

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

SKELETKURRIKULI

Për Drejtimin Mësimor

TEKNOLOGJI USHQIMORE

Niveli IV i KSHK
(1 vjeçar)

Kodi: A-IV-21

Miratoi:

MINISTRI

Tiranë, 2021

Përmbajtja:

I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i Kornizës Shqiptare të Kualifikimeve (KSHK).

II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.
3. Kompetencat profesionale të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

III. Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

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 profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.

I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, 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 organizimin e stabilimenteve ushqimore dhe prodhimin e produkteve ushqimore të sigurta dhe cilësore, si dhe për të vijuar arsimin dhe formimin në nivele më të larta”*. 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, shprehitë, qëndrimet dhe vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt formimit profesional dhe arsimit të mëtejshëm;
- mbështetje për t’u njohur me parimet e zhvillimit të qëndrueshëm, 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 bashkëkohore të prodhimit të produkteve ushqimore, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës;
- mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, aftësitë sipërmarrëse dhe menaxhuese, 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 dhe akademike;
- 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 drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin profesional në një nga profilet e nivelit III të KSHK, të drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- kanë aftësi të kufizuara, por për të cilët 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 të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, 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 e 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 efçente.
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat e parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale dhe ndërkombëtare.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse e menaxhuese për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll dhe përshtatshmëri gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënësve të tij dhe të shfaqë gadishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup e 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 nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në njërin nga profilet mësimore të nivelit III të KSHK, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të hartojë një plan-biznesi që lidhet me veprimtaritë profesionale përkatëse.
- Të kryejë llogaritje ekonomike që lidhen me veprimtaritë profesionale përkatëse.
- Të kryejë menaxhimin e burimeve njerëzore, materiale dhe financiare gjatë veprimtarive profesionale përkatëse.
- Të interpretojë, plotësojë dhe përgatisë dokumentacion teknik që lidhen me veprimtaritë profesionale përkatëse.
- Të zbatojë legjislacionin për ushqimin, në lidhje me sigurinë ushqimore, analizën e riskut, përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor, higjienën e ushqimeve, gjurmueshmërinë e ushqimeve, cilësinë, etj.
- Të zbatojë normat ose standardet e sigurisë dhe cilësisë në prodhimin e produkteve ushqimore, sipas veprimtarisë profesionale përkatëse.

- Të zbatojë kërkesat dhe rregullat e sistemit të vetëkontrollit HACCP (Analiza e Rrezikut, Kontrolli i Pikave Kritike), në veprimtarinë profesionale përkatëse.
- Të zbatojë skemën teknologjike të prodhimit të produkteve ushqimore në veprimtarinë profesionale përkatëse.
- Të zbatojë kërkesat e higjienës vetjake, kontrollit shëndetësor, rregullat e sigurimit teknik për punonjësit në ambientet e punës.
- Të mbikëqyrë zbatimin e programit për kontrollin e brejtësve dhe insekteve (pest kontroll) dhe procedurat përkatëse për trajtimin apo eliminimin e mbetjeve teknologjike.
- Të kryejë vlerësimin e sigurisë ushqimore të një produkti ushqimor, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik.
- Të zbatojë parimet e etikës gjatë ushtrimit të veprimtarive profesionale përkatëse.
- Të analizojë treguesit e sigurisë dhe cilësisë (organoshqisore, mikrobiologjike, fiziko-kimike) për lëndën e parë, produktet e ndërmjetme dhe atë përfundimtar sipas normave/standardeve.
- Të zbatojë kërkesat e etiketimit, paketimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së produkteve ushqimore.
- Të zbatojë kërkesat për gjurmueshmërinë në të gjithë zinxhirën ushqimor, nga lënda e parë në tregtimin e produktit të gatshëm.
- Të kryejë analizat e ujit në kuadër të sigurisë së produkteve ushqimore.
- Të hartojë dokumentet e krijimit dhe organizimit të ndërmarrjes ushqimore, si dhe te rekrutimit të personelit.
- Të kryejë procedurat e blerjes dhe shitjes së ndërmarrjes ushqimore, në kushtet e një tregu konkurrues, si dhe të dokumentojë këto blerje dhe shitje.
- Të kryejë kontabilizime të thjeshta të ndërmarrjes ushqimore.
- Të kryejë promocionin e imazhit të ndërmarrjes ushqimore gjatë aktivitetit të saj si dh gjate pjesëmarrjes në panairë.
- Të përdorë teknologjinë e informimit dhe komunikimit për qëllime të profesionit përkatës.
- Të përdorë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të kryejë saktë veprimet kryesore për të dhënë ndihmën e shpejtë.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit.

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, e pajis nxënësin me Diplomën e Maturës Shtetërore Profesionale, si dhe me certifikatën e teknikut/menaxherit për veprimtarinë në fushën e teknologjisë ushqimore. *Ky kualifikim i jep nxënësit mundësinë që t’i drejtohet tregut të punës për punësim në të gjitha bizneset që disponojnë baxho, kantina, minifabrika, fabrika për prodhimin e produkteve ushqimore. Gjithashtu, nxënësi mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e manaxhimit dhe prodhimit të produkteve ushqimore të sigurt dhe cilësore.*

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin pas të mesëm ose në nivelin e studimeve universitare.

III. Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK

| Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK | | | |
|---|--------------|--|-----------------------------|
| Nr | Kodi | Lëndët dhe modulet mësimore | Orët javore/ vjetore |
| | | | Klasa 13 |
| A. | | Lëndët e përgjithshme (Gjithsej) | 15/16 (480/512) |
| 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 | | Fizikë | 1 |
| 7 | | Biologji | 2 |
| 8 | | Shkenca sociale | 1 |
| 9 | | Histori | 1 |
| 10 | | Gjeografi | 1 |
| 11 | | TIK | 1 |
| 12 | | Edukim fizik, sporte, shëndet | 2 |
| B. | | Lëndët profesionale (Gjithsej) | 9 (288) |
| 1 | L-17-197-20 | Bazat e sipërmarrjes | 2 |
| 2 | L-05-198-12 | Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm | 1 |
| 3 | L-17-296-19 | Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore | 2 |
| 4 | L-08-505-19 | Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore | 4 |
| C. | | Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej) | 6 (192) |
| 1 | M-08-1566-20 | Prodhimi dhe vlerësimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor | 63 |
| 2 | M-17-1567-20 | Krijimi dhe organizimi i bizneseve ushqimore | 33 |
| 3 | M-17-1130-20 | Veprime të blerjes dhe shitjes në treg | 33 |
| 4 | M-17-1568-20 | Kontabilizime të thjeshta në bizneset ushqimore | 30 |
| 5 | M-17-1569-20 | Promocioni i biznesit ushqimor | 33 |
| | | Gjithsej A+B+C | 30/31 (960/992) |

IV. Udhëzime për planin mësimor

Në klasën 13, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (32 javë mësimore + 4 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 drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, përbëhet nga 3 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 përgjithshme janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale të detyruara (përshkruesit 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 nxënësit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin e ta, të kompetencave profesionale dhe menaxheriale, 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 i nxënësve*. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën 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 nxënësit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.

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 mësimin (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. Rekomandohet përdorimi i metodës së “*lojës me role*”, ku nxënësve tu jepen përgjegjësi në kryerjen e funksioneve menaxhuese dhe drejtuese.

Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të nxënësit 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 drejtimin profesional “Teknologji ushqimore”.

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 përfundimtare.

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 13-të, nxënësi i arsimuar në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, i nënshtrohet provimeve të Maturës Shtetërore Profesionale si dhe Provimit të Praktikës Profesionale të Integruar, sipas Udhëzimeve të MFE.

VII. Të dhëna për çertifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli IIV i KSHK.

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Diplomën e Maturës Shtetërore Profesionale, si dhe me çertifikatën e teknikut/menaxherit të veprimtarive në fushën e teknologjisë ushqimore, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modeleve të miratuara 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 të klasës 13-të;

- rezultatet e provimeve të Maturës Shtetërore Profesionale dhe të Praktikës Profesionale të Integruar.

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-197-20). Kl. 13 – 64 orë

– Synimet e lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 13.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.13, nxënësit duhet:

- të analizojnë veçoritë e etikës dhe komunikimit në kontekstin e veprimtarisë së bizneseve
- të bëjnë vlerësimin e mundësive dhe rreziqeve në kontekstin e konceptimit të idesë së biznesit
- të përshkruajnë rëndësinë dhe strukturën e një plani biznesi
- të zbatojnë procedurat e regjistrimit dhe përshkruajnë fazat e zhvillimit të biznesit
- të konceptojnë strukturën organizative dhe përshkrimet e punës së personelit të një biznesi
- të përshkruajnë veçoritë e planifikimit, rekrutimit, seleksionimit dhe zhvillimit të burimeve njerëzore të një biznesi
- të analizojnë aspektet e buxhetimit të një biznesi
- të kryejnë llogaritje ekonomike në kuadrin e kontabilitetit financiar të një biznesi
- të llogarisin kostot dhe çmimet e produkteve e shërbimeve të një biznesi
- të analizojnë aspektet e marketingut dhe teknikat e shitjeve në një biznes
- të analizojnë rolin dhe teknikat e e-sipërmarrjes në veprimtarinë e bizneseve.
- të përshkruajnë dhe simulojnë veprimet individuale me bankat, në lidhje me llogaritë, transfertat, kreditë dhe investimet.
- të analizojnë llojet e siguracioneve personale dhe veprimet që kryhen me to.

• Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.13 - 64 orë

| | | |
|----------------|---|-------|
| Tema 1 | Etika dhe komunikimi në biznes | 4 orë |
| Tema 2 | Konceptimi i idesë së biznesit, vlerësimi i mundësive dhe rreziqeve | 6 orë |
| Tema 3 | Hartimi i planit të biznesit | 6 orë |
| Tema 4 | Procedurat e regjistrimit të biznesit | 6 orë |
| Tema 5 | Struktura organizative dhe personeli i biznesit | 5 orë |
| Tema 6 | Planifikimi, rekrutimi, seleksionimi dhe zhvillimi i burimeve njerëzore | 6 orë |
| Tema 7 | Kostimi dhe çmimi i produkteve dhe shërbimeve | 4 orë |
| Tema 8 | Kontabiliteti financiar në kuadrin e biznesit | 6 orë |
| Tema 9 | Buxhetimi në biznes | 4 orë |
| Tema 10 | Marketingu dhe shitjet në biznes | 9 orë |
| Tema 11 | E – sipërmarrja | 2 orë |
| Tema 12 | Veprimet individuale me bankat | 3 orë |
| Tema 13 | Siguracionet personale | 3 orë |

2. Lënda “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm” (L-05-198-12). Kl.13 – 32 orë

- **Synimet e lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl. 13.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl.13, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin për “mjedisin” dhe “mbrojtjen e mjedisit”.
- Të shpjegojnë kuptimin për “zhvillimin e qëndrueshëm”
- Të tregojnë se si ndikon veprimtaria e njeriut në mjedisin rrethues.
- Të përshkruajnë burimet kryesore të mjedisit jetësor.
- Të analizojnë marrëdhëniet midis zhvillimeve demografike dhe mjedisit jetësor.
- Të tregojë dhe japin shembuj të ndikimit të mbetjeve në mjedisin jetësor
- Të përshkruajnë mekanizmat e monitorimit të burimeve mjedisore.
- Të përshkruajnë kuadrin ligjor dhe institucional ndërkombëtar, kombëtar dhe vendor në lidhje me mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm
- Të përshkruajnë sistemet e menaxhimit të mjedisit.
- Të hulumtojnë dhe analizojnë problemet mjedisore në mjedisin vendor.
- Të planifikojnë dhe realizojnë veprimtari praktike për mbrojtjen e mjedisit vendor.

- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl.13 - 32 orë**

| | | |
|----------------|---|-------|
| Tema 1 | Njohuri të përgjithshme për mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm | 2 orë |
| Tema 2 | Burimet kryesore të mjedisit dhe degradimi mjedisor | 3 orë |
| Tema 3 | Ndikimi i veprimtarisë së njeriut në mjedis | 3 orë |
| Tema 4 | Zhvillimet demografike dhe mjedisi | 3 orë |
| Tema 5 | Shoqëria e konsumit dhe mbetjet | 4 orë |
| Tema 6 | Monitorimi i burimeve mjedisore | 3 orë |
| Tema 7 | Kuadri ligjor dhe institucional për mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm | 2 orë |
| Tema 8 | Sistemet e menaxhimit të mjedisit | 3 orë |
| Tema 9 | Veprimtari praktike për analizën e problemeve dhe planifikimin e nismave mjedisore në nivel lokal | 3 orë |
| Tema 10 | Veprimtari praktike për mbrojtjen e mjedisit lokal | 6 orë |

3. Lënda “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore” (L-17-296-19). Kl. 13–64 orë

- **Synimet e lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl. 13.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl.13, nxënësit duhet:

- Të përshkruajnë kuptimin e industrisë së ushqimit.
- Të përshkruajnë rëndësinë ekonomike të industrisë së ushqimit dhe karakteristikat e saj.
- Të përshkruajnë rolin e legjislacionit në sektorin e ushqimit
- Të tregojnë prioritetet, vizionin dhe objektivat kryesorë në strategjinë sektoriale të ushqimit.

- Të dallojnë llojet strukturave të stabilimenteve ushqimore, sipas formës së organizimit të tyre.
- Të përshkruajnë llojet e bizneseve ushqimore që ushtrojnë aktivitet në prodhimin/përpunimin dhe tregtimin e produkteve ushqimore, si dhe dispozitat ligjore për funksionimin e tyre.
- Të dallojnë përgjegjësitë e operatorëve të biznesit ushqimor.
- Të dallojnë veçoritë e tregut, elementët dhe mënyrat e funksionimit të tij.
- Të analizojnë tregun e produkteve të ushqimit, nga këndvështrimi i kërkesës dhe ofertës duke identifikuar veçoritë dalluese të tij.
- Të analizojnë mjedisin e konkurrencës dhe mënyrat e menaxhimit të një biznesi apo stabilimenti ushqimor.
- Të analizojnë veçoritë e sjelljes konsumatore, si garanci për suksesin e aktivitetit të biznesit ushqimor.
- Të analizojnë faktorët e prodhimit (fuqia puntore, toka, kapitali) në industrinë ushqimore.
- Të përshkruajnë kërkesat e legjislacionit ushqimor në lidhje me licencimin dhe regjistrimin e operatorëve dhe stabilimenteve ushqimore.
- Të përshkruajë forma të ndryshme të marketingut për produktet dhe biznesin ushqimor.
- Të analizojnë ndikimet e zhvillimit të teknologjive të reja të bujqësisë në teknologjitë e prodhimit të produkteve ushqimore.
- Të dallojnë forma të ndryshme të mbikqyrjes së tregut të produkteve ushqimore nga institucionet përgjegjëse.
- Të dallojnë procedurat dhe kërkesat e legjislacionit për sigurinë dhe cilësinë ushqimore, përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor mbi higjienën, gjurmueshmërinë e ushqimeve në kuadër të organizimit të tij, etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit.
- Të përshkruajnë kërkesat e kontrollit shëndetësor dhe rregullat e sigurimit teknik për punonjësit në ambientet e punës;
- Të përshkruajnë veçoritë dhe kërkesat për importin dhe eksportin e produkteve ushqimore, sipas legjislacionit në fuqi.
- Të dallojnë të drejtat që ka konsumatori gjatë blerjes së produktit ushqimor, pasqyruar kjo në legjislacionin kombëtar dhe ndërkombëtar.
- Të dallojnë konceptin e zhvillimit të qëndrueshëm, duke dhënë edhe shembuj të këtij modeli.
- Të dallojnë sfida në zbatimin e menaxhimit të qëndrueshmërisë dhe mbrojtjen e ekosistemit.
- Të identifikojnë modele, produkte dhe programe të reja, si dhe ato alternative që promovojnë një sistem ushqimor të qëndrueshëm.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl.13 - 64 orë**

| | | |
|---------------|--|-------|
| Tema 1 | Industria ushqimore | 4 orë |
| Tema 2 | Legjislacioni shqiptar në industrinë ushqimore | 6 orë |
| Tema 3 | Stabilimentet ushqimore, funksionet dhe klasifikimi i tyre | 8 orë |
| Tema 4 | Tregu i produkteve ushqimore (kërkesa dhe oferta) | 8 orë |
| Tema 5 | Tregu i faktorëve të prodhimit të biznesit ushqimor. | 6 orë |
| Tema 6 | Licencimi dhe regjistrimi i operatorëve dhe stabilimenteve ushqimore | 6 orë |
| Tema 7 | Marketingu në biznesin ushqimor | 5 orë |
| Tema 8 | Ndikimi i zhvillimit të bujqësisë në industrinë ushqimore | 4 orë |

| | | |
|----------------|--|-------|
| Tema 9 | Mbikqyrja e tregut të produkteve ushqimore. Institucionet përgjegjëse. | 6 orë |
| Tema 10 | Import - eksporti për produktet ushqimore. | 4 orë |
| Tema 11 | Mbrojtja e konsumatorit dhe legjislacioni kombëtar dhe ndërkombëtar në mbrojtje të tij | 4 orë |
| Tema 12 | Modeli i zhvillimit të qëndrueshëm | 3 orë |

4. Lënda “Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore”, (L-08-505-19).

KL.13 - 128 orë

- **Synimet e lëndës “Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore”, kl. 13-128 orë**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore”, kl.13, nxënësit duhet:

- Të interpretojnë rëndësinë e sigurisë dhe cilësisë të produkteve ushqimore.
- Të interpretojnë elementët bazë të vlerësimit të sigurisë ushqimore, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik.
- Të interpretojnë kërkesat e sistemit të vetëkontrollit HACCP, për përcaktimin e pikave kritike të kontrollit në çdo fazë të prodhimit.
- Të interpretojnë kërkesat e gjurmueshmërisë, etiketimit dhe ambalazhimit të produktit ushqimor.
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve teknikë, mekanikë dhe kimikë të ambalazheve.
- Të shpjegojnë parimet mbi të cilat bazohen metodat instrumentale të analizës.
- Të përshkruajnë metodat për përcaktimin e treguesve, organoshqisorë, fiziko-kimikë, dhe mikrobiologjik të ujit.
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimikë dhe mikrobiologjik, të frutave, perimeve, drithërave dhe nënprodukteve të tyre.
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, karpometrikë, fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të verës, birrës, distilateve dhe pijeve të forta e të ëmbla alkoolike dhe pijeve freskuese.
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimik dhe mikrobiologjikë të qumështit dhe nënprodukteve të tij.
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimik dhe mikrobiologjikë të mishit, peshkut, vezëve dhe nënprodukteve të tyre.

- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore”, kl.13 –128 orë.**

| | | |
|---------------|--|-------|
| Tema 1 | Njohuri të përgjithshme mbi sigurinë dhe cilësinë e produkteve ushqimore. | 6 orë |
| Tema 2 | Njohuri mbi elementët bazë të vlerësimit të sigurisë ushqimore, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik. | 6 orë |
| Tema 3 | Njohuri mbi sistemin e vetëkontrollit HACCP, përcaktimin e pikave | 6 orë |

| | | |
|----------------|--|--------|
| | kritike të kontrollit në çdo fazë të prodhimit. | |
| Tema 4 | Njohuri mbi kërkesat e gjurmueshmërisë, etiketimit dhe ambalazhimit në një biznes ushqimor. | 5 orë |
| Tema 5 | Analizat e ambalazheve. | 4 orë |
| Tema 6 | Njohuri të përgjithshme mbi metodat instrumentale të analizës. | 6 orë |
| Tema 7 | Analizat e ujit | 7 orë |
| Tema 8 | Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së frutave dhe perimeve, drithërave dhe të nënprodukteve të tyre. | 20 orë |
| Tema 9 | Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së verës, birrës, distilateve dhe pijeve freskuese. | 20 orë |
| Tema 10 | Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së qumështit dhe nënprodukteve të tij. | 24 orë |
| Tema 11 | Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së mishit, vezëve, peshkut dhe nënprodukteve të tyre. | 24 orë |

IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar

1. Moduli “Prodhimi dhe vlerësimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 13

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|--|--|---------------------|
| Titulli dhe Kodi | PRODHIMI DHE VLERËSIMI I SIGURISË DHE CILËSISË SË PRODUKTIT USHQIMOR | M-08-1566-20 |
| Qëllimi i modulit | Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari praktike për prodhimin e produktit ushqimor dhe për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së tij, nëpërmjet analizave organo - shqisore, fiziko - kimike dhe mikrobiologjike. | |
| Kohëzgjatja e modulit | 63 orë mësimore | |
| Niveli i parapëlqyer për pranim | Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të III të KSHK, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | RM 1 Nxënësi kryen procese për prodhimin e produktit ushqimor. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve parapërgatitore për prodhimin e produktit ushqimor;- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare të repartit të prodhimit të produktit ushqimor;- të transportojë në repart lëndën e parë dhe ndihmëse për prodhimin e produktit ushqimor;- të kontrollojë gatishmërinë e mjeteve, pajisjeve dhe makinerive me anë të provës boshe;- të kontrollojë treguesit cilësorë të lëndës së parë dhe ndihmëse;- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e produktit ushqimor, sipas kartës teknologjike;- të kryejë procese të ndërmjetme dhe përfundimtare për prodhimin e produktit ushqimor, sipas kartës teknologjike; | |

- të vlerësojë cilësinë e produktit ushqimor të prodhuar (pamja e jashtme, defektet, konsistenca etj);
- të llogarisë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e produktit ushqimor të prodhuar;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Nxënësi kryen analizat organo-shqisore të produktit ushqimor.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës në laborator për kryerjen e analizave organo-shqisore të produktit ushqimor;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare në laborator;
- të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave organo-shqisore të produktit ushqimor;
- të përzgjedhë kriteret për marrjen e mostrës të produktit ushqimor, sipas llojit dhe karakteristikave të tij;
- të përzgjedhë kriteret për ngritjen e Panel- Testit, për vlerësimin organo-shqisor të verës dhe vajit të ullirit
- të marrë mostrën mesatare të produktit ushqimor, sipas konsistencës dhe veçorive të tij dhe sipas rregullave për marrjen e mostrave;
- të kryejë matje të temperaturës së produktit ushqimor dhe mjedisit të laboratorit sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizave;
- të vlerësojë pamjen e jashtme të produktit ushqimor sipas kërkesave standarde;
- të përcaktojë ngjyrën e produktit ushqimor sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;
- të përcaktojë aromën e produktit ushqimor sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;
- të përcaktojë shijen e produktit ushqimor sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;
- të krahasojë rezultatet e analizave me kërkesat standarde;
- të interpretojë rezultatet e analizave organo-shqisore të produktit ushqimor dhe të plotësojë raportin laboratorik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së

mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi kryen analizat fiziko-kimike të produktit ushqimor.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin, mjetet, solucionet e reagentët kimikë, instrumentat dhe aparaturat, për kryerjen e analizave kimike të produktit ushqimor;
- të dezinfektojë mjetet, instrumentat, aparaturat dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjiene - sanitare;
- të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave fiziko - kimike të produktit ushqimor;
- të përcaktojë treguesit fizikë të produktit ushqimor;
- të përcaktojë treguesit kimikë të produktit ushqimor;
- të krahasojë rezultatet e analizave me kërkesat standarde;
- të interpretojë rezultatet e analizave organo - shqisore të produktit ushqimor dhe të plotësojë raportin laboratorik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiene-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi kryen analizat mikrobiologjike të produktit ushqimor.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin, mjetet, solucionet e reagentët kimikë, instrumentat dhe aparaturat, për kryerjen e analizave kimike të produktit ushqimor;
- të dezinfektojë mjetet, instrumentat, aparaturat dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjiene - sanitare;
- të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave mikrobiologjike të produktit ushqimor;
- të përcaktojë treguesit mikrobiologjik të produktit ushqimor;
- të krahasojë rezultatet e analizave me kërkesat standarde;
- të interpretojë rezultatet e analizave organo - shqisore të produktit ushqimor dhe të plotësojë raportin laboratorik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiene-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së

mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

| | |
|--|---|
| Udhëzime për zbatimin e modulit dhe vlerësimin e nxënësve | <ul style="list-style-type: none">- Ky modul duhet të trajtohet në repartin e prodhimit të produktit ushqimor dhe në laboratorin e kontrollit tekniko- kimik.- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për prodhimin dhe vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor.- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të angazhohet në veprimtari konkrete pune, për prodhimin e produktit ushqimor, kryerjen e analizave organo - shqisore , fiziko – kimike dhe mikrobiologjike për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së tij.- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit në repartin e prodhimit dhe në mjedisin e laboratorit.- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të respektojë rregullat e mirëmbajtjes së mjeteve, pajisjeve dhe makinerive në repartin e prodhimit të produktit ushqimor.- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mirëmbajtjes së enëve dhe pajisjeve laboratorike.- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për prodhimin dhe vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor. |
| Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit | <p>Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, mjetet, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:</p> <ul style="list-style-type: none">- repart i prodhimit të produktit ushqimor;- lëndë të para dhe ndihmëse për të prodhuar produktin ushqimor;- makineri e pajisje të ndryshme për prodhimin e produktit ushqimor;- laborator i kontrollit të sigurisë dhe cilësisë për vlerësimin e produktit ushqimor;- mjete, pajisje për marrjen, transportimin dhe ruajtjen e mostrave të produkteve ushqimore;- mjete, solucione dhe reagent kimike, instrumenta, aparatura dhe pajisje laboratorike për kryerjen e analizave për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor të prodhuar;- kampione të ndryshme për kryerjen e analizave organo - shqisore fiziko-kimike dhe mikrobiologjike, të produktit |

ushqimor;

- skema për sigurimin teknik, skema teknologjike për prodhimin e produktit ushqimor, udhëzuesa, metodika analizash, katalogë, manuale, materiale të shkruara, kushte teknike dhe standarde shtetërore, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

2. Moduli: “Krijimi dhe organizimi i bizneseve ushqimore”

Drejtimi: Teknologji-ushqimore
Niveli: IV i KSHK
Klasa: 13

PERSHKRUESI I MODULIT

| | | |
|---|---|---------------------|
| Titulli dhe Kodi | KRIJIMI DHE ORGANIZIMI I BIZNESEVE USHQIMORE | M-17-1567-20 |
| Qëllimi i modulit | Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për të kryer veprimet dhe hartuar dokumentet e krijimit të biznesit ushqimor, përcaktuar formën juridike të saj dhe për të rekrutuar personelin përkatës. | |
| Kohëzgjatja e modulit | 33 orë mësimore | |
| Niveli i parapëlqyer për pranim | Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të III të KSHK, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | RM 1 Nxënësi kryen studimin fillestar për krijimin e biznesit ushqimor. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përcaktojë llojin e veprimtarisë dhe produkteve apo shërbimeve, që do të tregtohen;- të planifikojë sasinë e shitjeve dhe blerjeve, që do të realizojë biznesi ushqimor;- të planifikojë shpenzimet dhe të ardhurat nga shitja;- të parashikojë kostot për njësi të produktit, qoftë e mirë ose shërbim që do të ofrohet;- të planifikojë kostot fikse të biznesit ushqimor, për ushtrimin e veprimtarisë së saj;- të planifikojë shpenzimeve të tjera të ndryshueshme, në varësi të llojit të aktivitetit;- të parashikojë rezultatin ekonomik, mbi bazën e treguesve të mësipërm;- të hartojë planin e biznesit, duke përmbledhur në të gjitha parashikimet e kryera;- të planifikojë saktë nevojat për financime, duke u mbështetur mbi planin e biznesit. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. | |

RM 2 Nxënësi përcakton formën juridike të biznesit ushqimor dhe dokumentacionin bazë të saj.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë formën juridike më të përshtatshme për biznesin ushqimor, sipas mundësive të financimit dhe kërkesave të pronarëve;
- të plotësojë dokumentacionin për krijimin e biznesit, sipas formës së saj juridike, duke shfrytëzuar burimet e duhura;
- të hartojë një statut dhe një akt të thjeshtë të themelimit të biznesit ushqimor;
- të përcaktojë saktë dhe qartë mënyrën se si do të bëhet derdhja e kapitalit fillestar të biznesit ushqimor;
- të përcaktojë strukturën organizative të biznesit ushqimore ushqimor, sipas formës juridike të tij.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi aplikon për regjistrim në organet përkatëse.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë saktë formularët e aplikimit;
- të plotësojë të gjithë dokumentet që duhet të shoqërojnë aplikimin në QKL;
- të liçensohet pranë organeve përkatëse, duke ndjekur afatet e liçencimit në QKL dhe regjistrimit në QKR;
- të marrë në dorëzim certifikatat e liçensimit (NIPT).

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi identifikon nevojat për personel të biznesit ushqimor.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të mbledhë informacion të saktë dhe të plotë nga sektorët e ndërmarrjes për nevojat për personel;
- të analizojë saktë dhe me përgjegjshmëri kërkesat e sektorëve për personel;
- të përcaktojë saktë nevojat për personel të ri, sipas sektorëve të biznesit ushqimor;
- të hartojë formularët përmbledhës për personelin e ri;
- të marrë vendimin përfundimtar për personel të ri, sipas analizës së nevojave;
- të përcaktojë dokumentet dhe kriteret e nevojshme për vendet e lira të punës, sipas standardeve të kërkuara (Kërkesë punësimi, CV, dokumente vërtetuese të aftësive

- profesionale dhe personale të kandidatit);
- të reklamojë, sipas standardeve, vendet e lira të punës në media.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi kryen procedurat e rekrutimit dhe punësimit të personelit në biznesin ushqimor.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të pranojë dosjet e kandidatëve, sipas afatit kohor;
- të analizojë dosjet e kandidatëve për vendet e lira të punës;
- të seleksionojë dosjet e kandidatëve, sipas kriterëve;
- të hartojë kriteret e vlerësimit për kandidatët, sipas vendit të kërkuar të punës;
- të përgatisë intervista për kandidatët, duke saktësuar kriteret;
- të realizojë me profesionalizëm intervistat me kandidatët;
- të marrë vendimet për përzgjedhjen e kandidatëve, sipas vlerësimit objektiv të dokumenteve e intervistave të tyre;
- të informojë rezultatet e përzgjedhjes së personelit sektorëve përkatës;
- të hartojë kontratën e saktë të punës, duke u bazuar në legjislacionin dhe kodin e punës;
- të nënshkruajë kontratën e punës ndërmjet palëve;
- të regjistrojë personelin e ri në regjistrin themeltar të biznesit;
- të regjistrojë personelin e ri në zyrën e punës, sigurimet shoqërore dhe institutin e sigurimeve shëndetësore, duke e pajisur me librezat përkatëse;
- të regjistrojë personelin e ri në librin e pagave dhe shpërblimeve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- Kontrolli i dosjes personale të nxënësit.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e firmës ushtrimore (FU).
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për studimin fillestar për krijimin e biznesit ushqimor, për përcaktimin e formës juridike dhe dokumentacionit bazë të tij, për identifikimin e nevojave për personel, si dhe rekrutimin e punësimit të tij.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për studimin fillestar për krijimin e biznesit, për përcaktimin e

formës juridike dhe dokumentacionit bazë të tij, për identifikimin e nevojave për personel, si dhe rekrutimin e punësimit të tij.

- Mësuesi i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të punës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për studimin fillestar për krijimin e biznesit, për përcaktimin e formës juridike dhe dokumentacionit bazë të tij, për identifikimin e nevojave për personel, si dhe rekrutimin e punësimit të tij.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e procedurave për krijimin dhe organizimin e biznesit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- mjedisi i firmës ushtrimore;
 - mjetet dhe pajisjet e punës, për krijimin e organizimin e biznesit;
 - mjete kancelarie, kompjuter ne lidhje me internetin.
 - program kompjuterik për menaxhimin e aktivitetit në biznes.
 - modele statutesh, aktesh themelimi, planesh biznesi, dosjesh aplikimi në QKL dhe QKR të marra nga bizneset konkrete, për krijimin dhe organizimin e biznesit tonë;
 - formularë regjistrimi në QKL dhe QKR;
 - pasqyra dhe deklarata për numrin e të punësuarve, kontrata me sigurimet shoqërore e shëndetësore , deklarata të parashikimit të fitimit etj.
-

3. Moduli: “Veprime të blerjes dhe shitjes në treg”

Drejtimi: Teknologji-ushqimore
Niveli: IV i KSHK
Klasa: 13

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|--|--|--------------|
| Titulli dhe Kodi | VEPRIME TË BLERJES DHE SHITJES NË TREG | M-17-1130-20 |
| Qëllimi i modulit | Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të kryer procedurën e blerjes dhe shitjes, në kushtet e një tregu edhe ndërkombëtar dhe konkurrues, si dhe për të dokumentuar dhe regjistruar blerjet dhe shitjet. | |
| Kohëzgjatja e modulit | 33 orë mësimore | |
| Niveli i parapëlqyer për pranim | Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të III të KSHK, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | RM 1 Nxënësi analizon furnitorët potencialë në fushën e biznesit dhe vendos marrëdhënie me ta. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të kërkojë me kujdes informacione për furnitorë vendas, brenda rrjetit ALCT;- të kërkojë, në mënyrë të orientuar nga qëllimi, informacione për furnitorë në tregun ndërkombëtar, duke përdorur rrjetit EUROOPEN;- të identifikojë furnitorët potencialë, me të njëjtin objekt veprimtarie me ndërmarrjen tonë dhe të hartojë lista përmbledhëse me informacione të qarta dhe të plota të furnitorëve potencialë të identifikuar;- të shqyrtojë kartelat e furnitorëve potencialë, për periudhat e kaluara, duke identifikuar qartë furnitorët aktualë;- të hartojë statistika të sakta dhe të plota përmbledhëse me informacione për furnitorët aktuale, mbi bazën e veprimeve dhe vëllimit të shitjeve të realizuar me ta;- të identifikojë saktë blerjet, të cilat do të kryhen pranë furnitorëve (firmave) korrespondentë;- të vendosë marrëdhënie të qarta dhe korrekte me furnitorët korrespondente, duke kërkuar oferta nga furnitorët me lista çmimesh për produkte;- të përgatisë porositë përkatëse për produktet që do të | |

blihen, në bazë të nevojave për blerje, duke llogaritur sipas llojeve, sasitë e produkteve që do të blihen pranë firmave korrespondente, për të plotësuar nevojat e shitjeve në panairin e firmave ushtrimore.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Nxënësi identifikon nevojat dhe furnitorët për blerje për personelin.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë saktë formularët e nevojave për blerje për personelin, ku të parashikohet detajimi i kërkesave të kryera;
- të komunikojë me personelin e biznesit, për deklarimin e nevojave të tyre për blerje;
- të shpërndajë formularët personelit;
- të plotësojë saktë formularin, sipas nevojave për blerje;
- të mbledhë formularët e plotësuar me nevojat e personelit për blerje;
- të hartojë formularin përmbledhës me informacionin e marrë;
- të përcjellë në kohë formularin përmbledhës për porositjen e blerjeve për personel;
- të përpunojë saktë nevojat e personelit për blerje, sipas kërkesave të bëra;
- të shqyrtojë kartelat e furnitorëve aktualë të blerjeve për personelin, duke identifikuar qartë furnitorët potencialë, nga mund të kryhen blerjet;
- të kërkojë informacione në treg për furnitorë të rinj potencialë, nëpërmjet materialeve në rrjetin ALCT dhe EUROOPEN;
- të identifikojë saktë furnitorë potencialë vendas dhe të huaj, të cilët mund të plotësojnë nevojat e personelit dhe karakteristikat e produktit të tyre.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi kryen blerjet dhe regjistrimin e tyre për biznesin dhe personelin.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë nevojat për blerje për biznesin dhe personelin, duke kontrolluar gjendjen e produkteve në magazinë;
- të hartojë urdhra të saktë blerjeje;

- të kërkojë oferta nga furnitorët që tregtojnë produktet e kërkuara;
- të marrë ofertat për blerje nga furnitorët;
- të regjistrojë saktë ofertat e marra nga furnitorët;
- të plotësojë saktë formularin e krahasimit të ofertave të marra;
- të krahasojë ofertat e marra, në bazë të llogaritjeve;
- të përzgjedhë ofertën më të mirë;
- të kryejë saktë porosinë për blerje;
- të regjistrojë saktë porosinë për blerje në regjistrin e porosive të kryera;
- të plotësojë saktë dëftesën e lëvrimit dhe faturën e produkteve të blera për personelin dhe veprimtarinë e biznesit;
- të kontrollojë përputhshmërinë e porosisë së blerjes me dëftesën e lëvrimit dhe faturën përkatëse;
- të përcjellë në kohë dokumentet e blerjeve në zyrën e kontabilitetit;
- të reklamojë në kohën e duhur produktet që nuk përputhen me kontratat ose janë të dëmtuara;
- të kryejë saktë regjistrimet e blerjeve në kartelat e furnitorëve;
- të regjistrojë blerjet për veprimtarinë e biznesit në kartelat e magazinës;

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi analizon klientët potencialë në fushën e biznesit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kërkojë me kujdes informacione për klientë vendas, brenda rrjetit ALCT;
- të kërkojë, në mënyrë të orientuar nga qëllimi, informacione për klientë në tregun ndërkombëtar, duke përdorur rrjetit EUROOPEN;
- të identifikojë klientët potencialë, me të njëjtin objekt veprimtarie me ndërmarrjen tonë;
- të hartojë lista përmbledhëse me informacione të qarta dhe të plota të klientëve potencialë të identifikuar;
- të shqyrtojë kartelat e klientëve potencialë, për periudhat e kaluara, duke identifikuar qartë klientët aktualë;
- të hartojë statistika të sakta dhe të plota përmbledhëse me informacione për klientët aktualë, mbi bazën e veprimeve dhe vëllimit të shitjeve të realizuar me ta.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi nxit marrëdhëniet me klientët potencialë dhe aktualë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë, në bashkëpunim me sektorin e marketingut materialet informative që u dërgohen klientëve;
- të reklamojë, nëpërmjet internetit, materialet informative të ndërmarrjes për vendosjen e marrëdhënieve të biznesit me klientët;
- të përpunojë saktë informacionet e marra nga klientët e kontaktuar, që kanë shfaqur interes;
- të hartojë lista të plota të klientëve me të cilët parashikohet të vazhdohen marrëdhëniet e biznesit;
- të dërgojë informacione të plota klientëve mbi listën e çmimeve dhe katalogëve;
- të dërgojë oferta të veçanta, për ulje çmimi, kushte të veçanta lëvrimi e pagese, dhurata, etj.;
- të dërgojë anketime për kërkesa të veçanta të klientëve;
- të hartojë planin e detajuar të përmbushjes së kërkesave të klientëve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi kryen shitjet dhe regjistrimet përkatëse.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë kontratat e shitblerjes, mbi bazë e elementëve ligjorë;
- të përpunojë kërkesat e klientëve;
- të regjistrojë saktë porositë e mbërritura nga klientët;
- të kontrollojë gjendjen e produkteve sipas cilësisë dhe sasisë së tyre;
- të dërgojë njoftimet sektorit të blerjeve, për plotësimin e gjendjes së produkteve, në rast se ato nuk disponohen;
- të hartojë saktë dëftesat e lëvrimin dhe fletëdaljet e produkteve për t'u shitur;
- të hartojë saktë faturat e shitjes së produkteve;
- të regjistrojë, saktë, ekzekutimin e porosive të klientëve;
- të plotësojë kartelat individuale të klientëve;
- të regjistrojë saktë pakësimin e gjendjes së mallrave të shitura në kartelat e magazinës;
- të dërgojë, brenda afateve, në zyrën e kontabilitetit dokumentet e shitjes për ndjekjen e arkëtimeve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 7 Nxënësi kryen blerje dhe shitje për biznesin dhe personelin në Web-shop.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kërkojë informacion për firmat në Web-shop, për nevojat për blerje të ndërmarrjes, të orientuara sipas produkteve të kërkuara për blerje;;
- të identifikojë saktë produktet që do të porositen,
- të krahasojë ofertat dhe kushtet e lëvrimin e të pagesës së tyre;
- të përzgjedhë saktë ofertën më të mirë;
- të kryejë saktë porosinë për produktet që do të blihen;
- të kryejë ruajtjen elektronike dhe printimin e porosisë së kryer;
- të regjistrojë saktë porosinë në regjistrin e porosive të kryera;
- të përcjellë në kohë porosinë për blerje, për përdorime të mëtejshme, duke zbatuar të njëjtën procedurë me atë të blerjeve të tjera.
- të kontrollojë rubrikën e porosive në faqen e Web-shop, duke identifikuar saktë porositë e reja që duhet të përpunohen;
- të përpunojë dhe të regjistrojë saktë porositë e reja në regjistrin e tyre, duke ndjekur të njëjtën procedurë me atë të shitjeve në forma të tjera;
- të dërgojë në formë elektronike konfirmimin për marrjen e porosisë;
- të ruajë porosinë në formën e përshtatshme elektronike, për ta përdorur për qëllime të mëtejshme.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e firmave ushtrimore.
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet e dokumenteve dhe formularëve të marrë nga praktika e ndërmarrjeve ekonomike.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të firmës ushtrimore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për të kërkuar informacione në tregun e FU-ve, krahasuar oferta, kryer dhe regjistruar porosi, kryer blerjet, dokumentimin dhe regjistrimet përkatëse të tyre, për analizimin e klientëve potencialë, nxitjen e marrëdhënieve me ta, sigurimin e klientëve të rinj, hartimin e kontratave të shitblerjes, kryerjen e shitjeve të

drejtpërdrejta dhe në Web-shop, si dhe dokumentimin e regjistrimit e këtyre shitjeve.

- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për të kërkuar informacione në tregun e FU-ve, krahasuar oferta, kryer dhe regjistruar porosi, kryer blerjet, dokumentimin dhe regjistrimet përkatëse të tyre, analizimin e klientëve potencialë, nxitjen e marrëdhënieve me ta, hartimin e kontratave të shitblerjes, kryerjen e shitjeve të drejtpërdrejta dhe në Web-shop, si dhe dokumentimin e regjistrimit e këtyre shitjeve.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- mjediset e firmave ushtrimore,
 - materiale kancelarie,
 - dokumente të ndryshme korrespondence model nga ndërmarrjet reale dhe të përgatitura nga mësuesi,
 - dëftesa lëvrimi, formularë, fatura, regjistra të blerjeve të marra nga praktika ose përpunuar në modulet e mëparshme,
 - kompjuter i lidhur me internetin,
 - materiale të ndryshme informative të marra nga Qendra Shqiptare e Firmave Ushtrimore (ALCT), qendrat e tjera të FU-ve, panairët e FU-ve, seminare të ndryshme të organizuara.
-

4. Moduli: “Kontabilizime të thjeshta në bizneset ushqimore”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Niveli: IV i KSHK
Klasa: 13

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|---|--|--------------|
| Titulli dhe Kodi | KONTABILIZIME TË THJESHTA NË BIZNESET USHQIMORE | M-17-1568-20 |
| Qëllimi i modulit | Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të realizuar kontabilizime të thjeshta të biznesit ushqimor (llogaritje ekonomike, kontabilizime dhe mbylljen vjetore, ndërtimin e pasqyrave financiare të veprimtarisë ekonomike në bizneset ushqimore). | |
| Kohëzgjatja e modulit | 30 orë mësimore | |
| Niveli i parapëlqyer për pranim | Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të III, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | RM 1 Nxënësi regjistron në kontabilitet veprimet për krijimin ose zgjerimin e biznesit ushqimor. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të kryejë saktë regjistrimin kontabël të kapitalit fillestar të derdhur nga pronarët për krijimin/zgjerimin e ndërmarrjes ushqimore;- të kryejë saktë regjistrimin kontabël të shumave të shpenzimeve të paguara paraprakisht për krijimin, regjistrimin, asistencën ligjore si dhe për zgjerimin e veprimtarisë, sipas formës juridike të biznesit ushqimor;- të hartojë saktë në kompjuter regjistrat kontabël (ditarin, librin e madh, partitarët, ditarët analitikë) në formë modelesh, për veprimtarinë e biznesit ushqimor;- të kryejë saktë regjistrimin kontabël të gjendjeve të bilancit fillestar (artikulli i çeljes) në ditar;- të kryejë saktë çeljen e kartelave të magazinës, sipas formatit të përcaktuar. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. | |
| | RM 2 Nxënësi regjistron në kontabilitet blerjet dhe shitjet e produkteve për biznesin ushqimor. Kriteret e vlerësimit: | |

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të çelë ditarin analitik të blerjeve, duke respektuar normativat ligjore në fuqi;
- të regjistrojë saktë faturat e blerjes së produkteve në ditarin analitik të blerjeve;
- të kryejë regjistrimin e saktë kontabël në shtim të gjendjes së produkteve në magazinë;
- të kryejë regjistrimin e saktë të faturave të blerjeve në regjistrin e faturave të marra.
- të çelë ditarin analitik të shitjeve, duke respektuar normativat ligjore në fuqi;
- të regjistrojë saktë faturat e shitjeve të produkteve në ditarin analitik të shitjeve;
- të kryejë regjistrimin kontabël, në pakësim, të gjendjes së produkteve;
- të regjistrojë saktë faturat e shitjeve në regjistrin e faturave të emetuara.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi kryen veprimeve për plotësimin e listë pagesave dhe librit të pagave në biznesin ushqimor.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë listë pagesën e pagave, duke pasqyruar të gjitha detyrimet sipas legjislacionit shqiptar;
- të regjistrojë në listë pagesë shpërblimet bruto të llogaritura të punëmarrësve;
- të llogarisë saktë të regjistrojë në listë pagesa ndalesat për sigurimet shoqërore dhe tatimet nga të ardhurat e personelit, në përputhje me legjislacionin shqiptar;
- të llogarisë saktë, në listë pagesën e sigurimeve, kontributin që përballohet nga punëmarrësi, në përputhje me normativat ligjore në fuqi.
- të plotësojë listë pagesat e shpërblimeve, sigurimeve për çdo të punësuar dhe pagesat për ditët me raport, të përballuara nga biznesi ushqimor dhe nga ISSH;
- të plotësojë në librin e pagave shpërblimet, sigurimet e llogaritura dhe paguara për çdo të punësuar, pagesat për ditët me raport, të përballuara nga biznesi ushqimor dhe nga ISSH.
- të regjistrojë, saktë, duke u bazuar në listë pagesën e pagave shpenzimet e punës, detyrimet ndaj personelit, sigurimeve dhe shtetit për TAP.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi rregullon marrëdhënien me ISSH dhe tatimet.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë deklaratën mujore të sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit shqiptar;
- të plotësojë On-line deklaratën e sigurimeve shoqërore;
- të kryejë kontrollin e plotë të përputhjes së deklaratës me listë pagesat përmbledhëse të sigurimeve;
- të plotësojë saktë UXH e sigurimeve shoqërore shumat analitike të llogaritura për çdo zë sigurimesh;
- të hartojë saktë dhe qartë deklaratat mujore të TAP.
- të kryejë, saktë, procedurat e paraqitjes së deklaratave mujore, pranë organeve tatimore;
- të plotësojë saktë UXH dhe dokumentacionin e plotë të nevojshëm, për pagesën e shpërblimeve të punës;
- të përcjellë, në kohë, në bankë dokumentet dhe urdhërhirimet e pagesës së shpërblimeve, kuotave të sigurimeve dhe TAP (tatim mbi të ardhurat personale).

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi kryen veprimet e mbylljes dhe hartimit të bilancit përfundimtar në biznesin ushqimor.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të regjistrojë saktë përmbledhjen e shpenzimeve;
- të regjistrojë saktë përmbledhjen e të ardhurave;
- të hartojë, saktë, bilancin vërtetues;
- të llogarisë, saktë, rezultatin ekonomik të ndërmarrjes ushqimore;
- të hartojë, saktë, bilancin e veprimtarisë së ndërmarrjes ushqimore, duke u bazuar në legjislacionin në fuqi.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e firmave ushtrimore, ku Qendra Shqiptare e Firmave Ushtrimore (ALCT) do të luajë rolin e “shtetit”.
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet e dokumenteve dhe formularëve të marrë nga praktika e bizneseve ekonomike.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të firmës ushtrimore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për

të kryer llogaritje ekonomike, regjistrimet dhe mbylljen vjetore, për ndërtimin e pasqyrave financiare të veprimtarisë ekonomike të biznesit.

- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për të kryer llogaritje ekonomike, regjistrimet dhe mbylljen vjetore, për ndërtimin e pasqyrave financiare të veprimtarisë ekonomike të biznesit tonë.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- mjedis i firmës ushtrimore;
 - materiale kancelerie;
 - dokumente të ndryshme financiare, model nga bizneset reale dhe të përgatitura nga mësuesi;
 - mjete kancelarie, kompjuter ne lidhje me internetin;
 - formularë, pasqyra financiare, libra financiarë të detyrueshëm, të marra nga praktika ose përpunuar në modulet e mëparshme;
 - materiale të ndryshme informative të marra nga Qendra Shqiptare e Firmave Ushtrimore (ALCT).
-

5. Moduli: “Promocioni i biznesit ushqimor”

Drejtimi: Teknologji-ushqimore
Niveli: IV i KSHK
Klasa: 13

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|--|--|--------------|
| Titulli dhe Kodi | PROMOCIONI I BIZNESIT USHQIMOR | M-17-1569-20 |
| Qëllimi i modulit | Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të kryer politikën e produktit të saj, të promovimit të imazhit të biznesit dhe, aplikime për pjesëmarrje në panairë, hartimin e materialeve promovuese, si dhe kryerjen e veprimeve para, gjatë dhe pas panairit. | |
| Kohëzgjatja e modulit | 33 orë mësimore | |
| Niveli i parapëlqyer për pranim | Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të III të KSHK, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimor”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <p>RM 1 Nxënësi realizon politikën e produktit të biznesit ushqimor. <i>Kriteret e vlerësimit:</i> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të parashikojë produktet që do të shiten nga biznesi ushqimor, pas studimit të saktë dhe të kujdesshëm të tregut;- të parashikojë produkteve të reja, që biznesi ushqimor do hedhë në treg, në bazë të studimit të tregut;- të parashikojë kostot e produkteve të reja;- të kryejë llogaritje parashikuese të çmimeve për produktet e reja;- të kryejë llogaritje të efektivitetit të produkteve të reja dhe të ndikimit të tyre në performancën e biznesit ushqimor;- të marrë vendim të argumentuar për përfshirjen, ose jo në asortiment të produkteve të reja, të marra në studim. <p><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. | |
| | <p>RM 2 Nxënësi realizon reklamën e biznesit ushqimor dhe të produktit. <i>Kriteret e vlerësimit:</i> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përcaktojë drejt grupin e synuar, në varësi të tregut të ndërmarrjes ushqimore; | |

- të ideojë imazhin e biznesit dhe produktit, për të përcjellë mesazhin e duhur tek klientët;
- të krijojë logon e biznesit, në përshtatje me objektin e veprimtarisë dhe imazhin e konceptuar, duke përdorur teknika të ndryshme të animacionit në PC;
- të formulojë sloganin e biznesit ushqimor/produktit, në përputhje me imazhin e konceptuar;
- të hartojë një plan të qartë dhe të detajuar të masave, për promovimin e biznesit ushqimor/produktit;
- të hartojë formularë dhe dokumente me logon dhe ngjyrat e biznesit/produktit, për t'u përdorur gjatë veprimtarisë së biznesit;
- të përzgjedhë njërën nga teknikat e reklamimit, në përputhje me segmentimin e detajuar të tregut, për formulimin saktë të mesazhit të reklamës;
- të realizojë fletëpalosje, katalogë dhe materiale të tjera të shkruara për të promovuar biznesin dhe produktin, duke përdorur teknika të ndryshme të animacionit në PC;
- të kontribuojë në formulimin e sloganit të fushatës së reklamës;
- të prezantojë, sipas rregullave, reklamën e krijuar.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi kryen veprime përgatitore për pjesëmarrjen në panair.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë kërkesën për pjesëmarrje në panair
- të dërgojë kërkesën tek organizatorët e panairit, të shoqëruar me informacionet e kërkuara për biznesin ushqimor;
- të hartojë sloganin me të cilin “firma” do të paraqitet në panair.
- të hartojë kontratat e shitblerjes që do të përdoren në panair;
- të hartojë pasqyrat e shpenzimeve sipas llojeve të tyre;
- të hartojë listën e materialeve të nevojshme për realizimin e pjesëmarrjes në panair;
- të ndajë detyrat dhe përgjegjësitë, duke përcaktuar afatet kohore të realizimit të tyre;
- të aplikojë për ndërmarrjen, si pjesëmarrëse në panair duke dërguar informacionet e duhura, që kërkohen nga organizatorët e panairit;
- të marrë njoftimin për pjesëmarrje në panair, së bashku me informacionin e vendndodhjes së stendës së firmës, orarin

- e panairit, dokumentacionin e sigurimit të tij, listën e firmave pjesëmarrëse në panair;
- të kryejë studime në bazë të statistikave lidhur me shitjet dhe blerjet e realizuara në panairin e kaluara;
- të kontrollojë gjendjen e llogarisë rrjedhëse të “firmës” dhe personelit.
- të printojë dëftesat e lëvrimin dhe faturat për shitje, pasi i ka përgatitur ato;
- të hartojë planin e ndërtimit të stendës së panairit;
- të përgatisë prezantimet elektronike ose reklamimet filmike për panair;
- të sigurojë veshjet e nxënësve për panairin, në përshtatje me identitetin e ndërmarrjes ushqimore dhe produktit;
- të përpunojë materiale të shkruara informative (katalogë, fletëpalosje, oferta speciale për panair, kartëvizita, etj.)
- të printojë materialet informative të përpunuara për panair;
- të përcaktojë personat përgjegjës dhe detyrat e tyre gjatë panairit;
- të planifikojë bisedat e shitjes për panair.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi kryen veprime gjatë panairit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të regjistrojë ndërmarrjen në zyrën e informacionit të panairit
- të firmosë rregulloren e panairit;
- të marrë në dorëzim materialet e porositura tek organizatorët e panairit;
- të marrë në dorëzim kartat e kreditit për blerje me para në dorë;
- të ndërtojë stendën, sipas detyrave të paracaktuara;
- të vendosë materialet reklamuese në stendë;
- të përgatisë tavolinën e prezantimit, gjatë punës në panair;
- të mirëmbajë mjedisin e stendës gjatë panairit;
- të promovojë ndërmarrjen dhe aktivitetin e saj në stendë, nëpërmjet materialeve të shkruara informative dhe prezantimeve elektronike.
- të promovojë ndërmarrjen ushqimore dhe aktivitetin e saj në sallën e panairit, nëpërmjet bisedave për shitje, reklamimit dhe dhuratave për pjesëmarrësit;
- të lidhë kontrata për blerje dhe shitje për periudha të ardhshme;
- të kryejë blerje për ndërmarrjen dhe personelin me pagesë të mëvonshme dhe karta krediti;

- të kryejë shitjet për personelin dhe vizitorët me arkëtim të mëvonshëm e karta krediti, duke hartuar DL (dëftesa lëvrimi) dhe faturat përkatëse;
- të plotësojë formularin përmbledhës të shitjeve të realizuara në panair;
- të dorëzojë formularin e shitjeve në bankën e firmave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi kryen veprime pas panairit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të regjistrojë saktë blerjet dhe shitjet në librat kontabël përkatës;
- të regjistrojë hyrjet dhe daljet e produkteve në kartelat e magazinës;
- të kryejë porositë eventuale të firmës korrespondente për kryerjen e blerjeve;
- të kryejë procedurat e marrjes në dorëzim dhe dokumentimit të mallrave të porositura;
- të hartojë saktë UXH për blerjet e mëvonshme
- të regjistrojë arkëtimet për shitjet me karta krediti në librat kontabël përkatës;
- të regjistrojë arkëtimet eventuale për shitjet me arkëtim të mëvonshëm në librat kontabël përkatës;
- të llogarisë rezultatin e veprimeve të kryera gjatë panairit;
- të hartojë saktë statistikën, lidhur me shitjet e panairit;
- të analizojë shitjet në panair, krahasuar me shitjet e realizuara në panaireset pararendës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e firmave ushtrimore.
- Trajtimi i këtij moduli duhet të shtrihet gjatë gjithë vitit shkollor. Ai duhet të zhvillohet paralelisht me module të tjera.
- Mësuesi i praktikës duhet të nxisë aftësitë krijuese të nxënësve duke i nxitur për përdorimin e burimeve të ndryshme të informimit, për një bashkëpunim sa më të mirë me njëri-tjetrin, për realizimin e promocionit të imazhit të biznesit dhe reklamës së produktit
- Mësuesi i praktikës këshillohet të përdorë edhe materiale filmike të panairesve të bizneseve ose dhe të panairesve të FU-ve të viteve të kaluara.
- Mësuesi i praktikës mund të organizojë vizita në panaireset të ndërmarrjeve reale, si një përvojë që u vjen në ndihmë nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për

përgatitjen e standave, të materialeve të shkruara, të reklamës dhe promocionit, për kryerjen 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 politikës së produktit, reklamës për ndërmarrjen dhe produktin, si dhe përgatitjen dhe prezantimin e FU-së në panair. Përgatitja për panair planifikohet dhe realizohet nga e gjithë klasa.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- mjediset e firmave ushtrimore;
 - mjete kancelarie;
 - fletëpalosje dhe materiale të ndryshme reklame të marra në ndërmarrje të ndryshme;
 - statistika të panairove të mëparshme të përpunuara nga nxënës të viteve të kaluara;
 - materiale të ndryshme audio vizuale, foto, filma që ilustrojnë paraqitje në panair të mëparshme;
 - kompjuter me programe të ndryshme animimi dhe të përpunimeve grafike;
 - lidhje interneti.
-