/grupit turistik.
- Hartimi i itinerarit turistik duke iu referuar udhëtimit me këmbë, kafshë, autobusë, varka etj.
- Planifikimi në itinerarin turistik i kohës së ndalesave në vendet më tërheqëse turistike.
- Planifikimi në itinerarin turistik i kohës për të kaluar nga një vend te tjetri.
- Planifikimi në itinerarin turistik i kohës për pushim, ushqim, kamping etj.
- Hartimi i itinerarit turistik me afate kohore për një destinacion dhe grup turistësh të përcaktuar.
- Prezantimi i itinerarit turistik të hartuar.
- Përcaktimi i tematikave për informacion në udhëtimin turistik referuar karakteristikës së grupit.
- Përshkrimi i karakteristikave të përgjithshme gjeografikë, të destinacionit turistik.
- Përshkrimi i faktorëve mjedisorë.
- Përshkrimi i veçorive historike, arkeologjike, kulturore.
- Përshkrimi i atraksioneve të tjera të destinacionit turistik.
- Prezantimi i informacionit turistik referuar itinerarit turistik para grupit të udhëtimit.
- Prezantimi i itinerarit turistik në faqen e internetit, në buletinët e operatorëve turistikë, nëpërmjet telefonit, e-mail, etj.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të studiojë vendin/destinacionin për ndërtimin e itinerarit turistik;
- të përcaktojë pikënisjen dhe destinacionin në itinerarin turistik;
- të hartojë sipas rregullit një përshkrim të shkurtër për vendin/destinacionin turistik;
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik referuar kushteve mjedisore, klimaterike dhe mënyrës së udhëtimit;

- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik sipas profilit të grupit të udhëtarëve (turistëve);
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik referuar elementëve që do të karakterizojnë udhëtimin (hotele, restorante, kamping etj);
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik për çdo ndalesë;
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik për pushim, ushqim etj;
- të hartojë sipas rregullit itinerarin turistik me afate kohore për një destinacion dhe grup turistësh të përcaktuar;
- të prezantojë itinerarin turistik.
- të përcaktojë tematikat për informacion në udhëtimin turistik referuar karakteristikës së grupit turistik;
- të analizojë dhe përshkruajë karakteristikat e përgjithshme gjeografikë, të destinacionit turistik;
- të analizojë dhe përshkruajë faktorët mjedisorë në informacionin turistik;
- të analizojë dhe përshkruajë veçoritë historike, arkeologjike, kulturore në informacionin turistik;
- të analizojë dhe përshkruajë atraksione të tjera të destinacionit turistik në informacionin turistik;
- të prezantojë informacionin turistik të hartuar para grupit të udhëtimit;
- të prezantojë itinerarin turistik në faqen e internetit, në buletinët e operatorëve turistikë, nëpërmjet telefonit, e-mail, etj.

**RM 3 Nxënësi drejton grupin turistik në turet në këmbë në qytet, në zona rurale, në vende të hapura arkeologjike apo historike.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e informacionit turistik referuar itinerarit (qytet, fshat, mal, vend arkeologjik etj).
- Studimi i hartës së vendit të përzgjedhur;
- Parashikimi i kohës së nevojshme dhe rishikimi i itinerarit.
- Regjistrimi i informacionit paraprak për turistët (origjina, mosha, interesat, etj).
- Përshtatja e informacionit referuar grupit të turistëve.
- Përgatitja e elementeve të argëtimit dhe humorit që do të shoqërojnë drejtimin e grupit.
- Përgatitja e komenteve për vendet që do të vizitohen.
- Përgatitja për pyetjet dhe të papriturat e mundshme të turistëve.
- Përgatitja e informacionit turistik (për zonën rurale/fshatin,

qytetin, për vende të hapura arkeologjike apo historike) referuar llojit të turistëve dhe itinerarit.

- Mirëpritja e turistëve.
- Informimi i turistëve mbi itinerarin e udhëtimit turistik.
- Prezantimi i rregullave për orientimin e turistëve në lëvizje.
- Sigurimi i të gjitha mjeteve dhe objekteve të nevojshme para udhëtimit.
- Koordinimi i orareve sipas kërkesave të turistëve.
- Komunikimi dhe informimi i turistëve në lëvizje.
- Këshillimi i turistëve për sjelljen e turistëve në vende me specifika të ndryshme kulturore, fetare, mjedisore etj.
- Kujdesi për sigurinë e grupit gjatë lëvizjes dhe kohës së ndalesave.
- Përdorimi i alternativave për zgjidhje dhe përshtatje në situata të caktuara.
- Përdorimi i elementëve dhe taktikave për të mbajtur grupin entuziast.
- Prezantimi i një përmbledhje të përgjithshme të udhëtimit, në përfundim të tij.
- Raportimi te punëdhënësi në mbyllje të udhëtimit në lidhje me shpenzimet, rezultatet dhe kënaqësisë së grupit.
- Respektimi i rregullave të higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjate tureve me ecje në këmbë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë informacionin turistik referuar itinerarit.
- të studiojë hartën e vendit të përzgjedhur;
- të bëjë parashikimin e kohës së nevojshme dhe të rishikojë itinerarin;
- të kryejë mbajtjen e informacionit paraprak për turistët në lidhje me origjinën, moshën, interesat, etj.
- të përshtatë informacionin referuar grupit të turistëve;
- të përgatisë elemente të argëtimit dhe humorit që do të shoqërojnë drejtimin e grupit;
- të përgatisë e komente për vendet që do të vizitohen;
- të përgatisë përgjigjet për pyetjet e mundshme dhe të papriturat e mundshme të turistëve;
- të përgatitë sipas rregullit informacionin turistik (për zonën rurale/fshatin, qytetin, për vende të hapura arkeologjike apo historike) referuar llojit të turistëve dhe itinerarit;
- të mirëpresë pozitivisht turistët;



- të informojë turistët mbi itinerarin e udhëtimit turistik, ndalesat, pushimet, vizitat etj;
- të prezantojë rregullat për orientimin e turistëve në lëvizje;
- të sigurojë të gjitha mjetet dhe objektet e nevojshme para udhëtimit;
- të koordinojë oraret e lëvizjeve dhe ndalesave sipas kërkesave të turistëve;
- të komunikojë me turistët gjatë udhëtimit turistik, duke iu përgjigjur në kohë pyetjeve, kërkesave dhe nevojave të tyre;
- të këshillojë turistët mbi specifikat e udhëtimit si: karakteristikat gjuhësore, kulturore, fetare, mjedisore të vendit që do të vizitohet;
- të kujdeset për sigurinë e grupit gjatë lëvizjes dhe kohës së ndalesave;
- të përdorë alternativat për zgjidhje dhe përshtatje në situata të caktuara;
- të përdorë elementë kreativ dhe taktikave për të mbajtur grupin entuziast;
- të kryejë sipas rregullit prezantimin e një përmbledhje të përgjithshme të udhëtimit, në përfundim të tij;
- të bëjë raportimin te punëdhënësi në mbyllje të udhëtimit në lidhje me shpenzimet, rezultatet dhe kënaqësinë e turistëve.
- të respektojë rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjate tureve me ecje në këmbë.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të përshtatura dhe të pajisura me mjetet përkatëse, internet për kryerjen e kësaj veprimtarie si dhe mjedise reale të punës në biznes.
- Rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbime të guidave turistike.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të komunikimit, prezantimit, dhënies së informacionit dhe përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.

- 
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Kompjuter, fotokopje, shërbim interneti dhe programe kompjuterike për të përgatitur dokumentet e nevojshme.
  - Manuale, udhëzues, harta dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
  - Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e guidave të turistëve.
- 

**5. Moduli “Përpunimi i produkteve bimore territoriale për qëllime agroturistike”**

**Drejtimi:** Bujqësi  
**Profili:** Agroturizëm  
**Niveli:** II  
**Klasa:** 12

*PERSHKRUESI I MODULIT*

<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PËRPUNIMI I PRODUKTEVE BIMORE TERRITORIALE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE.</b>	<b>M-08-1475-18</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer procese pune të përpunimit të produkteve të ndryshme territoriale me bazë bimore.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	66 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor “Bujqësi”.	

<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1</b>	<p><b>Nxënësi kryen proceset e përpunimit të frutave.</b>  <b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li> <li>- Dezinfektimi i mjeteve dhe mjedisit të punës.</li> <li>- Përzgjedhja e frutave të rajonit për përpunim.</li> <li>- Përzgjedhja e përbërësve të tjerë që nevojiten për përpunimin e frutave.</li> <li>- Përcaktimi i sasive të frutave dhe përbërësve.</li> <li>- Seleksionimi dhe larja e frutave për përpunim.</li> <li>- Heqja e pjesëve të padobishme të frutave.</li> <li>- Përpunimi i frutave për lëngje.</li> <li>- Përpunimi i frutave për komposto.</li> <li>- Përpunimi i frutave për reçel.</li> <li>- Përpunimi i frutave për prevede.</li> <li>- Përpunime të tjera sipas traditave të zonës.</li> <li>- Përgatitja e enëve ambalazhuese të produkteve të përpunuara.</li> <li>- Përgatitja e etiketave për ambalazhim.</li> <li>- Ambalazhimi i produktit.</li> <li>- Etiketimi i produktit të ambalazhuar.</li> <li>- Larja dhe pastrimi i mjeteve të punës.</li> <li>- Pastrimi i vendit të punës pas përpunimit të frutave.</li> <li>- Largimi i mbeturinave në vendin e caktuar</li> <li>- Llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;</li> </ul>
--	-------------	--

- 
- Rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendit dhe mjetet e punës për përpunimin e frutave, sipas kërkesave të përcaktuara;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, në përputhje me kërkesat;
- të përzgjedhë frutat e rajonit dhe përbërësit e tjerë, të nevojshëm për përpunim;
- të përcaktojë sasinë e frutave dhe të përbërësve të tjerë, sipas llojit të përpunimit;
- të seleksionojë frutat për përpunim, sipas kriterëve;
- të lajë frutat me ujë të rrjedhshëm dhe pa i dëmtuar;
- të heqë pjesët e padobishme të frutave.
- të përpunojë frutat për lëng sipas kërkesës e traditës së zonës;
- të përpunojë frutat për komposto sipas kërkesës e traditës së zonës;
- të përpunojë frutat për reçel etj., sipas kërkesës e traditës së zonës;
- të përpunojë frutat për prevede etj., sipas kërkesës e traditës së zonës;
- të bëjë përpunime të tjera të frutave, sipas traditave të zonës;
- të përgatitë ambalazhin e duhur për mbushjen me produktin e përpunuar, sipas sasisë, kërkesave dhe standardeve për ruajtje;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar sipas rregullit;
- të lajë dhe pastrojë mjetet e punës të përdorura gjatë përpunimit të frutave;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të frutave, sipas kërkesave higjieno-sanitare;
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave.

**RM 2 Nxënësi kryen proceset e përpunimit të perimeve.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Dezinfektimi i mjeteve dhe mjedisit të punës.
- Përzgjedhja e perimeve të rajonit për përpunim.
- Përzgjedhja e përbërësve të tjerë që nevojiten për përpunimin e perimeve.
- Përcaktimi i sasive të perimeve dhe përbërësve.
- Seleksionimi dhe larja e perimeve për përpunim.
- Heqja e pjesëve të padobishme të perimeve.
- Përgatitja e solucioneve të nevojshme për të bërë përpunimin e perimeve.
- Përpunimi i perimeve për salcë.
- Përpunimi i perimeve për turshi.
- Përpunimi i perimeve për marinadë.
- Përpunime të tjera të perimeve, sipas traditave të zonës;
- Përgatitja e enëve ambalazhuese të produkteve të përpunuara.
- Përgatitja e etiketave për ambalazhim.
- Ambalazhimi i produktit të përpunuar.
- Etiketimi i produktit të ambalazhuar.
- Larja dhe pastrimi i mjeteve të punës.
- Pastrimi i vendit të punës pas përpunimit të perimeve.
- Largimi i mbeturinave në vendin e caktuar
- Llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- Rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të perimeve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendit dhe mjetet e punës për përpunimin e perimeve, sipas kërkesave të përcaktuara;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, në përputhje me kërkesat;
- të përzgjedhë perimet e rajonit dhe përbërësit e tjerë, të nevojshëm për përpunim;
- të përcaktojë sasinë e perimeve dhe të përbërësve të tjerë, sipas llojit të përpunimit;
- të seleksionojë perimet për përpunim, sipas kriterëve;
- të lajë perimet me ujë të rrjedhshëm dhe pa i dëmtuar;
- të heqë pjesët e padobishme të perimeve.
- të përgatisë solucionet e nevojshme për përpunimin e perimeve;
- të përpunojë perimet për salcë, turshi, marinadë etj., sipas kërkesave teknologjike të procesit;
- të bëjë përpunime të tjera të perimeve, sipas traditave të

- zonës;
- të përgatitë ambalazhin e duhur për mbushjen me produktin e përpunuar, sipas sasisë, kërkesave dhe standardeve për ruajtje;
  - të etiketojë produktin e ambalazhuar sipas rregullit;
  - të lajë dhe pastrojë mjetet e punës të përdorura gjatë përpunimit të perimeve;
  - të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të perimeve, sipas kërkesave higjieno-sanitare;
  - të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar;
  - të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
  - të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të perimeve.

### **RM 3 Nxënësi kryen tharjen e frutave/perimeve të zonës.**

#### ***Përmbajtja:***

- Zgjedhja e frutave/perimeve të zonës për tharje.
- Seleksionimi, pastrimi dhe larja e frutave/perimeve.
- Parapërgatitja për tharje e frutave/perimeve.
- Përgatitja e mjeteve për tharjen e frutave/perimeve.
- Përgatitja e ujit, solucionëve dhe tretësirave që do të përdoren për tharjen e frutave/perimeve.
- Përpunimi i frutave/perimeve me ujin, solucionet e tretësiart përkatëse, në temperaturat e caktuara.
- Vendosja e frutave/perimeve në mjetet tharëse.
- Tharja e frutave/perimeve në diell.
- Tharja e frutave/perimeve me mënyra artificiale
- Grumbullimi dhe ambalazhimi i frutave/perimeve të thara.
- Llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- Rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë tharjes së frutave/perimeve

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zgjedhë fruta/perime të zonës, të cilësisë së mirë dhe të të njëjtit lloj;
- të seleksionojë, pastrojë dhe lajë frutat/perimet, duke mënjanuar ato jo tipiket;
- të përgatisë frutat/perimet për tharje (prerje, heqje farash etj.), sipas llojit;
- të përgatisë mjetet e posaçme ose ose mjetet rrethanore, për tharje;
- të përgatisë ujin, solucionet dhe tretësiart që do të

- përdoren për tharjen e frutave/perimeve, sipas standardeve;
- të bëjë përpunimin e frutave/perimeve me ujë, solucionet e tretësiart përkatëse, në temperaturat e caktuara;
  - të vendosë frutat/perimet në mjetet tharëse.
  - të mbikqyrë dhe të kryejë procedurat e duhura gjatë tharjes së frutave/perimeve në diell dhe me mënyra artificiale
  - të grumbullojë dhe ambalazhojë frutat/perimet e thara.
  - të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
  - të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë tharjes së frutave/perimeve

**RM 4 Nxënësi kryen proceset e përpunimit të drithërave për miell e prodhim buke.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit të punës për pranimin e drithrave.
- Përgatitja e mjeteve të punës për përpunimin e drithrave.
- Përcaktimi i cilësisë së drithit.
- Transportimi i drithërave për bluarje.
- Pastrimi i drithërave për përpunim.
- Transportimi i mbeturinave të pastrimit të drithërave.
- Lëndët e para (mielli) dhe ndihmëse (ujë, kripë, maja) për prodhimin e bukës
- Përgatitja e brumit me miellra të ndryshëm,
- Vendosja e brumit në forma.
- Pjekja e ftohja e bukës.
- Llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- Zbatimi i rregullave të higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të drithërave për miell.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin e punës për pranimin e drithrave;
- të përgatitë mjetet e nevojshme të punës për përpunimin e drithrave;
- të përcaktojë cilësinë e miellit sipas përmbajtjes së celulozës dhe mbeturinave të tjera;
- të transportojë pa firo sasinë e drithrave për bluarje;
- të pastrojë drithërat për përpunim, sipas metodave të caktuara;
- të transportojë në vendin e duhur (groposje për pleh ose ushqim bagëtie) mbeturinat e pastrimit të drithërave;

- të përgatisë lëndën e parë (miell) dhe ndihmëse (ujë, kripë, maja etj.), në sasi të caktuara, sipas teknikës së përgatitjes së brumit;
- të bëjë brumin sipas gramaturës dhe llojit të bukës që kërkohet;
- të vendosë bukën e formuar në tava me dimensione të përcaktuara sipas kërkesave;
- të pjekë brumin sipas teknologjisë së pjekjes;
- të stivosë bukët e pjekura vertikalisht në mjedis të ajrosur për ftohje;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të drithërave për miell.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të përpunimit të frutave, perimeve dhe drithrave ose në struktura të agrobiznesit që kryejnë këto procese.
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike për përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve e materialeve për përpunimin e produkteve bimore.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurisë në punë, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve të punës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për përpunimin e produkteve bimore si dhe ambalazhimin e tyre.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, turshive, prodhimeve të brumit.
  - Mjete pune për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve.
-



- 
- Pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale, etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të produkteve bujqësore (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Materiale udhëzuese
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
- 

**6. Moduli “Përpunimi i produkteve blegtorale territoriale për qëllime agroturistike”**

**Drejtimi:** Bujqësi  
**Profili:** Agroturizëm  
**Niveli:** II  
**Klasa:** 12

*PËRSHKRUESI I MODULIT*

<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PËRPUNIMI I PRODUKTEVE BLEGTORALE TERITORIALE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE</b>	<b>M-08-1476-18</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer përpunimin e produkteve blegtorale (qumështi, mishi etj.) për qëllime agroturistike.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor “Bujqësi”.	

<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1</b>	<p><b>Nxënësi përpunon qumështin për konsum dhe nënprodukte.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Përzgjedhja e mjeteve të punës për përpunimin e qumështit.</li> <li>- Identifikimi vizitorëve që kanë dëshirë të marrin pjesë në përpunimin e qumështit.</li> <li>- Higjienizmi i mjeteve dhe i vendit të punës për përpunimin e qumështit</li> <li>- Kontrollimi i treguesve cilësorë të qumështit për konsum.</li> <li>- Kontrollimi i treguesve cilësorë të qumështit për nënprodukte.</li> <li>- Transportimi i qumështit në rezervuarin (tankun) e grumbullimit.</li> <li>- Filtrimi i sasisë së qumështit.</li> <li>- Përpunimi i qumështit për konsum.</li> <li>- Ambalazhimi i qumështit për konsum e ruajtje.</li> <li>- Përpunimi i qumështit për nënprodukte.</li> <li>- Formimi dhe kriposja e djathit.</li> <li>- Ambalazhimi i nënprodukteve për konsum dhe ruajtje, të prodhuara nga përpunimi i qumështit.</li> <li>- Llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;</li> <li>- Komunikimi me etikë e profesionalizëm.</li> <li>- Zbatimi i rregullave të higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të qumështit për konsum dhe nënprodukte.</li> </ul>
--	-------------	---

---

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje
- Diskutim
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e nevojshme të punës për përpunimin e qumështit për konsum dhe për nënprodukte;
- të identifikojë vizitorët që kanë dëshirë të merren me përpunimin e qumështit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës për përpunimin e qumështit për konsum dhe nënprodukte, sipas kushteve higjieno-sanitare;
- të kontrollojë siç duhet, treguesit cilësorë të qumështit për konsum;
- të kontrollojë siç duhet, treguesit cilësorë të qumështit për nënprodukte;
- të transportojë me shumë kujdes, qumështin në rezervuarin (tankun) e grumbullimit;
- të filtrojë sasisë e qumështit sipas procedurës së filtrimit;
- të realizojë përpunimin e qumështit për konsum sipas procedurës së përpunimit;
- të bëjë ambalazhimin e qumështit për konsum dhe ruajtje, sipas kërkesës;
- të përpunojë qumështin për nënprodukte (kos, gjizë, gjalpë, etj) sipas procedurave përkatëse;
- të formojë dhe kripos djathin sipas procedurës përkatëse.
- të ambalazhojë nënproduktet për konsum dhe ruajtje, të prodhuara nga përpunimi i qumështit;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të komunikojë me etike e profesionalizëm.;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të qumështit për konsum dhe nënprodukte.

**RM 2 Nxënësi përpunon mishin për konsum.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit të pranimit të shpendëve e kafshëve për therje.
- Higjienizimi i mjeteve dhe i vendit të punës.
- Larja dhe transporti i shpendëve dhe i kafshëve në vendin e therjes.
- Therja e shpendëve dhe e kafshëve të ndryshme.
- Transportimi i mishit në vendin e përpunimit.
- Varja e shpendëve dhe e kafshëve në konvejer.
- Larja e dezinfektimi i koshave bosh të transportimit të

kafshëve.

- Varja e kafshëve.
- Largimi i pjesëve të padobishme nga procesi i therjes.
- Kryerja e tualetit të kafshës pas therjes.
- Ndarja anatomike e kafshëve.
- Ambalazhimi i mishit trup.
- Ambalazhimi i mishit të ndarë në mënyrë anatomike
- Sistemimi i mishit të therur në repartet e përpunimit termik të ngrirjes.
- Llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- Zbatimi i rregullave të higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të mishit të kafshëve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- Pyetje- përgjigje
- Diskutim

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin e pranimit të shpendëve e kafshëve për therje;
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lajë kafshët dhe shpendët dhe t'i transportojë ato në vendin e therjes;
- të therë shpendë ose kafshë të tjera sipas procedurës së kryerjes;
- të transportojë mishin trup në vendin e përpunimit me shumë kujdes;
- të varë siç duhet shpendët apo kafshët në konvejer;
- të lajë dhe të dezinfektojë koshat bosh të transportimit të mishit trup të shpendëve e të kafshëve;
- të varë kafshët e shpendët pas larjes;
- të largojë pjesët e padobishme nga procesi i therjes;
- të kryejë tualetin e shpendëve dhe të kafshëve pas therjes, sipas procedurës;
- të kryejë ndarjen anatomike të shpendëve e të kafshëve sipas llojit;
- të ambalazhojë mishin trup të shpendëve;
- të ambalazhojë mishin të ndarë në mënyrë anatomike të shpendëve e kafshëve të ndryshme;
- të sistemojë mishin e therur të shpendëve e të kafshëve në repartet e përpunimit termik të ngrirjes;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të mishit

për konsum.

---

**Udhëzime për  
zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të përpunimit të produkteve blegtorale ose në biznese që kryejnë procese të tilla.
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin nënprodukteve blegtorale, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e nënprodukteve blegtorale, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve e materialeve për përpunimin e produkteve blegtorale.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të higjienbëws, sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve të punës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për prodhimin e nënprodukteve blegtorale si dhe ambalazhimin e tyre.

---

**Kushtet e  
e domosdoshme  
për realizimin e  
modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart për përpunimin e produkteve blegtorale.
  - Mjete pune për përpunimin e produkteve blegtorale, si dhe ambalazhimin e tyre
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve blegtorale.
  - Pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale, etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të produkteve blegtorale (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
  - Materiale udhëzuese
-

## 7. Moduli “Shërbimi ndaj kafshëve, shpendëve dhe bimëve territoriale për qëllime agroturistike”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>SHËRBIMI NDAJ KAFSHËVE, SHPENDËVE DHE BIMËVE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE</b>	<b>M-28-1477-18</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të trajtuar dhe për tu kujdesur për kafshët e trasha dhe të imta, shpendët dhe bimët e zonës, në kushtet e një ferme agroturistike.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Bujqësi	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi trajton kafshët e trasha dhe të imta të zonës, në fermën agroturistike.</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e veshjes, mjete dhe vendit të punës për shërbimet ndaj kafshëve me qëllim agroturistik në stallë apo kullotë të lirë.</li><li>- Identifikimi i vizitorëve/turistëve që kanë dëshirë për tu shërbyer kafshëve.</li><li>- Sigurimi i kushteve higjenike dhe i klimës së përshtatshme në vendqëndrimet e kafshëve</li><li>- Përzgjedhja e përgatitja e veglave e pajisjeve për vete, po edhe për vizitorët për shërbimet e kujdesit ndaj kafshës.</li><li>- Shpjegimi vizitorëve mbi mënyrën e sjelljes me kafshët.</li><li>- Pastrimi i kafshëve.</li><li>- Përzgjedhja e mjeteve dhe pajisjeve për të bërë ushqyerjen e kafshëve.</li><li>- Hartimi e përgatitja e racionit ushqimor për kafshët.</li><li>- Ndarja racionale e ushqimit për kafshët.</li><li>- Ushqyerja e kafshëve në stalla, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.</li></ul>	

- 
- Ushqyerja e kafshëve në kullota të lira, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin
  - Sigurimi i ujit të pijshëm.
  - Qethja e kafshëve të imta, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.
  - Mjelja me dorë e kafshëve duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.
  - Grumbullimi dhe ruajtja e qumështit të grumbulluar.
  - Regjistrimi i të dhënave në kartelën përkatëse.
  - Largimi i mbeturinave, pastrimi dhe mirëmbajtja e mjeteve që u përdorën gjatë trajtimit të kafshëve.
  - Komunikimi me etikë e profesionalizëm ..
  - Rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesit për kafshët sipas drejtimit të prodhimit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatitë veshjen, mjetet dhe vendin e punës për shërbimet ndaj kafshëve me qëllim agroturistik, në stallë apo kullotë të lirë.
- të identifikojë vizitorët/turistët që kanë dëshirë për tu shërbyer kafshëve.
- të sigurojë kushtet higjenike dhe klimën e përshtatshme në vendqëndrimet e kafshëve
- të bëjë përzgjedhjen e duhur dhe të bëjë përgatitjen e veglave e pajisjeve për vete, po edhe për vizitorët për shërbimet e kujdesit ndaj kafshës.
- tu shpjegojë vizitorëve mënyrën e sjelljes së duhur me kafshët.
- të bëjë pastrimin e kafshëve.
- të përzgjedhë e mjetet dhe pajisjet e duhura për ushqyerjen e kafshëve.
- të hartojë dhe përgatitë racionin ushqimor për kafshët.
- të bëjë ndarjen racionale të ushqimit për kafshët.
- të bëjë ushqyerjen e kafshëve në stalla, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.
- të bëjë ushqyerjen e kafshëve në kullota të lira, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin
- të sigurojë ujin e pijshëm.
- të bëjë qethjen e kafshëve të imta, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.
- të bëjë mjeljen me dorë të kafshëve, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.
- të bëjë grumbullimin dhe ruajtjen e qumështit të

- 
- grumbulluar.
  - të regjistrojë të dhënat në kartelën përkatëse.
  - të bëjë largimin e mbeturinave, pastrimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve që u përdorën gjatë trajtimit të kafshëve.
  - të komunikojë me etikë e profesionalizëm ..
  - të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesit për kafshët sipas drejtimit të prodhimit

## **RM 2 Nxënësi kujdeset për shpendët e zonës në fermën agroturistike.**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e veshjes, mjeteve dhe mjedisit të trajtimit të shpendëve.
- Identifikimi i vizitorëve/turistëve që kanë dëshirë për tu shërbyer shpendëve.
- Percaktimi i radhës së kryerjes së proceseve të punës.
- Sigurimi i kushteve zoohigjenike të ambjentit.
- Përzgjedhja e veglave e pajisjeve për vete, po edhe për vizitorët për shërbimet e kujdesit ndaj shpendëve.
- Seleksionimi i shpendëve për mish, sipas kondicionit e atyre për vezë.
- Përlogaritja e sasisë së ushqimeve.
- Hartimi i racioneve ushqimore.
- Kontrolli i ushqimit e ujit.
- Shpërndarja e racioneve ushqimore shpendëve.
- Nxjerrja e shpendëve në kullota natyrore.
- Sigurimi në vazhdimësi ujit të pishëm.
- Mbledhja e grumbullimi i vezëve.
- Kontrolli, ruajtja e paketimi i vezëve.
- Kujdesi për çeljen natyrore të zogjve
- Komunikimi me etikë e profesionalizëm.
- Rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesjes për shpendët në fermën agroturistike

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Diskutim

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatitë veshjen, mjetet dhe vendin e punës për shërbimet ndaj shpendëve me qëllim agroturistik në fermë;
- të identifikojë vizitorët/turistët që kanë dëshirë për tu



- shërbyer shpendëve;
- të përcaktojë radhën e kryerjes së proceseve të punës;
- të sigurojë kushtet zoohigjenike të mjedisit sipas drejtimit të prodhimit;
- të përzgjedhë veglat e pajisjet për vete, po edhe për vizitorët për shërbimet e kujdesit ndaj shpendëve;
- të seleksionojë shpendët për mish, sipas kondicionit e ato për vezë;
- të përllogarisë sasinë e ushqimeve sipas drejtimit të prodhimit të shpendëve, grupmoshave;
- të hartojë racione ushqimore sipas drejtimit të prodhimit, grupmoshave;
- të kontrollojë ushqimin e ujin për cilësi e pastërti;
- të shpërndajë racionet ushqimore shpendëve në orarin e caktuar;
- të nxjerrë shpendët në kullota natyrore;
- të sigurojë në vazhdimësi ujin e pishëm;
- të mbledhë e grumbullojë me kujdes vezët;
- të kontrollojë, ruajë e paketojë vezët sipas kriterëve të sigurisë ushqimore në fermë;
- të kujdeset për çeljen natyrore të zogjve
- të mundësojë pjesmarrjen në gjithë këto shërbime të vizitorëve/turistëve;
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesjes për shpendët në fermën agroturistike.

### **RM 3 Nxënësi kujdeset për bimët e zonës në fermën agroturistike.**

#### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e veshjes, mjeteve dhe mjedisit të punës.
- Identifikimi i vizitorëve/turistëve që kanë dëshirë për tu kujdesur për bimët.
- Këshillimi i vizitorëve/turistëve në lidhje me shërbimet e kujdesit ndaj bimëve.
- Përzgjedhja e bimëve të zonës për të cilat do të kryhen punimet e shërbimit ndaj tyre.
- Përzgjedhja e veglave e pajisjeve për vete dhe për vizitorët për shërbimet ndaj bimëve.
- Përzgjedhja dhe llogaritja e sasisë së “inputeve” bujqësore të nevojshme për shërbimet ndaj bimëve.
- Kryerja e shërbimeve për bimët, sipas stinës dhe llojit të bimëve:
  - punimet e tokës;
  - mbjellja me farë, me fidane, me shartim etj.;

- shërbimet gjatë rritjes së bimës si pëhërim, ujitje, prashitje, krasitje, heqje e barërave të këqija, trajtime kimike etj.;
- vjelja e prodhimit të bimëve
- Angazhimi edhe i vizitorëve/turistëve në shërbimet ndaj bimëve.
- Komunikimi me etikë e profesionalizëm.
- Rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesjes për bimët në fermën agroturistike

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Diskutim

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatitë veshjen, mjetet dhe vendin e punës për shërbimet ndaj bimëve të zonës për qëllime agroturistike;
- të identifikojë vizitorët/turistët që kanë dëshirë për tu shërbyer bimëve;
- të mundësojë pjesmarrjen e vizitorëve/turistëve në shërbimet ndaj bimëve;
- të përzgjedhë bimët e zonës për të cilat do të kryhen punimet e shërbimit ndaj tyre.
- të përzgjedhë e veglat dhe pajisjet për vete dhe për vizitorët, për shërbimet ndaj bimëve.
- të përzgjedhë dhe llogaritë sasinë e “inputeve” bujqësore të nevojshme për shërbimet ndaj bimëve.
- të këshillojë vizitorët/turistët në lidhje me shërbimet e kujdesit ndaj bimëve
- të kryejë shërbimet e duhura për bimët, sipas stinës dhe llojit të bimëve, të tilla si punimet e tokës, mbjelljen, shërbimet gjatë rritjes së bimëve, vjeljen e prodhimit etj.
- të angazhojë edhe vizitorët/turistët në shërbimet ndaj bimëve
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesjes për bimët e zonës në fermën agroturistike.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikant profesional pranë shkollës ose në ferma bujqësore e blegtorale.
- Instruktori mund të organizojë vizita mësimore në ferma bujqësore e blegtorale duke iu dhënë mundësi nxënësve për të vërtetuar konkretisht dhe për tu angazhuar në disa nga shërbimet

- 
- që i bëhen kafshëve, shpendëve dhe bimëve të zonës
  - Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të përdorimit sa më të mirë të veglave të punës, orendive dhe pajisjeve në fermat bujqësore e blegtorale për shërbimin ndaj kafshëve, shpendëve dhe bimëve.
  - Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete shërbimesh ndaj kafshëve, shpendëve e bimëve në një fermë agroturistike vetëm në mbikqyrje të instruktorit.
  - Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me shërbimet që i bëhen kafshëve, shpendëve dhe bimëve, në prani të vizitorëve.
  - Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e shërbimeve kryesore ndaj kafshëve, shpendëve dhe bimëve në një fermë agroturistike.
  - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Mjedise të fermnës së shkollës.
  - Fermë bujqësore e blegtorale për rritjen e kafshëve, shpendëve dhe bimëve.
  - Paisje e vegla pune për shërbimet e kafshëve, shpendëve dhe bimëve.
  - Furça, sfungjer, kashai, thika druri, peshqir, kova uji ,l ecka për higjienen e gjirit
  - Paisjet me të cilat kryhet procesi i përpunimit të qumështit.
  - Bidonë ose tank ftohës për ruajtjen e qumështit.
  - Tokë kullosore, magazinë ushqimi, depo silazhi.
  - Tabela e vlerave ushqimore të ushqimeve të llojeve të ndryshme.
  - Ushqime të ndryshme si misër,grurë,sorgum etj
  - Ushqime shtazore si miell peshku,miell gjaku,premikse.
  - Kullota natyrale ,pirëse uji,kova,dezifektantë,fshesa,lopata etj
  - Paisje dhe vegla pune për dezinfektimin e vendit e përgatitjen e furrikut.
  - Detergjentë dhe tretësira dezinfektuese.
  - Vezë për çelje, ushqim e ujë per kllaçkën, kova uji, sapun.
  - Tabela analitike të ushqimeve dhe për nevojat ushqimore.
  - Mjete, vegla dhe lëndë të para për shërbimet ndaj bimëve
  - Mjete vizuale e studimore, video me demonstrime te ndryshme.
-

## X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.

### 1. Moduli “Marrja e mjaltit nga zgjoi i bletëve në fermën agroturistike”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: II

Klasa: 12

#### PERSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kod	MARRJA E MJALTIT NGA ZGJOI I BLETËVE NË FERMËN AGROTURISTIKE	M-28-1478-18
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për mirëmbajtjen, funksionimin e pajisjeve e mjeteve për të kryer ndërhyrje në zgjua për marrjen e mjaltit për qëllime agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi përgatit mjetet dhe veglat për ndërhyrje në zgjua, në prani të vizitorëve.</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përzgjedhja e vendit ku do kryhet nxjerrja e mjaltit.</li><li>- Përzgjedhja e veglave dhe orendive të punës për ndërhyrjet në zgjua.</li><li>- Identifikimi i vizitorëve në fermë që kanë dëshirë të marrin pjesë në këtë proces.</li><li>- Sigurimi i higjienës së vendit të punës.</li><li>- Transporti i veglave të punës në vendin e caktuar.</li><li>- Përgatitja e veshjes speciale për ndërhyrjet në zgjua.</li><li>- Dezinfektimi i veglave dhe pajisjeve për ndërhyrjet në zgjua.</li><li>- Përcaktimi i radhës së përdorimit të veglave e pajisjeve.</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së veglave e mjeteve për ndërhyrje në zgjua.</li></ul>	

---

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- Pyetje dhe përgjigje me gojë.
- Diskutim

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë vendin ku do kryhet marrja e mjaltit, sipas standardit;
- të përzgjedhë saktë veglat dhe orenditë për ndërhyrjet në zgjua;
- Te identifikojë vizitorë që kanë dëshirë të marrin pjesë në nxjerrjen e mjaltit;
- të sigurojë higjenën e vendit të punës, sipas standardit;
- të transportojë me kujdes në kohën dhe vendin e duhur veglat dhe orenditë e ndërhyrjes në zgjua;
- të përgatitë siç duhet veshjen speciale për ndërhyrje në zgjua;
- të dezinfektojë veglat për marrjen e mjaltit;
- të përcaktojë saktë radhën e përdorimit të veglave dhe pajisjeve sipas llojit të ndërhyrjes në zgjua: si maskën e fytyrës, dorezat e llastikut, tymësen, levat për hapjen e zgjoit, thikat dhe pirunjtë metalik, etj;
- të zbatojë me korrektësi rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së veglave dhe mjeteve për ndërhyrje në zgjua.

**RM 2 Nxënësi ndërhyr në zgjua, për marrjen e mjaltit në prani të vizitorëve sipas rregullave.**

***Përmbajtja***

- Veshja e uniformës speciale për nxënësit e vizitorët për ndërhyrjet në zgjua.
- Ndërhyrja në zgjua.
- Hapja e zgjoit.
- Nxjerrja e kornizave nga zgjoi.
- Transporti i kornizave në centrifugë.
- Vendosja e kornizave në centrifugë.
- Centrifugimi i hojeve të bletës.
- Nxjerrja e hojeve nga centrifuga.
- Vendosja e kornizave për tharje.
- Kullimi dhe grumbullimi i mjaltit.
- Transportimi i enëve të mjaltit.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë ndërhyrjes në zgjua për marrjen e mjaltit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- Pyetje-përgjigje me gojë

- Diskutim

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën speciale për vete e vizitorët për ndërhyrjen në zgjua;
- të ndërhyjë në zgjua sipas radhës së përcaktuar të punës;
- të hapë me kujdes zgjoin;
- të nxjerrë me kujdes kornizat nga zgjoi;
- të transportojë me kujdes kornizat në centrifugë;
- të vendosë kornizat në pozicionin e duhur në centrifugë;
- të centrifugojë hojet e bletëve;
- të nxjerrë me kujdes hojet nga centrifugimi;
- të vendosë me kujdes kornizat në vendin e caktuar për tharje;
- të kullojë dhe grumbullojë mjaltin në enë të veçanta;
- të transportojë enët e mjaltit në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë ndërhyrjeve në zgjua për marrjen e mjaltit.

**RM 3 Nxënësi pastron mjetet dhe veglat e përdorura gjatë marrjes së mjaltit në prani të vizitorëve.**

***Përmbajtja***

- Veshja e uniformës.
- Përzgjedhja e veglave dhe mjeteve për pastrim.
- Përcaktimi i radhës së pastrimit.
- Pastrimi i centrifugës.
- Pastrimi i veglave që janë përdorur gjatë marrjes së mjaltit.
- Pastrimi i kornizave të thara.
- Vendosja e kornizave në vendin e caktuar.
- Transportimi i mjeteve dhe veglave të pastruara në vendin e caktuar.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit të veglave dhe mjeteve të përdorura gjatë marrjes së mjaltit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën;
- të përzgjedhë veglat dhe mjetet për pastrim;
- të përcaktojë saktë radhën e punës;
- të pastrojë me kujdes centrifugën;
- të pastrojë veglat që janë përdorur gjatë marrjes së mjaltit;
- të pastrojë me kujdes kornizat e thara;
- të vendosë me kujdes kornizat në vendin e caktuar;
- të transportojë me kujdes mjetet dhe veglat e pastruara në

- vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit të veglave dhe mjeteve që janë përdorur gjatë marrjes së mjaltit.

**RM 4 Nxënësit kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike për shërbimet që kryhen gjatë rritjes së bletëve.**

***Përmbajtja***

- Njehsimi i kostove, si dhe përbërësit e kostove, në punët e rritjes së bletës në koshere.
- Njehsimi i preventivit (kostot) të materialeve.
- Njehsimi i pagave, sigurimeve shoqërore.
- Kosto të tjera (transport, energji, amortizim pajisjesh, etj.).
- Llogaritja e të ardhurave, fitimit, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për rritjen e bletës.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot në rritjen e bletës, si dhe përbërësit e kostove, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport, amortizime dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për rritjen e bletës.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikant profesional pranë shkollës ose në një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë.
- Instruktori mund të organizojë vizita mësimore në një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë duke iu dhënë mundësi nxënësve për të vrojtuar konkretisht disa nga shërbimet që bëhen për mirërritjen e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të përdorimit sa më të mirë të veglave të punës, orendive dhe pajisjeve në një një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë si dhe të kryerjes së punëve për marrjen e mjaltit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete të kryerjes së punëve për marrjen e mjaltit vetëm në mbikqyrje të instruktorit apo specialistit të rritjes së bletëve.

- 
- Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me proceset e punës për kryerjen e marrjes së mjaltit të bletëve në prani të vizitorëve.
  - Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të kryerjes së punëve për marrjen e mjaltit të bletëve.
  - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë.
  - Vegla pune, orendi dhe pajisje për të punuar me bletën.
  - Centrifugë mjalti, kova, fuçi, bidona.
  - Veshje speciale, maska për fytyrën, doreza llastiku, tymëse, etj.
  - Komplete mjetesh mbrojtje për t’u përdorur nga vizitorët.
  - Pite, korniza me hoje.
  - Vazo e fuçi me rubinet, pjata, tava,
  - Mjete të tjera vizuale.
  - Video me demonstrime të ndryshme.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
- 

**2. Moduli “Prodhimi i distilatit nga frutat”**

**Drejtimi: Bujqësi**



**Profili:** Agroturizëm  
**Niveli:** II  
**Klasa:** 12

*PERSHKRUESI I MODULIT*

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I DISTILATIT NGA FRUTAT	M-08-1479-18
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit në kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e distilatit nga frutat..	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi përgatitet për prodhimin e distilatit nga frutat.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përgatitja e vendit të punës dhe e uniformës për prodhimin e distilatit nga frutat.</li><li>– Përgatitja e paisjeve për kryerjen e procesit teknologjik të prodhimit të distilatit nga frutat.</li><li>– Përcaktimi i llojit të frutit dhe varietetit të përshtatshëm për prodhim distilati.</li><li>– Përcaktimi i sasisë dhe kohës më të mirë për vjeljen e frutave për prodhim distilati.</li><li>– Grumbullimi i frutave të zgjedhura për përpunim.</li><li>– Sigurimi i ambllazhit të nevojshëm.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së përgatitjeve për prodhimin e distilatit të frutave.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– të përgatisë vendin e punës dhe uniformën e përshtatshme për prodhimin e distilatit nga frutat sipas udhëzimeve;</li><li>– të përgatitë pajisjet për kryerjen e procesit teknologjik të prodhimit të distilatit nga frutat;</li><li>– të përcaktojë llojin dhe varietetin e përshtatshëm për prodhim distilati;</li><li>– të përcaktojë sasinë dhe kohën më të mirë për vjeljen e frutave për prodhim distilati;</li></ul>	

- 
- të grumbullojë pa firo dhe me kujdes frutat që do të distilohen;
  - të zbatojë rregullat eë sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së përgatitjeve për prodhimin e distilatit të frutave.

## **RM 2 Nxënësi përgatit lëndën e parë për distilim.**

### ***Përmbajtja:***

- Seleksionimi dhe pastrimi i lëndës së parë.
- Larja e lëndës së parë.
- Grirja e lëndës së parë.
- Vendosja e masës së grirë për fermentim.
- Kontrolli i cilësisë së fermentimit të masës së grirë.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së lëndës së parë për distilim.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të selekcionojë frutat që shërbejnë si lëndë e parë për distilim, duke eliminuar frutat e papërshtatshëm, sipas kriterëve të caktuara;
- të pastrojë me kujdes lëndën e parë nga lëndët e huaja;
- të lajë me ujë të rrjedhshëm dhe të pastër lëndën e parë;
- të grijë lëndën e parë me pajisje të thjeshta dore;
- të vendosë masën e grirë për fermentim, në enët dhe ambjentin e përshtatshëm;
- të kontrollojë vazhdimisht fermentimin e masës së grirë duke zbatuar rregullat e fermentimit;
- të pastrojë vendin ku u përgatit lënda e parë për distilim sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së lëndës së parë për distilim.

## **RM 3 Nxënësi kryen distilimin e frutave të fermentuar.**

### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e distilatorit për punë.
- Zbrazja e masës së fermentuar në enë të përshtatshme.
- Mbushja e distilatorit me masën e fermentuar.
- Vënia në punë e distilatorit.
- Kontrolli i parametrave termik dhe presionin.
- Vendosja e enës për mbledhjen e distilatit.
- Ndarja e “kokës”, “zembrës” dhe “bishtit” të distilatit.
- Përfundimi i distilimit të masës së fermentuar.

- Zbrazja e bërsive të distiluara në enë të posaçme.
- Largimi i bërsive nga reparti apo vendi i distilimit.
- Pastrimi dhe larja e distilatorit dhe e vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së distilimit të masës së fermentuar.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë distilatorin për punë, sipas udhëzuesit përkatës;
- të zbrazë masën e fermentuar në enë të përshtatshme, me kujdes;
- të mbushë distilatorin me masën e fermentuar, sipas standardit;
- të vërë në punë distilatorin me energji elektrike, gaz, dru etj;
- të kontrollojë vazhdimisht parametrat termik presionin, gjatë procesit të distilimit;
- të vendosë enën prej qelqi me masën 250-300 ml, për mbledhjen e distilatit sipas udhëzuesit;
- të ndajë “kokën”, “zembrën” dhe “bishtin” e distilatit, në momentin e duhur dhe në enë të posaçme me kujdes;
- të përfundojë distilimin e masës së fermentuar në momentin e duhur;
- të zbrazë bërsitë e distiluara në enë të posaçme, pasi të ketë rënë temperatura e tyre e zierjes;
- të largojë bërsitë, me shumë kujdes, nga reparti apo vendi i distilimit;
- të pastrojë dhe lajë me ujë të rrjedhshëm distilatorin, enët e tjera dhe vendin ku u krye distilimi, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së distilimit të frutave të fermentuara.

**RM 4 Nxënësi përgatit destilatin për marketing.**

***Përmbajtja:***

- Veçimi i zembrës së destilatit në enë të posaçme.
- Matja e temperaturës së distilatit.
- Matja e gradës alkolike të destilatit.
- Sigurimi i ujit të distiluar për përzjerje.
- Përgatitja e destilatit. sipas standartit shtetëror.
- Ambalazhimi i destilatit. në shishe qelqi ½ litër.
- Taposja e shisheve.

- Etiketimi i shisheve. etiketes me logon përkatëse.
- Marketimi dhe reklamimi i produktit.
- Sistemimi dhe pastrimi i vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së destilatit për marketing.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veçojë e vendosë “zemrën” e destilatit në enë të posaçme;
- të matë saktë temperaturën e destilatit;
- të matë gradën alkolike të destilatit me alkoolmetër;
- të sigurojë sasinë e ujit të distiluar për përzjerje sipas standardit shtetëror;
- të përgatitë distilatin, sipas standardit shtetëror;
- të ambalazhojë distilatit, në shishe qelqi ½ litër;
- të mbyllë shishet e mbushura, hermetikisht;
- të ngjisë etiketat me logon dhe të dhënat përkatëse, në shishe sipas përkatësisë së distilatit;
- të bëjë marketimin e reklamimin e produktit, me anë mjeteve të ndryshme promovimi;
- të sistemojë dhe pastrojë me kujdes vendin e punës pas përgatitjes së distilatit për marketing;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së distilatit për marketing.

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e distilatit nga frutat.**

***Përmbajtja:***

- Njehsimi i kostove të prodhimit të distilatit nga frutat, si dhe përbërësit e kostove.
- Llogaritja e preventivit (kostot) të materialeve.
- Njehsimi i pagave dhe sigurimeve shoqërore.
- Njehsimi i kostove të tjera.
- Llogaritja e detyrimeve fiskale të prodhimit të distilatit nga frutat.
- Llogaritja e të ardhurave, fitimit, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për prodhimin e distilatit nga frutat.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të të distilatit nga frutat,

- sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë kostot e tjera (transport, energji, amortizim pajisjesh, etj.), sipas manualit përkatës;
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të të distilatit nga frutat, sipas formularëve përkatës;
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e distilatit nga frutat.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përpunimit të frutave në shkollë ose në punishte private apo shtetërore të përpunimit të frutave për distilat.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, si dhe përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të shartuar të drufrutorëve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të distilatit nga frutat.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të të përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajimet dhe materialet e mëposhtme:
- Distilator
-

---

**modulit**

- Fruta për distilim
  - Enë qelqi
  - Alkoolmetër
  - Amballazhe, etiketa
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të frutave që lidhet me prodhimin e distilatit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
- 

**3. Moduli “Prodhimi i vajit të ullirit në fermën agroturistike”****Drejtimi: Bujqësi**

**Profili:** Agroturizëm  
**Niveli:** II  
**Klasa:** 12

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PRODHIMI I VAJIT TË ULLIRIT NË FERMËN AGROTURISTIKE</b>	<b>M-08-1480-18</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit në kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit dhe ambalazhimin e tij.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit</b></p> <p><b><i>Përmbajtja:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.</li> <li>– Dezinfektimi i pajisjeve dhe mjedisit të punës për prodhimin e vajit të ullirit.</li> <li>– Përcaktimi i sasisë së ullirit për përpunim.</li> <li>– Transporti i ullirit në repart.</li> <li>– Hedhja e ullirit në bunkerin e lëndës së parë.</li> <li>– Zbatimi i teknikave të larjes së ullirit.</li> <li>– Largimi i mbeturinave nga pajisjet larëse.</li> <li>– Transportimi i bërsive nga linja.</li> <li>– Transportimi i bërsive në tharëse.</li> <li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve përgatitore për prodhimin e vajit.</li> </ul> <p><b><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vëzhgim me listë kontrolli.</li> </ul> <p><b><i>Kriteret e vlerësimit:</i></b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit sipas procedurave standarde;</li> <li>– të dezinfektojë pajisjet dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare;</li> <li>– të përcaktojë sasinë e ullirit për përpunim sipas</li> </ul>	

- 
- kërkesës dhe standardeve;
  - të transportojë ullirin në repart sipas procedurave standarde;
  - të hedhë ullirin në bunkerin e lëndës së parë sipas procedurave standarde;
  - të zbatojë teknikat e larjes së ullinjve sipas procedurave standarde;
  - të largojë mbeturinat nga pajisjet larëse sipas kërkesave higjiëno-sanitare;
  - të largojë bërsitë nga linja teknologjike sipas kërkesave higjiëno-sanitare;
  - të transportojë bërsitë në tharëse sipas procedurave standarde;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve përgatitore për prodhimin e vajit.

## **RM 2 Nxënësi prodhon vaj me ekstraktim të bërsive të ullirit.**

### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit të punës për prodhimin e vajit me ekstraktim.
- Pastrimi i mjedisit dhe pajisjeve të punës për prodhimin e vajit të ullirit me ekstraktim.
- Përgatitja e lëndës së parë, bërsi ulliri me copëtim.
- Transporti i lëndës së parë bërsi ulliri.
- Mbushja e ekstraktorëve me bërsi.
- Mbyllja hermetike e ekstraktorëve.
- Hedhja në distilator e përzierjes vaj-tretës.
- Mbyllja hermetike e distilatorëve.
- Kthimi i tretësit në rezervuar.
- Transporti i bërsive të shfrytëzuara.
- Rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të vajit me ekstraktim bërsish.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit me ekstraktim sipas kërkesave hijeno-sanitare;
- të pastrojë mjedisin dhe pajisjet sipas vendeve të punës;
- të përgatisë lëndën e parë, bërsi ulliri, me anë të copëtimit sipas procedurës standarde të punës;



- të transportojë lëndën e parë, bërsi ulliri, në repart sipas rregullit;
- të mbushë me kujdes distilatorin e ekstraktorëve me bërsi;
- të mbyllë në mënyrë hermetike distilatorin e ekstraktorëve;
- të mbushë distilatorin me përzierjen vaj-tretës, sipas raportit të caktuar;
- të mbyllë hermetikisht distilatorin sipas rregullit;
- të rikthejë tretësin në rezervuar sipas rregullit;
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të vajit me ekstraktim bërsish.

### **RM 3 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e vajit të ullirit.**

#### ***Përmbajtja:***

- Teknikat e përgatitjes së ambalazhit për mbushje.
- Mbushja e shisheve dhe fuçive.
- Taposja e shisheve.
- Etiketimi i shisheve.
- Vendosja në arka ose kuti e shisheve të ambalazuara.
- Magazinimi i produktit të prodhuar.
- Transportimi i bërsive të shfrytëzuara
- Rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ambalazhimit dhe ruajtjes së vajit të ullirit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhin për mbushje sipas kërkesës;
- të mbushë shishet me vaj ulliri sipas kërkesës;
- të mbushë fuçitë me vaj ulliri sipas kërkesës;
- të taposë shishet sipas rregullit;
- të etiketojë shishet me të gjitha të dhënat e duhura;
- të vendosë në arka e kuti shishet e ambalazuara, sipas rregullit;
- të magazinojë produktin sipas procedurave standarde;
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e sig teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ambalazhimit dhe ruajtjes së vajit të ullirit.

**RM 4 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike të prodhimit të vajit të ullirit.**

***Përmbajtja:***

- Njehsimi i kostove, si dhe përbërësit e kostove, për prodhimin e vajit të ullirit.
- Njehsimi i preventivit (kostot) të materialeve.
- Njehsimi i pagave, sigurimeve shoqërore.
- Njehsimi i kostove të tjera (transport, energji, amortizim pajisjesh, etj.).
- Llogaritja e detyrimet fiskale të prodhimit të vajit të ullirit dhe llogaritja e tyre.
- Llogaritja e të ardhurave, fitimit, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për prodhimin e vajit të ullirit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të vajit të ullirit, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës;
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të vajit të ullirit, sipas formularëve përkatës;
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e vajit të ullirit.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në fabrikën e prodhimit të vajit të ullirit, ose në punishte të tjera të përpunimit të ullirit për vaj.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës ose teknologu duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të proceseve pune për prodhimin e vajit të ullirit, ambalazhimin e produktit dhe kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e vajit të ullirit.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur për kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e vajit të ullirit.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit, ambalazhimit të vajit të ullirit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike për prodhimin e vajit të ullirit.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart për prodhimin e vajit të ullirit
  - Mjete pune për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
  - Lëndë të parë dhe ndihmëse për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
  - Pankarta, makete, udhëzues, kataloge, rregullore, standarde industriale etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit që lidhet me prodhimin e vajit të ullirit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

#### 4. Moduli “Vjelja e kulturave drufrutore sipas stinës dhe përhapjes në zonën agroturistike”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

##### *PËRSHKRUESI I MODULIT*

<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>VJELJA E KULTURAVE DRUFRUTURE SIPAS STINËS DHE PËRHAPJES NË ZONËN AGROTURISTIKE</b>	<b>M-14-1481-18</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për zbatimin e teknikave të vjeljes së frutave të ndryshme, si dhe llogaritjen e shpenzimeve në prodhimin e kulturave drufrutore në varësi të kushteve të fermës apo bujtinës agroturistike.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	

**Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit**

**RM 1 Nxënësi parapërgatitet për vjeljen e prodhimit të frutave**  
***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e mjeteve e materialeve të nevojshme për kryerjen e vjeljes.
- Paisja e nxënësve me veshje të përshtatshme për vjelje.
- Përzgjedhja e pemëve me zhvillim tipik që përfaqëson
- Përcaktimi i prodhimit që do të vilet
- Përcaktimi i fazës së pjekjes së frutave
- Përcaktimi i kohës së vjeljes

- Përcaktimi i mënyrës së vjeljes.
- Transporti i mjeteve në pemëtore.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e materialet e nevojshme (shkallë, gërshërë, kosha, arka përparëse etj) për kryerjen e procesit të vjeljes;
- të paisen me veshje të përshtatshme sipas llojit të frutit që do të vilet;
- të përzgjedhë pemët tipike me zhvillim të mirë ,që përcakton zhvillimin tipik të pemëtore;
- të përcaktojë paraprakisht prodhimin sipas llojit të frutave për planifikim të materialeve të nevojshme;
- të përcaktojë fazën e pjekjes së frutit , sipas qëllimit të përdorimit(treg, shitje, përdorim, përpunim);
- të përcaktojë kohën e vjeljes( mëngjes, drekë, darkë) sipas llojit dhe kultivarit të frutit;
- të përcaktojë mënyrën e vjeljes ( këputje me dorë, prerje me gërshërë etj);
- të transportojë me kujdes mjetet në memëtore sipas kushteve që ofron ferma;
- të zbatojë me përpikmëri rregullat e sigurimit teknik e shëndetësor dhe të mbrojtjes së mjedisit.

**RM 2 Nxënësi kryen vjeljen e frutave farore dhe bërthamore**

- Përcaktimi i mënyrës së vjeljes
- Kontrolli i vendit ku do të vendosen shkallët ose platformat e vjelëse.
- Vendosja e shkallëve ose platformës vjelëse në çdo pemë
- Kryerja e vjeljes
- Vendosja e frutave në arkë ose kosh
- Seleksionimi i frutave të dëmtuara .
- Vendosja e arkave në mjetin transportues.
- Transporti i frutave në magazinë .
- Magazinimi dhe ruajtja e frutave

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryhet ndarja e nxënësve në grupe (2-3 persona)

- sipas ndarjes së detyrave;
- të përcaktojnë mënyrën e vjeljes në varësi të llojit dhe kultivarit( këputje me dorë , prerje me gërshërë etj);
- të kontrollojë me kujdes vendin ku do të vendosen shkallët ose platformat vjelëse;
- të kryejë vjeljen me kujdes dhe pa dëmtuar frutin së bashku me bishtin;
- të vendosë frutat e vjela në kosh ose arkë me rradhë;
- të seleksionojë me kujdes frutat e dëmtuara dhe ti vendosë në arka të tjera;
- të vendosin arkat me kujdes njëra mbi tjetrën në mjetin transportues që disponon ferma;
- të transportojë pa i tronditur arkat drejt magazinës;
- të magazinonjë sipas standarteve të magazinimit në përputhje me qëllimin e përdorimit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të ruajtjes së mjedisit gjatë vjeljes dhe transportit të frutave.

### **RM 3 Nxënësi vjel prodhimin e ullirit.**

#### ***Përmbajtja:***

- Përcaktimi i mënyrës së vjeljes .
- Paisja me mjete te vjeljes së ullirit në afërsi të pemës
- Vendosja në pemët që do të vilen në ullishte e platformës vjelëse ose shkallëve.
- Vjelja e ullirit.
- Grumbullimi i tyre në kosha.
- Seleksionimi i kokrave të dëmtuara ,sëmura ose jashtë standardeve.
- Vendosja e koshave në mjetet transportuese
- Transportimi i në qëndrën e grumbullimit
- Magazinimi dhe ruajtja e prodhimit të vjelë.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit dhe shëndetit gjatë kryerjes së vjeljes, transportit dhe magazinimit të prodhimit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë mënyrën e vjeljes sipas llojit/kultivarit të ullirit si dhe zonës ku kultivohet (kodrinore, fushore);
- të paisen nx. me mjetet e vjeljes (çarcafë, furkë, krehëra etj), sipas detyrave të ndara më parë;
- të vendosin me kujdes platformat vjelëse ose shkallë në çdo pemë;

- të vjelin ullinj të pa i dëmtuar dhe pa firo duke vendosur çarçafë poshtë pemës;
- të seleksionojnë kokrrat e dëmtuara ,sëmura dhe jashtë standardit me kujdes;
- të mbushin koshat me prodhim sipas qëllimit të përdorimit të tyre (treg, vaj,konservim etj);
- të vendosin me kujdes koshat në mjetet transportuese;
- të transportojnë pa firo prodhimin e vjelë;
- të magazinonjë prodhimin sipas standardeve të magazinimit e qëllimit të përdorimit( treg, përpunim vaji, konservim);
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit e shëndetit gjatë kryerjes së vjeljes, seleksionimit ,transportimit dhe magazinimit të prodhimit.

#### **RM 4 Nxënësi vjel prodhimin e rrushit**

##### ***Përmbajtja:***

- Përcaktimi i fazës së vjeljes së rrushit.
- Përcaktimi i kohës së vjeljes së rrushit.
- Përcaktimi i mënyrës së vjeljes së rrushit.
- Paisja me mjetet e nevojshme për vjeljen e rrushit.
- Vjelja e rrushit në vresht
- Vendosja në arka e veshulëve të vjelë.
- Seleksionimi i veshulëve jashtë standardit.
- Vendosja e arkave në mjetin transportues.
- Transportimi i prodhimit të vjelë.
- Magazinimi i prodhimit të vjelë.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit e shëndetit gjatë vjeljes, seleksionimit dhe transportit të prodhimit.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojnë saktë fazën e vjeljes së prodhimit sipas qëllimit të prodhimit (tryezë, përpunim ruajtje);
- të përcaktojnë saktë kohën e vjeljes (në kohë me diell pa vesë);
- të përcaktojnë mënyrat e vjeljes së rrushit sipas teknikave të vjeljes, (me gërshërë duke i kapur me kujdes nga bishti) për tu mos dëmtuar veshuli;
- të pajiset çdo grup me mjetet e nevojshme për vjelje duke respektuar procesin;

- të vjelë prodhimin me ngadalë dhe pa e dëmtuar duke e prerë me gërshërë bashkë me bishtin;
- të vendosin veshulët nëpër arka ,duke i vendosur bishtat lart;
- të vendosin veshulët jashtë standardit në arka të veçanta;
- të vendosin arkat në mjetin transportues njëra mbi tjetrën pa i dëmtuar;
- të transportojnë prodhimi në magazinë brenda ditës;
- të magazinojnë prodhimin sipas qëllimit të përdorimit, duke respektuar rregullat e magazinimit (treg, përpunim, etj);
- të zbatojnë rregullat e sigurimit teknik, mjedisor dhe shëndetësor gjatë procesit të vjeljes, seleksionimit e magazinimit.

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të teknologjisë së vjeljes së prodhimit të kulturave drufrutore, ullirit, agrumeve rrushit.**

***Përmbajtja:***

- Njehsimi i kostove, si dhe përbërësit e kostove, të teknologjisë së vjeljes së prodhimit në kulturat drufrutore,.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Njehsimi i pagave, sigurimeve shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Llogaritja e të ardhurave, fitimit, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël të teknologjisë së prodhimit në kulturat drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jenë të aftë:

- të njehsojë kostot evjeljeve që kryhen në kulturat drufrutore, agrume, ulli dhe vresht;
- të njehsojë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës;
- të njehsojë pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës;
- të njehsojë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës;
- të llogarisë të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për teknologjinë evjeljes së prodhimit në



kulturat drufrutore agrume, ulli, vresht.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul mund të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në pemëtore, ullishte, vreshta dhe agrumishte sipas mundësive që ofron zona dhe rajoni ku ndodhet shkolla.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes për punë në procesin e vjeljes së prodhimit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me teknikën e vjeljes në kulturat drufrutore, ulli, agrume, vresht.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të përgatitjes për punë të procesit të vjeljes si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me teknologjinë e vjeljes së prodhimit të kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për realizimin me sukses të këtij procesi.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të vjeljeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të përgatitjes për punë në procesin e vjeljes si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me to.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Baza prodhuese e shkollës (pemëtore, vreshtari, ullishte apo agrumishte)
  - Mjete për realizimin e vjeljes
  - Shkallë, platformë vjelëse
  - Mjete transporti
  - Kosha, arka,
  - Gërshërë, furkë, krehëra.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e teknologjisë së vjeljes së prodhimit të kulturave drufrutore (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 5. Moduli “Përpunimi i bimëve aromatike-medicinale për qëllime agroturistike”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** II

**Kl asa:** 12

### PERSHKRUESI I MODULIT

<b>Titulli dhe kod</b>	<b>PËRPUNIMI I BIMËVE AROMATIKE-MEDICINALE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE</b>	<b>M-14-1482-18</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer mbledhjen, seleksionimin, tharjen e bimëve aromatike-medicinale sipas zonave, si dhe për kryerjen në llogaritjet e thjeshta ekonomike që lidhen me to.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor “Bujqësi”.	

**Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit**

**RM 1**

**Nxënësit përcaktojnë vendin e mbledhjes së bimëve aromatike medicinale.**

**Përmbajtja:**

- Përzgjedhja e mjeteve dhe materialeve të nevojshme.
- Vlerësimi i zonës për praninë e bimëve aromatike.
- Përcaktimi i bimëve aromatike-medicinale të zonës.
- Transportimi i mjeteve dhe materialeve.
- Rrethimi i vendit ku ndodhen bimët aromatike-medicinale.
- Pastrimi i zonës nga bimët helmuese dhe papastërti të tjera.
- Marrja e masave në raste pakujdesie.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe ruajtjes së mjedisit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Pyetje-përgjigje me gojë.

- 
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përzgjedhë mjetet dhe materialet e domosdoshme që nevojiten për mbledhjen si: dorashka, kosha, gërshtë, spango etj;
- të vlerësojnë zonën ku ndodhen bimët aromatike-medicinale;
- të transportojë me kujdes mjetet dhe materialet e nevojshme;
- të përcaktojnë bimët aromatike-medicinale që do të mbliidhen;
- të rrethojnë me kujdes vendin ku ndodhen bimët aromatike-medicinale;
- të pastrojnë zonën nga bimët helmuese dhe papastërtitë e tjera;
- të marrin masa për parandalimin e rasteve të pakujdesisë;
- të zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe ruajtjes së mjedisit.

**RM 2 Nxënësit mbledhin bimë aromatike-medicinale në zonën e përcaktuar.**

***Përmbajtja:***

- Përcaktimi i llojit të bimëve aromatike për erëza.
- Përcaktimi i llojit të bimëve medicinale për kurim homeopatik.
- Përcaktimi i fazës së zhvillimit vjetor të vjeljes së bimëve..
- Përcaktimi i kohës së vjeljes së bimëve .
- Mbledhja e bimëve aromatike.
- Vendosja e tyre në vendin e caktuar në fushë.
- Renditja e bimësisë në një vend të caktuar në fushë.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë mbledhjes së bimëve aromatike-medicinale.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përcaktojnë llojin e bimëve aromatike për erëza sipas llojit që ka zona;
- të përcaktojnë llojin e bimëve medicinale sipas llojit që ka zona;
- të përcaktojnë fazën e zhvillimit vjetor në varësi të llojit të bimës (formim gjethesh, lulëzim, pjekje);
- të përcaktojnë kohën e mbledhjes së bimëve sipas kriterëve (mëngjes, agim, mbrëmje) duke iu përshtatur

- llojit të kulturës;
- të mbledhin bimët e përcaktuara sipas procedurës;
  - të vendosin bimët e mbledhura me kujdes në vendin e caktuar në fushë, mundësisht në hije;
  - të rendisin bimët e mbledhura sipas përkatësisë së përdorimit me shumë kujdes;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë mbledhjes së bimëve aromatike-medicinale.

### **RM 3 Nxënësit kryejnë përpunimin dhe tharjen e bimëve aromatike-medicinale.**

#### ***Përmbajtja:***

- Transportimi i bimëve në vendin e përpunimit.
- Seleksionimi i bimëve të dobëta dhe të dëmtuara.
- Veçimi i organeve të bimës që janë objekt përpunimi.
- Copëtimi dhe shkurtimi i kërcenjve dhe rrënjëve që do të përpunohen.
- Tharja në hije në tenda, lokale ose hangarë.
- Përhapja e bimëve në korniza me rrjetë teli ose pëlhurë.
- Përcaktimi i kohëzgjatjes së tharjes.
- Mbledhja e masës së tharë.
- Ruajtja e materialit të përpunuar.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së tharjes së bimëve

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të transporojnë pa firo materialin nga fusha në vendin e përpunimit;
- të selektojnë me kujdes bimët e dobëta dhe të sëmura .
- të veçojnë organet e bimës që nuk janë objekt i përpunimit;
- të copëtohen kërcëjtë dhe rrënjët që dotë përpunohen për të patur një ekspozim sa më të gjerë në procesin e tharjes;
- të përgatisin lokalin, hambarin, trinat për procesin e tharjes në hije sipas kushteve që përmbush zona;
- të vendosin bimët në korniza me rrjetë teli apo pëlhurë sipas teknologjisë të përcaktuar;
- të zbatohet kohëzgjatja e tharjes sipas gjëndjes së lokalit, kushteve të motit dhe llojit të bimës, e cila zgjat 3–7 ditë;
- të përziejnë materialin bimor 3–4 herë në ditë, deri sa kërcëjtë të thyhen lehtë;
- të mbledhin materialin e tharë në grumbuj dhe formë dengu;

- të ruajnë dengjet në lokale të thata dhe të ajrosur mirë deri në tërheqjen e materialit të tharë sipas mënyrës së përdorimit.

**RM 4 Nxënësit kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike të mbledhjes dhe përpunimit të bimëve aromatike-medicinale.**

***Përmbajtja:***

- Kostot e mbledhjes dhe përpunimit të bimëve aromatike - medicinale.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël të mbledhjes dhe përpunimit të bimëve aromatike-medicinale.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e mbledhjes dhe përpunimit të bimëve aromatike dhe medicinale;
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës;
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël të mbledhjes dhe përpunimit të bimëve aromatike dhe medicinale.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në zonat përreth.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të punës për mbledhjen e përpunimin dhe ruajtjen e materialit bimor si dhe llogaritjen ekonomike të kostove të punimeve në lidhje me to.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e përgatitjes së procesit të mbledhjes, përpunimit dhe ruajtjes të materialit bimor, si dhe llogaritjen ekonomike të kostove të punimeve lidhur me to.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe

---

mirëmbajtjen e veglave, mjeteve për përgatitjen gjithë procesit të mbledhjes , grumbullimit, seleksionimit dhe tharjes përfundimtare të bimëve .

- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të domosdoshme.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për mbledhjen,dhe përpunimin e bimëve aromatike, si dhe për llogaritje të thjeshta ekonomike lidhur me to.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohet ngastra e tokës ku do të kryhet mbledhja dhe përpunimi i bimëve, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Ngastër toke në zonën pranë shkollës me bimë aromatike dhe medicinale.
  - Vegla dhe pajisje pune për mbledhjen dhe përpunimin e bimëve aromatike.
  - Hangarë, depo, etj. Për të kryer tharjen e materialit.
  - Pankarta, skica, udhëzues, katalogë, rregullore, etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manuallet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e mbledhjes dhe përpunimit të bimëve (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 6. Moduli “Prezantimi i produkteve dhe shërbimeve të agroturizmit në panair”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: II

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kod	PREZANTIMI I PRODUKTEVE DHE SHËRBIMEVE TË AGROTURIZMIT NË PANAIR	M-17-1483-18
Qëllimi i modulit	Një modul që i përgatit nxënësit të kryejnë veprimet e përgatitjes së stendave, të materialeve të shkruara të reklamës dhe promovimit për panairin, në të cilat merr pjesë struktura e agroturizmit, të kryejnë veprimet dhe bisedat e shitjes në panair, si dhe veprimet e nevojshme pas panairit.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1</b>	<b>Nxënësi kryen hartimin e konceptit, llogaritjen e kostove të pjesëmarrjes në panair dhe aplikimin për pjesëmarrje.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përcaktimi i mesazhit që do të përcillet në panair për “fermën agroturistike”.</li><li>- Hartimi i sloganit me të cilin “ferma agroturistike” do të paraqitet në panair.</li><li>- Hartimi i listës së detyrave për t’u kryer për përgatitjen për panair.</li><li>- Ndarja e detyrave dhe përgjegjësi dhe përcaktimi i afateve kohore të realizimit të tyre.</li><li>- Përcaktimi i kohës, mënyrës dhe personit që do të kryejë raportimin mbi punën e kryer.</li><li>- Hartimi i listës së materialeve të nevojshme për realizimin e pjesëmarrjes në panair.</li><li>- Përcaktimi i llojit të materialeve, që do të sigurohen nga</li></ul>

---

vetë ferma e agroturizmit, ose do të porositen tek organizatorët e panairit.

- Hartimi i pasqyrave të shpenzimeve.
- Përcaktimi i mënyrës dhe kohës së transportimit të materialeve për në sallën e panairit.
- Aplikimi i strukturës agruturoistike për pjesëmarrjen në panair dhe dërgimi i informacioneve që kërkohen nga organizatorët.
- Porositja e materialeve tek organizatorët e panairit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë qartë mesazhin, që do të përcillet në panair nga ferma agroturistike në lidhje me veprimtarinë dhe identitetin e saj;
- të hartojë një sllogan, i cili të shprehë saktë, qartë dhe në mënyrë të koncentruar dhe të thjeshtë mesazhin e përcaktuar për fermën agroturistike, produktet, shërbimet apo imazhin e saj;
- të hartojë lista të sakta dhe të plota të detyrave që duhet të kryhen për përgatitjen e fermës agroturistike për panair;
- të kryejë qartë ndarjen e detyrave, përcaktimin e afateve kohore sipas tyre dhe caktimin e përgjegjësive përkatëse për përmbushjen e detyrave për përgatitjen për panair;
- të përcaktojë rregulla dhe përgjegjësi të sakta për raportimin periodik mbi ecurinë e përgatitjeve;
- të hartojë lista të plota të materialeve që duhen për realizimin e panairit ku të evidentojë qartë për sejcilin burimin nga do të sigurohet;
- të identifikojë qartë listën e materialeve që do të porositen tek organizatorët e panairit;
- të hartojë saktë pasqyra të qarta të kostove të llogaritura të panairit, duke pasqyruar edhe mënyrën e parashikuar për mbulimin e tyre;
- të hartojë planin e saktë të transportit të materialeve për në panair si dhe përgjegjësitë përkatëse;
- të hartojë saktë kërkesën për pjesëmarrje në panair dhe dërgojë atë tek organizatorët e panairit, të shoqëruar me informacionet e kërkuara për fermën agroturistike.

**RM 2 Nxënësi realizon standën e panairit, materiale të shkruara si dhe prezantime të tjera plotësuese.**

***Përmbajtja:***

- Përcaktimi i mënyrës se si do të përcillet nga stenda



mesazhi i sloganit në panair.

- Ndarja e detyrave të veçanta për përpunimin e pjesëve përbërëse të standës.
- Përcaktimi i përmbajtjes së prezantimeve elektronike ose reklamave filmike.
- Përcaktimi i ngjyrave, skemës, materialeve, pajisjeve e standës;
- Ndarja e detyrave për realizimin e prezantimeve elektronike ose filmike.
- Kontrolli periodik i ecurisë së punës së prezantimeve dhe korrigjimi i të metave eventuale.
- Sigurimi i materialeve të nevojshme për montimin e standës dhe realizimin e prezantimit elektronik dhe kontrolli i tyre.
- Përpunimi i katalogut të panairit me elementët përfaqësues të identitetit të biznesit turistik.
- Hartimi i fletëpalosjeve me elementët përfaqësues të identitetit të biznesit turistik.
- Përpunimi i ofertave speciale të panairit.
- Hartimi i kartvizitave dhe materialeve të tjera informative për strukturën agroturistike ose personelin e saj.
- Printimi, përmbledhja, lidhja e materialeve të hartuara;
- Përcaktimi i mënyrës së veshjes ose kostumeve të nxënësve.
- Sigurimi i veshjeve të nxënësve për panairin.
- Përgatitja për transport e materialeve të shkruara dhe të standës.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë mënyrën se si do të përcillet nga stenda mesazhi i mishëruar në slogan (me anë të ngjyrave, pamjeve, figurave apo materialeve tredimensionale, në mënyrë statike apo dinamike, etj);
- të përcaktojë përmbajtjen e prezantimeve elektronike ose reklamave filmike;
- të përcaktojë saktë ngjyrat, skemën, materialet, pajisjet e standës;
- të bëjë ndarjen e detyrave për përpunimin e pjesëve përbërëse të standës (materialet në kompjuter, printimin, etj);
- të përcaktojë saktë dhe qartë përmbajtjen, strukturën dhe paraqitjen e prezantimeve elektronike dhe audiovizive që do të prezantohen në panair;

- të hartojë lista të sakta dhe të plota të ndarjes së detyrave dhe përgjegjësive për përgatitjen e prezantimeve elektronike dhe audiovizive;
- të hartojë planin e detajuar kohor të raportimit periodik mbi ecurinë e punës për përgatitjen e standës dhe prezantimeve;
- të përpunojë katalogun e panairit, duke respektuar rregullat mbi elementët e domosdoshëm të tij;
- të hartojë fletëpalosje dhe materiale të tjera reklamuese edhe informuese, në sintoni me mesazhin që do të përcillet, ngjyrat dhe sloganin e panairit;
- të hartojë oferta speciale, të qarta dhe të sakta, për panairin;
- të hartojë kartvizitat dhe materiale të tjera informative për agjencinë ose personelin e saj;
- të printojë dhe përgatisë materialet e shkruara në formën e duhur;
- të përcaktojë mënyrën e veshjes në panair në sintoni me sloganin, veprimtarinë e strukturës agroturistike dhe mesazhin që kërkohet të përcillet;
- të sigurojë në kohë veshjet e caktuara për panair dhe materialet e nevojshme për montimin e standës.
- të paketojë dhe përgatisë për transport materialet e shkruara dhe të standës.

**RM 3 Nxënësi kryen planifikimin dhe ndarjen e punës, për montimin e standës gjatë panairit.**

***Përmbajtja:***

- Hartimi i listave të detajuara të detyrave për montimin e standës.
- Përcaktimi i detyrave dhe përgjegjësive për marrjen dhe përcjelljen e informacionit.
- Përcaktimi i personave përgjegjës dhe detyrave për mbarëvajtjen e prezantimeve elektronike.
- Përcaktimi i detyrave dhe përgjegjësive për pritjen dhe informimin e klientëve në standë.
- Përcaktimi i detyrave dhe grupit të punës për prezantimin dhe reklamimin e strukturës agroturistike dhe produkteve të saj.
- Përcaktimi i detyrave dhe përgjegjësive për kryerjen e shitjeve dhe dokumentimin e tyre.
- Përcaktimi i detyrave dhe përgjegjësive për mbajtjen e marrëdhënieve me bankën.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë lista të detajuara të detyrave për montimin e stendës;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për marrjen dhe përcjelljen e informacionit gjatë panairit;
- të përcaktojë personat përgjegjës dhe detyrat për mbarëvajtjen e prezantimeve elektronike gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për pritjen dhe informimin e klientëve në stendë;
- të përcaktojë detyrat dhe grupin e punës për prezantimin dhe reklamimin e strukturës agroturistike dhe produkteve të saj gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për kryerjen e shitjeve dhe dokumentimin e tyre, gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për mbajtjen e marrëdhënieve me bankën.

**RM 4 Nxënësi prezanton stendën, realizon reklamën dhe promocionin e produkteve dhe shërbimeve gjatë panairit për strukturën akomoduese të agroturizmit.**

***Përmbajtja:***

- Rregjistrimi i fermës agroturistike në panair.
- Njohja me rregullat e panairit.
- Firmosja e formularit përkatës të panairit.
- Martja në dotëzim e materialeve të porositura tek organizatorët e panairit.
- Montimi i stendës sipas detyrave të paracaktuara.
- Përgatitja e vendosjes së prezantimeve elektronike dhe e materialeve të tjera në stendë.
- Përgatitja e tavolinës së prezantimit dhe të punës.
- Pastrimi i mjedisit të stendës.
- Realizimi i promocionit dhe reklamimit në stendë.
- Realizimi i promocionit dhe reklamimit në sallat e panairit dhe në standat e firmave të tjera, duke rrespektuar rregullat mbi reklamën të vendosura nga organizatorët e panairit.
- Realizimi i promocionit dhe reklamimit me anë të prezantimeve dhe mjeteve të tjera audiovizive.
- Promocioni dhe reklamimi me anë të dhuratave për pjesëmarrësit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë saktë procedurën e regjistrimit të fermës agroturistike në panair;

- të njihet me rregullat e panairit;
- të firmosë formularin përkatës të panairit.
- të kryejë procedurën e plotë të marrjes në dorëzim të materialeve të porositura;
- të montojë saktë standën sipas ndarjes së parashikuar të detyrave;
- të kryejë përgatitjet e nevojshme për vendosjen e prezantimeve elektronike dhe provën e tyre;
- të përgatisë dhe vendosë materialet e planifikuar në tavolinën e punës;
- të pastrojë mjedisin e standës dhe largojë mbeturinat të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e fermës agroturistike dhe produktit në standën e saj gjatë panairit;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e e fermës agroturistike dhe produktit në standat e firmave të tjera gjatë panairit;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e fermës agroturistike dhe produktit, gjatë panairit, me anë të prezantimeve elektronike ose audiovizuale duke zbatuar rregullat mbi formën, zërin etj;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e fermës agroturistike dhe produktit, gjatë panairit, nëpërmjet shpërndarjes së dhuratave në mënyrë sa më efektive.

#### **RM 5 Nxënësi kryen veprime biznesi gjatë panairit.**

##### ***Përmbajtja:***

- Hartimi i kontratave për shitje e blerje në periudha të ardhme.
- Kryerja e blerjeve për biznesin me pagesë të mëvonshme.
- Kryerja e shitjeve të produkteve dhe shërbimeve me arkëtim të mëvonshëm dhe hartimi i faturave përkatëse.
- Kryerja e shitjeve me karta krediti për personelin dhe vizitorët dhe hartimi i faturave përkatëse.
- Kryerja e regjistrimeve në formularët përmbledhës të kartave të kreditit.
- Dorëzimi i formularëve dhe rregullimi i marrëdhënieve me bankën.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dokumenteve të shitjeve dhe formularit përmbledhës në bankë. të hartojë kontrata të plota dhe të sakta shitblerjeje me firmat pjesëmarrëse në panair;
- të kryejë blerje për biznesin gjatë panairit, duke respektuar

- procedurën dhe plotësuar gjithë dokumentet e duhura;
- të kryejë, duke respektuar procedurën dhe plotësuar gjithë dokumentet e duhura, shitje me karta krediti për personelin dhe vizitorët e panairit, si dhe me arkëtim të mëvonshëm;
- të regjistrojë saktë shitjet e kryera me karta krediti në formularët përmbledhës përkatës;
- të kryejë procedurën e saktë dhe të plotë të dorëzimit të kopjeve.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në klasa të pajisura me kompjuter, printer, materiale zyre.
- Për vetë natyrën e tij ai realizon një kombinim të sistemit modular të praktikave mësimore me atë të punës në projekte. Përgatitja për panair është një projekt i madh i cili planifikohet dhe realizohet nga të të klasa.
- Pavarësisht nga sektori, në të cilin grupe të ndryshme nxënësish janë të angazhuar, përveç detyrave të sektorit, ata duhet të përmbushin edhe detyra në kuadër të pjesëmarrjes në panair. Kjo do të thotë që ky modul punohet paralelisht me të tjerët dhe për të gjithë klasën njëkohësisht, por me detyra të ndara sipas RM-ve dhe me një plan rotacioni të përcaktuar që më parë nga mësuesi.
- Ky modul duhet të realizohet jo më parë se semestri i dytë i shkollës. Në këtë mënyrë nga njëra anë nxënësit do të kenë marrë njohuritë e nevojshme në lëndët e përkatëse.
- Për të mundësuar realizimin e modulit, mund të organizohen disa kohë më parë, kur është e mundur, edhe vizita në panair të ndërmarrjeve reale.
- Mësuesi mund të përdorë në mësim edhe materiale filmike të panairëve të ndërmarrjeve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përgatitjen e stendave, të materialeve të shkruara, të reklamës dhe promocionit, për kryejën e veprimeve dhe bisedave të shitjes në panair si dhe veprimeve të nevojshme pas panairit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për përgatitjen dhe prezantimin në panair.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Materiale kancelarie.
-

---

**modulit**

- Statistika dhe informacione të panajrove të mëparshme të përpunuara nga nxënës të viteve të kaluara;
  - Kompiuter;
  - Materiale të ndryshme audiovizuale, foto, filma që ilustrojnë paraqitje në panajrove të mëparshme.
  - Kompiutera me programe të përpunimeve grafike dhe me lidhje në Internet.
-