

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

**SKELETKURRIKULI**

**Për Drejtimin Mësimor**

**HOTELERI - TURIZËM**

**Niveli II i KSHK**  
**(2 vjeçar)**

**Kodi: G-II-22**

**Përgatitur me mbështetjen e Programit OeAD (Austri)**

**Miratoi:**

**MINISTRI**

**Tiranë, 2022**

## **Përmbajtja:**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “ Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**

**II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional “ Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin “ Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin “ Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimimit në drejtimin “ Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.

**III. Plani mësimor për drejtimin “ Hoteleri - Turizëm”, niveli II 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 arsimimit në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**

**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 drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli II 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 shërbimet në fushën e hotelerisë dhe turizmit”*. 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, 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 drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në drejtimin mësimor “Hoteleri-Turizëm” niveli II i KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin e detyruar 9-vjeçar.
- 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 nxënësit në përfundim të arsimit në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-Turizëm” niveli II 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 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 efikente.
- 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 nxënësve të tij dhe të shfaqë gatishmërinë 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 kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësve në përfundim të arsimit në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri - Turizëm” niveli II i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

- Të përgatitë vendin e punës për gatim dhe shërbim.
- Të dallojë mjedisin, sektorët përkatës, mjetet dhe pajisjet e punës në kuzhinë.
- Të kryejë punë parapërgatitore, sipas sektorëve përkatës.
- Të përdorë dhe mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të lexojë dhe interpretojë dokumentacionin teknik dhe sinjalistikën e profesionit.
- Të komunikojë në mënyrë etike dhe profesionale me eprorët, kolegët dhe klientët.
- Të punojë në grup.
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale, të mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës, sipas standardit HACCP dhe ISO.
- Të zbatojë standardet e profesionit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, mbrojtjes së mjedisit e dhënies së ndihmës së parë.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit (mbrojtja e konsumatorit).
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së pijeve dhe ushqimeve sipas llojit.
- Të kryejë përpunime termike në kuzhinë.
- Të përgatitë sallata në kuzhinë.
- Të përgatitë gatime me vezë në kuzhinë.
- Të përgatitë salcat bazë në kuzhinë.
- Të përgatitë buljone dhe supra të thjeshta në kuzhinë.
- Të përgatitë brumëra bazë dhe asortimente me to.
- Të përgatitë asortimente të thjeshta me mish, mish të grirë dhe të brendshme mishi.

- Të përgatitë asortimente të thjeshta me peshk dhe prodhime deti në kuzhinë.
- Të përgatitë salca të ëmbla.
- Të përgatitë kremra bazë në pastičeri.
- Të përgatitë asortimente me perime.
- Të zbatojë rregullat e estetikës në gatim dhe shërbim.
- Të rregullojë dhe shtrojë sallën e shërbimit.
- Të zbatojë rregullat e pritjes, përcjelljes dhe shoqërimit të klientit në restorant.
- Të parapërgatitë shërbimin e pijeve dhe ushqimit në restorant.
- Të kryejë shërbime në restorant dhe dhomën e klientit.
- Të përgatitë dhe shërbejë pije të ngrohta.
- Të ndajë mbeturinat sipas llojit.
- Të shoqërojë klientët drejt recepsionit.
- Të shoqërojë klientët në dhomë dhe ambiente të tjera të hotelit.
- Të transportojë bagazhet e klientëve në dhomë.
- Të informojë klientët për mjediset dhe shërbimet në hotel.
- Të kryejë rezervime të thjeshta sipas kërkesës së klientëve.
- Të kryejë rregjistrimin e klientëve në hotel.
- Të kryejë veprime të thjeshta financiare në recepsion.
- Të kryejë ç’rregjistrimin e klientëve në hotel.
- Të këshillojë klientin për veprimtari kulturore dhe itinerare të thjeshta udhëtimi dhe turistike.
- Të asistojë në shoqërimin e grupit, sipas itinerarit.
- Të lexojë hartat fizike, administrative, turistike dhe rrugore të zonës.
- Të pastrojë dhe rregullojë dhomën, tualetin dhe mjedise të tjera të hotelit.
- Të kryejë procedurat e punës për larjen dhe hekursjen e biankerive.
- Të kryejë procedurat e punës për pastrimin e rrobave të klientit në lavaneri.
- Të komunikojë në gjuhën angleze me klientët gjatë shërbimeve në sektorin e hoteleri turizmit.
- Të kryejë veprimtari që garantojnë cilësinë e përgatitjes dhe shërbimit ndaj klientit.
- Të përdorë teknologjinë dixhitale në mbështetje të veprimtarisë profesionale.

#### **4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtëjshëm në përfundim të arsimimit në drejtimin “Hoteleri – Turizëm”, niveli II i KSHK.**

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional ”Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit gjysmë të kualifikuar (ndihmës) në këtë drejtim. Ky kualifikim i jep nxënësit mundësi t’i drejtohet tregut të punës si ndihmës në sektorin e hoteleri turizmit (bare, restorante, mensa, vetëshërbime agjenci katering, hotele, agjenci turistike, zyra informacioni, spitale, (HORECA) etj).

Pas përfundimit të nivelit të II të KSHK, nxënësi mund të vazhdojë studimet në nivelin e III të KSHK në një prej profileve të drejtimit “Hoteleri-Turizëm”.

Me vijimin e mëtëjshëm të arsimimit profesional edhe në nivelin IV të KSHK, nxënësi fiton ”Maturën shtetore profesionale” me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare ose pas të mesmes.



**III. Plani mësimor për arsimin profesional në drejtimin “Hoteleri –Turizëm”, niveli II i KSHK.**

<b>Plani mësimor për drejtimin “Hoteleri – Turizëm”, Niveli II i KSHK (2 vjeçar)</b>				
<b>Nr</b>	<b>Kodi</b>	<b>Lëndët dhe modulet mësimore</b>	<b>Orët javore/vjetore</b>	
			<b>Klasa 10</b>	<b>Klasa 11</b>
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)</b>	<b>14/15</b> (504/ 540)	<b>11/12</b> (374/ 408)
1		Gjuhë shqipe	1	1
2		Letërsi	1	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)	(1)
5		Matematikë	2	2
6		Fizikë	2	-
7		Kimi	-	2
8		Shkenca sociale	2	-
9		Histori	-	2
10		Gjeografi	1	-
11		TIK	1	-
12		Edukim fizik, sporte, shëndet	2	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale (Gjithsej)</b>	<b>6 (216)</b>	<b>6 (204)</b>
1	L-13-442-22	Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike	3	-
2	L-13-443-22	Ushqim dhe pije	3	2
3	L-13-036-22	Turizmi dhe mjedisi	-	2
4	L-13-038-22	Trashëgimi kulturore dhe historike	-	2
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)</b>	<b>8 (288)</b>	<b>11(374)</b>
1	M-13-1348-22	Kuzhinë	108	-
2	M-13-1349-22	Shërbime në restorant	108	-
3	M-13-1350-22	Shërbime në recepsion - 1	36	-
4	M-13-1351-22	Shërbime pastrimi - 1	36	-
5	M-13-1352-22	Kuzhinë dhe pastaçeri	-	204
6	M-13-1353-22	Shërbime në restorant dhe bar	-	68
7	M-13-1354-22	Shërbime në recepsion - 2	-	36
8	M-13-1355-22	Shërbime pastrimi - 2	-	33
9	M-13-1816-22	Komunikimi në gjuhën angleze në hoteleri-turizëm - 1	-	33
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)</b>	<b>1 (36)</b>	<b>2 (68)</b>
1	M-13-125-20	Shërbimi në pushimet e kafesë	36	-
2	M-13-124-20	Përgatitja e ushqimeve fast – food	36	-
3	M-13-1357-22	Përgatitja menuse me asortimente të zonës, me bazë mishi	-	68

4	M-13-1358-22	Përgatitja e menuesë me asortimente të zonës, me bazë peshku	-	68
5	M-13-127-22	Përgatitja e sallës së restorantit dhe shërbimi për festa	-	68
		Gjithsej A+B+C+D	<b>29/30</b> (1044/ 1080)	<b>30/31</b> (1020/ 1054)

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

Kohëzgjatja e vitit shkollor është:

Në klasën 10, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (36 javë mësimore).

Në klasën 11 viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 1 javë për provimin e praktikës profesionale + 1 javë për provimin e teorisë profesionale).

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

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikula i arsimit profesional në drejtimin "Hoteleri-Turizëm", niveli II i KSHK, 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 MAS).
- 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).
- Modulet e praktikave profesionale me zgjedhje të detyruar (përshkruesit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).

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

#### 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 tek 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 nxënësi, është **motivimi i nxënësve**. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përbushjes 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 drejtimit "Hoteleri-Turizëm", niveli II i KSHK.



Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe shprehjet 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 drejtimit profesional “Hoteleri- Turizëm”.

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 njëmbëdhjetë, nxënësi i arsimuar në drejtimin profesional “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK, 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, shprehjeve, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e hoteleri-turizmit, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, për çdo vit shkollor, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit II të KSHK.

## **VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në drejtimin mësimor “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK, 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, për çdo vit shkollor.

- rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit II të KSHK.

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

### 1. Lënda “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, (L-13-442-22), kl.10–108 orë

#### • Synimet e lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, kl. 10.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, klasa 10, nxënësit duhet:

- Të përshkruajnë kuptimin e industrisë së mikpritjes.
- Të përshkruajnë rëndësinë ekonomike dhe sociale të industrisë së mikpritjes dhe lidhjen e saj me turizmin.
- Të dallojë standardet kryesore në industrinë e mikpritjes dhe turizmit.
- Të dallojnë karakteristikat bazë dhe prirjet e industrisë së mikpritjes në turizëm.
- Të përshkruajnë evoluimin e industrisë së mikpritjes, si rrjedhojë e nevojave të klientëve.
- Të përshkruajnë mundësitë për karrierë në industrinë e mikpritjes.
- Të përshkruajnë karakteristikat dhe shërbimet e strukturave akomoduese hoteliere.
- Të dallojnë llojet dhe organizimet e strukturave akomoduese.
- Të përshkruajnë veçoritë e klasifikimit të hoteleve në bazë të vendodhjes, kapacitetit (madhësisë) të strehimit, nivelit të shërbimit që ato ofrojnë, sezonit të funksionimit të tyre, pronësisë etj.
- Të dallojnë veçoritë e kategorizimit të hoteleve sipas legjislacionit shqiptar.
- Të argumentojnë me shembuj format dhe llojet më të zhvilluara të ndërmarrjeve hoteliere e gastronomike, si dhe karakteristikat e tyre në Shqipëri.
- Të dallojnë mjediset kryesore të hotelit dhe vendosjen e tyre në hapësirë.
- Të dallojnë raportet e hapësirave në hotel në funksion të njeriut.
- Të dallojnë llojet e recepsionit, karakteristikat dhe pajisjet e tij sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet e dhomave, karakteristikat dhe pajisjet e tyre sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet e barit, karakteristikat dhe pajisjet e tij sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet e restorantit, karakteristikat dhe pajisjet e tij sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet e kuzhinave, karakteristikat dhe pajisjet e tyre sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet e sallave të eventeve dhe konferencave, karakteristikat dhe pajisjet e tyre sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve në administratë dhe në sektorët ndihmës.
- Të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të manualeve të pajisjeve, sipas sektorëve.
- Të dallojnë strukturën organizative të personelit sipas formës së organizimit të hoteleve
- Të përshkruajnë organizimin e departamenteve në hotele, funksionet dhe detyrat e tyre.
- Të përshkruajnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit në departamentin e strehimit.
- Të përshkruajnë veprimtaritë e punës në departamentin e strehimit dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë veprimtaritë e punës në sektorin e recepsionit, administrimit dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit në departamentin e ushqimit

dhe të pijeve.

- Të përshkruajnë veprimtaritë e punës në bar, restorant dhe kuzhinë dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit të departamentin e mirëmbajtjes dhe lvanterisë (housekeeping).
- Të përshkruajnë veprimtaritë e punës së mirëmbajtjes dhe lvanterisë dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë organizimin e punës në sektorët ndihmës dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë rëndësinë e mirësjelljes zyrtare në industrinë e mikpritjes dhe turizmit.
- Të dallojnë llojet e klientëve në hotel.
- Të përshkruajnë mënyrat e komunikimit dhe etikën e sjelljes në marrëdhëniet me klientët.
- Të përshkruajnë marrëdhëniet dhe rregullat e komunikimit ndërmjet sektorëve në hotel.
- Të identifikojnë rregullat e aftësive të shkruara dhe elektronike të komunikimit.
- Të përshkruajnë efektin e komunikimit verbal dhe joverbal me klientët dhe bashkëpunëtorët.
- Të përshkruajë rëndësinë e komunikimit me terminologji teknike në gjuhë të huaj.
- Të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të kuadrit ligjor për mbrojtjen e të dhënave e personale të klientëve.
- Të përshkruajë rëndësinë e respektimit të kulturave dhe traditave të klientëve.
- Të dallojnë funksionin, llojet dhe organizimet e strukturave të ndërmarrjeve gastronomike.
- Të përshkruajnë veçoritë e kategorizimit të ndërmarrjeve gastronomike sipas legjislacionit shqiptar.
- Të përshkruajnë karakteristikat e restorantit, barit jashtë hotelit, sipas ndërtimit të tyre strukturor dhe llojet kryesore të pajisjeve.
- Të dallojnë përbërjen dhe funksionet e personelit të restorantit, barit jashtë hotelit.
- Të përshkruajnë karakteristikat e mensave, fast-food-it, picerive, pastiçerive, kreperive dhe shërbimeve katering sipas ndërtimit të tyre strukturor.
- Të dallojnë përbërjen dhe funksionet e personelit në mensa, fast-food-e, piceri, pastiçeri, kreperi dhe shërbimet katering.
- Të identifikojnë forma të tjera akomoduese të linjave të lundrimit dhe hekurudhore në industrinë e mikpritjes dhe turizmit.
- Të përshkruajnë karakteristikat e restoranteve hekurudhore, detare dhe ajrore.
- Të dallojnë llojet e ndryshme të dokumentacionit teknik që përdoren në strukturat akomoduese dhe gastronomike.
- Të interpretojnë dokumentacionin teknik dhe sinjalistikën e profesionit.
- Të dallojnë mënyrat e inventarizimit fizik të mjeteve, pajisjeve dhe materialeve të punës në hotel, bar, restorant, kuzhinë dhe lvanteri.
- Të dallojnë mjetet dhe format e pagesave në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike.
- Të dallojnë monedhat e huaja dhe veçoritë e këmbimit valutor, duke kryer veprime me to.
- Të dallojnë llojet e faturave që përdoren në restorant, bar, reception dhe mënyrën e plotësimit të tyre.
- Të dallojnë kuptimin për TVSH- në, si detyrim tatimor dhe element përbërës në plotësimin e faturës.
- Të dallojnë llojet e dokumenteve të shërbimit për klientët në bar, restorant dhe reception mënyrën e plotësimit të tyre.
- Të kryejnë veprime të thjeshta financiare në sektorë të ndryshëm të strukturave akomoduese

dhe gastronomike.

- Të renditin dokumentacionin personal të punonjësit në ndërmarrjet e hotelerisë dhe gastronomisë.
- Të përshkruajnë rolin e kontratës së punës në hoteleri turizëm dhe elementëve të saj.
- Të dallojnë llojet dhe veçoritë e sigurimeve që zbatohen në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike.
- Të dallojnë mënyrën e llogaritjes së pagës në hoteleri dhe gastronomi sipas rregullave ligjore shqiptare.
- Të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të procedurave për garantimin e cilësisë dhe shëndetit të klientëve në strukturat akomoduese dhe gastronomike.
- Të dallojnë rregullat e higjienës dhe të mbrojtjes së shëndetit të klientëve dhe të punonjësve në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike.
- Të dallojnë llojet e rreziqeve dhe aksidenteve në strukturat akomoduese dhe gastronomike.
- Të përshkruajnë praktikatat e sigurisë, procedurat e raportimit të aksidenteve dhe dhënies së ndihmës së parë.
- Të përshkruajë rregullat e mbrojtjes nga zjarri dhe rreziqe të tjera.
- Të dallojnë llojet e ndotjes dhe sigurisë gjatë procesit të trajtimit të ushqimit.
- Të dallojnë llojet dhe format ekologjike të përdorimit të burimeve në strukturat hoteliere dhe gastronomike.
- Të përshkruajnë mënyrat për promovimin e përdorimit racional dhe eko-efikas të burimeve si: uji dhe racionalizimi i tij, energjia dhe efikasiteti i përdorimit të saj. mbeturinat dhe riciklimi, reduktimi dhe menaxhimi i tyre, zhurma, cilësia e ajrit dhe integrimi peizazhit, politika të blerjeve ekologjike, përmirësimi i cilësisë së mjedisit të brendshëm të hotelit etj.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, klasa 10 - 108 orë**

<b>Tema 1</b>	Industria e mikpritjes	6 orë
<b>Tema 2</b>	Ndërmarrjet hoteliere, funksionet dhe klasifikimi i tyre	12 orë
<b>Tema 3</b>	Ndërtimi strukturor, pajisjet dhe mobilimi i hoteleve	15 orë
<b>Tema 4</b>	Struktura organizative. Funksionet dhe detyrat e personelit në hotele	18 orë
<b>Tema 5</b>	Komunikimi në ndërmarrjet hoteliere	9 orë
<b>Tema 6</b>	Ndërmarrjet gastronomike, funksioni dhe klasifikimi i tyre	12 orë
<b>Tema 7</b>	Struktura të tjera akomoduese	6 orë
<b>Tema 8</b>	Dokumentacioni teknik në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike	14 orë
<b>Tema 9</b>	Dokumentacioni i punonjësve në ndërmarrjet hoteliere	6 orë
<b>Tema 10</b>	Mbrojtja dhe siguria e klientëve në ndërmarrjet hoteliere	6 orë
<b>Tema 11</b>	Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm në industrinë e mikpritjes	4 orë

**2. Lënda “Ushqim dhe pije”, (L-13-443-22). Kl. 10 – 108 orë, Kl. 11 – 68 orë**

• **Synimet e lëndës “Ushqim dhe pije”, kl. 10**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Ushqim dhe pije”, kl 10, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë objektin e lëndës “Ushqim dhe pije”.
- Të përshkruajnë evoluimin e teknologjisë së kuzhinës.
- Të dallojnë kërkesat dhe funksionet e profesionit të kuzhinierit si dhe mundësitë për karrierë.
- Të dallojnë veçoritë e mjedisit, pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë.
- Të përshkruajnë rregullat e higjienës, të sigurisë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.
- Të lexojnë në mënyrë profesionale dokumentacionin teknik në vendin e punës.
- Të dallojnë përbërësit e ushqimeve, vetitë, dhe funksionin e tyre në organizëm. (karbohidratet, proteinat, uji).
- Të dallojnë treguesit cilësorë të produkteve ushqimore në kuzhinë.
- Të dallojnë lëndët e para dhe ato ndihmëse në kuzhinë.
- Të shpjegojnë rëndësinë e hartimit të planit të prodhimit në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e drithërave dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e drithërave dhe nënprodukteve si dhe treguesit cilësorë të tyre për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e frutave dhe perimeve.
- Të dallojnë llojet e frutave dhe perimeve si dhe treguesit cilësorë të tyre për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e qumështit dhe nënprodukteve të tij.
- Të dallojnë llojet e qumështit dhe nënprodukteve të tyre, treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë, veçoritë e qumështit që përdoret në bar, defektet dhe kushtet e ruajtjes.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e vezëve.
- Të dallojnë llojet e vezëve si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e mishit të kafshëve, shpendëve dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e mishit të kafshëve, shpendëve dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të dallojnë pjesët e mishit, sipas ndarjes anatomike.
- Të përshkruajnë rregullat e higjienës së ushqimeve në kuzhinë.
- Të dallojnë format dhe shkaqet e helmimeve ushqimore.
- Të dallojnë proceset teknologjike në kuzhinë.
- Të shpjegojnë proceset e përpunimit të ftohtë në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e përpunimit të ftohtë në kuzhinë.
- Të argumentojnë me shembuj procese të përpunimit të ftohtë të produkteve në kuzhinë.
- Të shpjegojnë proceset e përpunimit të nxehtë të produkteve në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e përpunimit të nxehtë në kuzhinë.
- Të argumentojnë me shembuj procese të përpunimit të nxehtë të produkteve në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e brumërave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të dallojnë llojet e kremrave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të dallojnë llojet e ëmbëlsirave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të shpjegojnë rëndësinë e pijeve në gastronomi.
- Të listojnë dhe klasifikojnë pijet.
- Të dallojnë llojet e ujit, veçoritë dhe karakteristikat e tij.
- Të shpjegojnë veçoritë e lëngjeve të frutave dhe të perimeve, llojet, defektet dhe veçoritë e

ruajtjes.

- Të shpjegojnë veçoritë e pijeve freskuese, llojet, defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.

- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Ushqim dhe pije”, kl. 10 - 108 orë**

<b>Tema 1</b>	Teknologjia e kuzhinës, objekti, rëndësia, historiku. Personeli, mjedisi, mjetet dhe pajisjet e punës në kuzhinë.	8 orë
<b>Tema 2</b>	Rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë. Standartet e sigurimit të cilësisë (HACCP/ISO). Menaxhimi i mbetjeve.	8 orë
<b>Tema 3</b>	Përbërësit e ushqimeve, vetitë, funksioni në organizëm. Treguesit e vlerësimit cilësor të produkteve ushqimore, ambalazhimi dhe etiketat e ushqimeve.	9 orë
<b>Tema 4</b>	Lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë, klasifikimi.	4 orë
<b>Tema 5</b>	Drithërat, nënproduktet, përbërja, klasifikimi, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	5 orë
<b>Tema 6</b>	Frutat dhe perimet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	4 orë
<b>Tema 7</b>	Qumështi, nënproduktet, vezët, ëmbëltuesit, tharmet dhe aromatizuesit, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	6 orë
<b>Tema 8</b>	Mishi i kafshëve dhe shpendëve, therja, ndarja anatomike e mishit sipas llojit, vetitë kimike, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	10 orë
<b>Tema 9</b>	Metoda të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë. Mikroorganizmat dhe helmimet ushqimore.	8 orë
<b>Tema 10</b>	Plani i prodhimit në kuzhinë. Proceset teknologjike të përpunimit në kuzhinë. Përpunimi i ftohtë i mishit, perimeve dhe frutave. Marinimi.	12 orë
<b>Tema 11</b>	Përpunimi i nxehtë i produkteve në kuzhinë me zierje, skuqje, pjekje.	8 orë
<b>Tema 12</b>	Përgatitja e salcave në kuzhinë.	4 orë
<b>Tema 13</b>	Brumërat, lëndët e para dhe ndihmëse, përgatitja në kuzhinë.	4 orë
<b>Tema 14</b>	Kremrat në kuzhinë, llojet, lëndët e para dhe ndihmëse. Prodhimi i akullores.	4 orë
<b>Tema 15</b>	Ëmbëlsirat në kuzhinë, llojet, lëndët e para dhe ndihmëse.	4 orë
<b>Tema 16</b>	Pijet, klasifikimi, rëndësia e tyre në ndërmarrjet gastronomike. Uji, llojet e tij, rëndësia e ujit në gastronomi	4 orë
<b>Tema 17</b>	Pijet freskuese, lëngjet e frutave dhe të perimeve, llojet, treguesit cilësorë, ambalazhimi, ruajtja, shërbimi. Etiketimi.	6 orë

- **Synimet e lëndës “Ushqim dhe pije”, kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Ushqim dhe pije”, kl 11, nxënësit duhet:

- Të dallojnë përbërësit e ushqimeve, vetitë, dhe funksionin e tyre në organizëm (yndyrat, vitaminat, mineralet).
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e vajrave, yndyrave, nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e vajrave, yndyrave, nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.



- Të dallojnë llojet e mishit të kafshëve të egra, shpendëve të egër dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e peshkut dhe prodhimeve të detit si dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e peshkut, prodhimeve të detit dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e salcave dhe marinadave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e konservave.
- Të dallojnë llojet e konservave si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë kuptimin e recepturave në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e ëmbëltuesve, tharmeve, aromatizuesve.
- Të dallojnë llojet e ëmbëltuesve, tharmeve, aromatizuesve si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë kuptimin e firove dhe të shtesave ushqimore.
- Të interpretojnë planin e prodhimit në kuzhinë.
- Të shpjegojnë kuptimin për menytë dhe të argumentojnë rëndësinë e tyre.
- Të përshkruajnë veçoritë e menyve të llojeve të ndryshme.
- Të përshkruajnë rëndësinë e kuzhinës shqiptare.
- Të shpjegojnë veçoritë e pijeve me përmbajtje të alkaloidëve (kafe, kakao, çaj), llojet, defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.
- Të shpjegojnë veçoritë e birrave sipas llojit, defektet, kushtet e ruajtjes dhe shërbimit të tyre.
- Të dallojnë llojet e verës, veçoritë e tyre sipas llojit, defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.
- Të shpjegojnë veçoritë e pijeve të forta alkoolike (distilate), likereve sipas llojit defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.
- Të shpjegojnë kuptimin për aperitivët dhe dixhestivët.
- Të dallojnë veçoritë e aperitivëve dhe dixhestivëve sipas llojit.
- Të lexojë në mënyrë profesionale etiketat e pijeve alkoolike dhe joalkoolike.
- Të shpjegojnë mënyrat e përzgjedhjes së pijeve sipas pamjes së jashtme, shijes, aromës, etiketës, llojit të ushqimit.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Ushqim dhe pije”, kl. 11 – 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Vajrat, yndyrat, nënproduktet e tyre, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	6 orë
<b>Tema 2</b>	Mishi i shpendëve dhe kafshëve të egra, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja. Rëndësia e marinimit të mishit të shpendëve të egër.	6 orë
<b>Tema 3</b>	Peshku dhe prodhimet e detit, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja. metodat e konservimit të peshkut.	6 orë
<b>Tema 4</b>	Konservat, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja. Metoda të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë.	5 orë
<b>Tema 5</b>	Përpunimi i ftohtë i peshkut dhe i prodhimeve të detit. Marinimi.	6 orë
<b>Tema 6</b>	Përpunimi i nxehtë i peshkut dhe prodhimeve të detit në kuzhinë (me zierje, skuqje, pjekje)	5 orë
<b>Tema 7</b>	Përgatitja e marinadave. Llojet.	4 orë

<b>Tema 8</b>	Menutë dhe mënyrat e kompozimit të tyre. Rëndësia e tyre në gastronomi.	4 orë
<b>Tema 9</b>	Kuzhina shqiptare, rëndësia, kuptimi, klasifikimi sipas krahinave.	3 orë
<b>Tema 10</b>	Pijet me përmbajtje të alkaloidëve (Kafe, kakao, çaj etj.), llojet, treguesit cilësorë, ruajtja, përgatitja, ambalazhimi, shërbimi, efektet në organizëm.	4 orë
<b>Tema 11</b>	Birrat, lëndët e para dhe ndihmëse për prodhim, llojet, ruajtja, defektet, shërbimi, ambalazhimi dhe etiketat.	4 orë
<b>Tema 12</b>	Vera, origjina, llojet, procesi i vjetërimit, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja, ambalazhimi, etiketimi, degustimi, shërbimi.	9 orë
<b>Tema 13</b>	Likeret dhe distilatet, llojet, veçoritë, treguesit cilësorë, ruajtja, ambalazhimi, shërbimi.	4 orë
<b>Tema 14</b>	Aperitivët dhe dixhestivët, rëndësia e tyre, llojet, shërbimi.	2 orë

### 3. Lënda “Turizmi dhe mjedisi”, (L-13-036-22), Kl. 11 – 68 orë

#### • Synimet e lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl. 11

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl 11, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin për termat dhe konceptet në fushën e turizmit (turizëm, turist, vizitor, ekskursionist, udhëtim, etj).
- Të shpjegojnë evoluimin e turizmit në etapa të ndryshme.
- Të shpjegojnë rëndësinë social - ekonomike të turizmit për vendin dhe komunitetet që e zhvillojnë atë.
- Të përshkruajnë legjislacionin në fushën e mikpritjes dhe turizmit.
- Të përshkruajnë bazën ligjore për mbrojtjen e konsumatorit.
- Të dallojnë elementët bazë të zhvillimit të turizmit.
- Të dallojnë efektet pozitive edhe negative që sjell zhvillimi i turizmit.
- Të dallojnë sektorët kryesorë dhe ndihmës të industrisë turistike.
- Të vlerësojnë lidhjen e turizmit me bukuritë natyrore, trashëgiminë kulturore dhe historike të vendit, infrastrukturën dhe mikpritjen.
- Të shpjegojnë elementët mbi të cilat zhvillohet turizmi shqiptar.
- Të shpjegojnë faktorët që përbëjnë forcën tërheqëse të burimeve turistike.
- Të shpjegojnë rëndësinë e turizmit si fenomen social në zhvillimin e kohës së lirë.
- Të dallojnë lidhjen mes burimeve natyrore dhe turizmit.
- Të vlerësojnë rëndësinë e aftësive profesionale në sektorin e turizmit.
- Të dallojnë komponentët përbërës dhe format kryesore të produktit turistik.
- Të listojnë karakteristikat e produktit turistik.
- Të vlerësojnë rëndësinë e tregut të atraksioneve turistike në vendin tonë.
- Të klasifikojnë llojet dhe format e turizmit.
- Të përshkruajnë veçoritë e llojeve të ndryshme të turizmit (pushime, biznes, kongrese, turizëm kulturor, trajtim arsimor, sportiv, etj).
- Të përshkruajë veçoritë e turizmit të detit dhe rërës, të interesit të veçantë, turizmin e qytetit dhe të biznesit.



- Të përshkruajë karakteristikat e zhvillimit të turizmit në Shqipëri.
- Të klasifikojnë strukturat e ndërmarrjeve turistike, akomoduese dhe të gastronomisë.
- Të kuptojnë dhe dallojnë marrëdhënien simbiotike midis turizmit dhe mjedisit.
- Të shpjegojnë ndikimin e turizmit në cilësinë e ujit, ajrit, bimësisë, jetën e kafshëve.
- Të shpjegojnë ndikimin e turizmit në disa ekosisteme si: zonat bregdetare, ishujt, malet, etj.
- Të analizojnë faktorët që nxisin industrinë e turizmit drejt zhvillimit të turizmit të qëndrueshëm dhe të gjelbërt.
- Të shpjegojnë parimet bazë dhe rëndësinë e zhvillimit të turizmit të qëndrueshëm.
- Të vlerësojnë rëndësinë e marrëdhënive të ndërvarura turizëm – mjedis i qëndrueshëm.
- Të shpjegojnë ndikimin e destinacioneve të ndryshme turistike (resorte turistike) në mjedis.
- Të shpjegojnë raportet kundërshtuese të turizmit dhe mjedisit.
- Të shpjegojnë rëndësinë e transportit si faktor i zhvillimit të turizmit.
- Të përshkruajnë efektet e ndotjes së mjedisit nga veprimtari të ndryshme turistike.
- Të vlerësojnë rëndësinë e metodave ekologjike të trajtimit të mbetjeve.
- Të shpjegojë parimet e ekonomisë së gjelbër.
- Të dallojë sektorët në të cilët bazohet ekonomia e gjelbër.
- Të vlerësojë rëndësinë e ekonomisë së gjelbër në ditët e sotme si mjet për zhvillimin e qëndrueshëm.
- Të dallojë turizmin e gjelbër, ekoturizmin dhe turizmin e qëndrueshëm.
- Të listojë llojet e aktiviteteve që mund të zhillohen në turizmin e natyrës (gjelbër) (parqe, plazhe, shpella, male, kodra, ujëvara, ishuj, pyje etj).
- Të listojë llojet e aktiviteteve argëtuese që mund të zhvillohen në sektorin e turizmit (vizita në monumente historike, muzeume, teatër, plazh, hiking/shtigje për ecje, sporte të ndryshme, shfaqje, parqe argëtuese, akuariume, casino etj).
- Të shpjegojë rëndësinë e atraksioneve turistike në turizëm.
- Të evidentojë efektet e turizmit në zhvillimin social të një vendi (mosha, cikli i jetës së familjes, niveli arsimor etj).
- Të dallojë impaktet/ndikimet sociale pozitive të zhvillimit të turizmit (ruajtja e kulturës lokale, forcimi i marrëdhënive të komunitetit, ofrimi i shërbimit social, rivitalizimi i artit dhe kulturës, ruajtja e trashëgimisë kulturore dhe shpirtërore).
- Të dallojë impaktet/ndikimet sociale negative të zhvillimit të turizmit (sfidat sociale, globalizimi dhe dëmtimi i trashëgimisë kulturore dhe shpirtërore, humbja e autenticitetit/origjinalitetit/traditave, standardizmi dhe komercializimi, përplasjet midis kulturave të ndryshme, marrëdhëniet e turistëve me komunitetin, rritja e krimit, lojrave të fatit, sjelljeve jo të hijshme etj).
- Të evidentojë ndikimet social-kulturore të turizmit në komunitetin pritës dhe turistin.
- Të analizojë rëndësinë e sigurisë në destinacionet turistike për zhvillimin e një turizmi të suksesshëm dhe të qëndrueshëm.
- Të përshkruajë sfidat me të cilat përballlet industria e turizmit (teknologjia, praktikat miqësore ndaj mjedisit, siguria dhe integriteti, ruajtja e vendeve të punës).
- Të listojë standardet në industrinë turistike.
- Të shpjegojë rëndësinë e standardeve në industrinë e mikpritjes për një turizëm efikas dhe konkures si edhe duke përmirësuar kënaqësinë e turistëve në destinacionet turistike.
- Të analizojë tre shtyllat kryesore të turizmit të qëndrueshëm (mbrojtja e mjedisit, mbrojtja e trashëgimisë kulturore dhe natyrore, përfitimet sociale - ekonomike për komunitetin).

- Të listojë të drejtat e konsumatorit si turist në vendin tonë.
- Të shpjegojë të drejtat e udhëtarit në bazë të legjislacionit shqiptar.
- Të përkufizojë kuptimin e turizmit të qëndrueshëm sipas UNËTO-s.
- Të përshkruajë qëllimin kryesor të zhvillimit të turizmit të qëndrueshëm.
- Të listojë parimet e turizmit të qëndrueshëm.
- Të identifikojë përfitimet e turizmit të qëndrueshëm.
- Të analizojë zhvillimin e turizmit të qëndrueshëm kundrejt turizmit tradicional.
- Të shpjegojë lidhjen ndërmjet turizmit të qëndrueshëm dhe sektorëve të ndryshëm të tij.
- Të shpjegojë rëndësinë ambientale të burimeve turistike për zhvillimin e qëndrueshëm.
- Të shpjegojë rëndësinë e edukimit dhe ndërgjegjësimit ambiental.
- Të përshkruajë rolin e Organizatave kryesore Ndërkombëtare për zhvillimin e turizmit të qëndrueshëm.
- Të listojë llojet e ndotjeve që dëmtojnë/pengojnë zhvillimin e turizmit.
- Të analizojë ndikimin e ndotjeve në zhvillimin e turizmit.
- (turisti i gjelbër/turist i përgjegjshëm)

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl. 11 - 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Kuptimi i turizmit dhe rëndësia e zhvillimit të tij	7 orë
<b>Tema 2</b>	Komponentët bazë për zhvillimin e turizmit	11 orë
<b>Tema 3</b>	Llojet dhe format e turizmit	10 orë
<b>Tema 4</b>	Klasifikimi i ndërmarrjeve turistike dhe ndërmjetësit	9 orë
<b>Tema 5</b>	Marrëdhënia turizëm – mjedis	13 orë
<b>Tema 6</b>	Destinacionet turistike dhe ndikimi në mjedis	6 orë
<b>Tema 7</b>	Bashkëveprimi transport – turizëm	5 orë
<b>Tema 8</b>	Turizmi i qëndrueshëm	7 orë

**4. Lënda “Trashëgimi kulturore dhe historike”, (L-13-038-22), Kl. 11 – 68 orë**

• **Synimet e lëndës “Trashëgimi kulturore dhe historike”, kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Trashëgimi kulturore dhe historike”, kl 11 nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin mbi trashëgiminë kulturore e natyrore.
- Të tregojnë elementet përbërës të trashëgimisë kulturore dhe natyrore.
- Të dallojnë llojet e trashëgimisë materiale dhe vlerat e saj.
- Të dallojnë llojet e monumenteve të kulturës sipas vlerave historike arkitekturore dhe mënyrës së vendosjes në një mjedis natyror.
- Të tregojnë vlerat e monumenteve kulturore dhe natyrore shqiptare që janë pjesë e Listës Botërore të Trashëgimisë të UNESCO-s.
- Të identifikojnë qendrat historike si qendra të qytetërimit shqiptar dhe rajonal.
- Të dallojnë elementet e qendrës historike.
- Të përshkruajnë veçoritë e kalave dhe kështjellave kryesore, origjinën dhe historikun e tyre.
- Të përshkruajnë vlerat kulturore dhe natyrore të parqeve kryesore kombëtare arkeologjike shqiptare.

- Të vlerësojnë rëndësinë e tyre si pjesë e trashëgimisë materiale.
- Të vlerësojnë objektet e kultit për historikun, arkitekturën dhe vlerat trashëgimore që përfaqësojnë.
- Të dallojnë tipologjitë e objekteve të kultit sipas llojit të besimit.
- Të dallojnë monumentet kryesore të kultit në Shqipëri.
- Të përshkruajnë ndërtimet popullore, mënyrën e ndërtimit, arkitekturën dhe veçoritë sipas krahinave.
- Të tregojnë ndërtimet më të spikatura me vlerë monumentale.
- Të prezantojnë vlerat e monumenteve kulturore historike pasi të realizojë vizita në to.
- Të klasifikojnë objektet etnografike sipas materialit.
- Të tregojnë vlerat historike, kulturore muzeore të tyre.
- Të vlerësojnë kostumet popullore si kryevepra artistike.
- Të dallojnë tipologjitë e kostumeve të krahinave shqiptare.
- Të përshkruajnë veçoritë e kostumit popullor të zonës.
- Të tregojnë institucionet e trashëgimisë materiale dhe funksionin e tyre.
- Të vlerësojnë kartën shqiptare të restaurimit të monumenteve si dokument ligjor në mbrojtje të vlerave të tyre.
- Të tregojnë llojet kryesore të artit, periudhat e zhvillimit dhe përfaqësuesit kryesor të tyre.
- Të shpjegojnë veçoritë e muzeve si pjesë e trashëgimisë materiale kulturore.
- Të përshkruajnë vlerat historike, artistike, kulturore të muzeve kryesorë të vendit dhe të zonës.
- Të klasifikojnë llojet e muzeve sipas rëndësisë, institucionit që e krijon dhe llojit të objekteve që administrojnë.
- Të vlerësojnë artin e fotografisë si pjesë e trashëgimisë materiale dhe rolin e saj në evidentimin e ngjarjeve historike kulturore.
- Të shpjegojnë kuptimin mbi trashëgiminë shpirtërore, ngjashmëritë dhe ndryshimet me trashëgiminë materiale.
- Të tregojnë përbërësit, vlerat dhe rëndësinë e trashëgimisë shpirtërore.
- Të vlerësojnë rëndësinë e krijimtarisë popullore, llojeve kryesore të saj.
- Të vlerësojnë llojet dhe tipet të isopolifonisë si pjesë të rëndësishme të krijimtarisë gojore shqiptare dhe botërore.
- Të dallojnë karakteristikat e muzikës popullore sipas zonave, elementeve përbërës dhe tematikës.
- Të përshkruajnë karakteristikat e folklorit vokal.
- Të dallojnë tipologjitë e folklorit koreografik dhe veçoritë e tij.
- Të listojnë instrumentat muzikorë popullorë sipas mënyrës së nxjerrjes së tingullit dhe përdorimit të tyre në zona të ndryshme gjeografike.
- Të përshkruajnë karakteristikat e muzikës homofonike të Shqipërisë së Veriut.
- Të përshkruajnë festat dhe zakonet tradicionale shqiptare në krahina të ndryshme.
- Të vlerësojnë aktivitetet dhe Festalet Folklorike Tipologjike Kombëtare që zhvillohen në Shqipëri për vlerat kulturore që ato promovojnë.
- Të përshkruajnë ditët kombëtare dhe botërore të trashëgimisë dhe rëndësinë e festimit të tyre.
- Të vlerësojnë mjedisin si kulturë që kërkon qëndrueshmëri dhe cilësi për të sotmen dhe të

ardhmen.

- Të tregojnë pasojat negative në kulturë nga menaxhimi abuziv i natyrës dhe e kundërta.
- Të shpjegojnë lidhjen midis trashëgimisë, turizmit, mjedisit dhe edukimit ligjor për mbrojtjen e tyre.
- Të tregojnë monumentet kryesore natyrore në Shqipëri dhe kriteret e shpalljes së një pasurie si të tillë.
- Të dallojnë llojet e monumenteve të natyrës dhe veçoritë e tyre.
- Të listojnë kriteret e klasifikimit të zonave të mbrojtura, karakteristikat e tyre.
- Të vlerësojnë rëndësinë e parqeve kombëtare natyrore si pjesë e trashëgimisë natyrore, mjedisore, kulturore.
- Të vlerësojnë rolin e trashëgimisë në mbrojtje të vlerave tradicionale dhe moderne përmes zhvillimit të qëndrueshëm dhe diversitetit kulturor dhe natyror.
- Të vlerësojnë rëndësinë e trashëgimisë natyrore dhe kulturore në zhvillimin e turizmit.
- Të përshkruajnë rëndësinë e gatimeve tradicionale dhe moderne si pjesë e rëndësishme e turizmit kulturor.
- Të tregojnë llojet kryesore të artizanatit shqiptar dhe rëndësinë e tij për zhvillim ekonomik, punësim dhe turizëm.
- Të ndërtojnë një guidë turistike mbi vlerat kulturore dhe natyrore të Shqipërisë.
- Të tregojnë mbresat dhe përjetimet e tyre gjatë një vizite në një monument kulturor ose natyror.
- Të dallojë kontributet pozitive në mbrojtjen e vlerave estetike, social – kulturore dhe biodiversitetit të zonës së tij.
- Të tregojnë rëndësinë e Konventave të UNESCO-s dhe të legjislacionit Shqiptar për mbrojtjen e trashëgimisë kulturore e natyrore ekzistuese dhe të vlerave të reja universale.
- Të përshkruajnë llojet kryesore të turizmit që mund të zhvillohen në Shqipëri duke shfrytëzuar këtë pasuri.
- Të argumentojnë rolin e trashëgimisë materiale, shpirtërore, natyrore në zhvillimin e turizmit kulturor.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Trashëgimi kulturore dhe historike”, kl. 11 - 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Trashëgimia kulturore dhe natyrore.	4 orë
<b>Tema 2</b>	Trashëgimia materiale dhe historike. Monumentet.	12 orë
<b>Tema 3</b>	Krijimtaria artistike popullore.	6 orë
<b>Tema 4</b>	Institucionet e trashëgimisë materiale. Muzetë dhe dokumentet arkivore.	12 orë
<b>Tema 5</b>	Trashëgimia shpirtërore. Përbërësit. Institucionet.	4 orë
<b>Tema 6</b>	Krijimtaria popullore shpirtërore.	10 orë
<b>Tema 7</b>	Trashëgimia kulturore dhe mjedisi.	10 orë
<b>Tema 8</b>	Trashëgimia, turizmi dhe legjislacioni.	10 orë

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

### 1. Moduli “Kuzhinë”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Niveli: II i KSHK

Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	KUZHINË	M-13-1348-22
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet, pajisjet e punës në kuzhinë, për të pastruar, qëruar, hequr bisqet dhe farat, për të prerë perimet dhe frutat si parapërgatitje për gatimin e tyre si dhe për të përgatitur buljone, supra, gatime të ndryshme me vezë, sallata dhe salca bazë në kuzhinë.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	108 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi dallon veçoritë e mjedisit të punës dhe kërkesat e profesionit në kuzhinë.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të dallojë mjedisin e punës, sektorët/repartet pjesë përbërëse të kuzhinës;</li><li>- të shpjegojë kërkesat kryesore për personelin e kuzhinës;</li><li>- të shpjegojë kërkesat për uniformën profesionale të personelit në vendin e punës;</li><li>- të shpjegojë rëndësinë e respektimit të rregullave të higjienës personale në vendin e punës;</li><li>- të shpjegojë rëndësinë e respektimit të rregullave të qëndrimit dhe sjelljes në vendin e punës;</li><li>- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të komunikimit etik profesional në kuzhinë;</li><li>- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme të kuzhinës;</li><li>- të dallojë konceptin mbi firot dhe procesin e reduktimit të mbetjeve në kuzhinë;</li><li>- të shpjegojë rëndësinë e planit të prodhimit në kuzhinë;</li><li>- të dallojë konceptin mbi menunë dhe mënyrat e hartimit të saj;</li><li>- të dallojë konceptin mbi normativat e lëndëve të para dhe</li></ul>	

- 
- ndihmëse në kuzhinë;
  - të dallojë dokumentacionin financiar në kuzhinë;
  - të dallojë pajisjet që përdoren në kuzhinë;
  - të dallojë mjetet e punës që përdoren në kuzhinë;
  - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë;
  - të shpjegojë rëndësinë dhënies së ndihmës së parë në kuzhinë;
  - të zbatojë shenjat dhe sinjalistikën e përdorur në ambientet e kuzhinës;
  - të shpjegojë rëndësinë e inventarizimit të mjeteve, pajisjeve të punës, lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
  - të shpjegojë rëndësinë e respektimit të rregullave të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në kuzhinë;
  - të shpjegojë rëndësinë e respektimit të procedurave për ndarjen e mbeturinave sipas llojit, në kuzhinë;
  - të shpjegojë rëndësinë e respektimit të procedurave të grumbullimit të vajrave të përdorur për riciklim, në kuzhinë;
  - të shpjegojë rëndësinë e garantimit të cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi parapërgatit perimet dhe frutat për gatim.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës në kuzhinë;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e perimeve dhe frutave për gatim;
- të përzgjedhë perimet dhe frutat sipas recetës;
- të peshojë perimet dhe frutat, sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë perimet dhe frutat;
- të përdorë makinat grirëse në kuzhinë;
- të zbatojë teknikën e duhur gjatë përdorimit të grirëses;
- të zbatojë teknikat e duhura gjatë përdorimit të thikave të qërimimit, copëtimit dhe pastrimeve të imta;
- të zbatojë teknikën e duhur gjatë përdorimit të rendes së dorës;
- të përdorë fetatriçen;
- të qerojë dhe të heqë farat e bisqet e frutave dhe perimeve;
- të presë perimet dhe frutat në forma të ndryshme (rondele, formë shkopi, julienne, katrore, kubike, sferike, shkopi,

- gjysmë rrethi, tagliatelle, forma dekorative, etj.);
- të presë/ coptojë erëzat në formë dekorative;
- të grijë perimet me thikë;
- të grijë perimet me rende;
- të grijë perimet me pajisje grirëse;
- të sistemojë vendin e punës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë rregullat për eliminimin e firove dhe reduktimin e mbetjeve në kuzhinë;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e dhënies së ndihmës së parë në kuzhinë;
- të zbatojë shenjat dhe sinjalistikën e përdorur në ambientet e kuzhinës;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mjedisit gjatë parapërgatitjes të perimeve dhe frutave për gatim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi përgatit vezë të ziera.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezëve të ziera;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezëve të ziera;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të pastrojë lëndët e para;
- të kontrollojë freskinë e vezëve;
- të hedhë në enë sasi të vezëve, ujë të ftohtë dhe kripës;
- të vendosë enën në zjarr për zierje;
- të mbikqyrë procesin e zierjes;



- të heqë enën nga zjarri;
- të qerojë vezët e ziera, pasi të jenë ftohur;
- të konstatojë defektet e mundshme gjatë procesit të zierjes;
- të dekorojë dhe prezantojë vezët e ziera;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve të ziera në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve të ziera.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi përgatit vezë “poshe”.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezës “poshe”;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezës “poshe”;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të kontrollojë freskinë e vezës;
- të hedhë në enë sasi të duhura të ujit dhe përbërësve të tjerë;
- të vendosë enën në zjarr për zierje;
- të përziejë ujin për të krijuar rrymë gjatë zierjes;
- të thyejë vezën në një enë të veçantë, sipas rregullit;
- të hedhë vezën në ujë të vluar;
- të përziejë vezën gjatë zierjes;
- të mbikqyrë procesin e përgatitjes së vezës “poshe”;



- të heqë vezën “poshe” nga uji;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të vezës “poshe”;
- të dekorojë dhe prezantojë vezën “poshe”;
- të konstatojë defektet e mundshme gjatë procesit të zierjes;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
- të pastrojë e vendit të punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve “poshe” në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve “poshe”;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi përgatit vezë “syze”.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezës “syze”;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezës “syze”;
- të përzgjedhë lëndëve e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të peshojë dhe matë vëllimet të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të kontrollojë freskinë e vezëve;
- të vendosë skarën/ tiganin në zjarr me sasinë e duhur të yndyrës;
- të ngrohë yndyrën në temperaturën e caktuar;
- të thyejë vezët në një enë të veçantë;
- të hedhë vezën në tigan/skarë me yndyrë;
- të mbikqyrë skuqjen e vezëve “syze” në masën e duhur;
- të heqë vezën nga skuqja;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor për vezët syze;
- të dekorojë dhe prezantojë vezët “syze”;

- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së vezës “syze” në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve “syze” në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve “syze”;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 6 Nxënësi përgatit omlëtë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezës omlëtë;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezës omlëtë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para sipas recepturës;
- të kontrollojë freskinë e vezëve;
- të lajë, pastrojë, presë lëndët e para dhe ndihmëse, për përgatitjen e omlëtës;
- të përgatitë mbushjen e omlëtës, sipas kërkesave të klientit/menusë;
- të thyejë vezët në një enë;
- të shtojë sasinë e duhura të kripës dhe qumështit në enë;
- të përzjejë përbërësit e omlëtës;
- të vendosë skarën/ tiganin në zjarr me yndyrë;
- të nxehtë yndyrën në temperaturën e duhur;
- të hedhë sasinë e duhur të përzjerjes në skarë/ tigan;
- të mbushë omlëtën dhe palosë atë në tigan, sipas llojit;
- të mbikqyrë procesin e skuqjes/pjekjes së omlëtës;

- të heqë omeletën nga zjarri;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor për omeletën;
- të dekorojë dhe prezantojë omeletën;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së omletës në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve omletë në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së omletës;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 7 Nxënësi përgatit buljon të zakonshëm me mish dhe kocka.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit të zakonshëm me mish dhe kocka;
- të zbatojë planin e prodhimit për gatimet në kuzhinë;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit të zakonshëm;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të presë/ coptojë mishin dhe kockat në përmasat e duhura;
- të presë perimet në përmasat dhe format e duhura;
- të blansherojë kockat për përgatitjen e buljonit;
- të vendosë kockat dhe mishin në enë me ujë të ftohtë;
- të vendosë enën në zjarr për zierje në temperaturë të lartë;
- të mbikqyrë zierjes e masës së mishit dhe kockave;
- të mbikqyrë vlimin e masës së mishit dhe kockave;
- të heqë “shkumën” e krijuar gjatë vlimit;

- të pjekë qepët deri në karamelizim në skarë;
- të hedhë në momentin e duhur, perimet, erëzat dhe kripën, në masën që gatuhet;
- të ulët temperaturë vazhdoj zirjen e buljonit;
- të shtojë kripën në fundin e zierjes;
- të heqë enën nga zjarri;
- të kullojë buljonin e zakonshëm me mish dhe kocka;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljonit të zakonshëm;
- të prezantojë buljonin me mish dhe kocka;
- të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit të zakonshëm;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së buljonit në kuzhinë;
- të pastrojë vendit e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljonit të zakonshëm në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljonit të zakonshëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 8 Nxënësi përgatit buljon me perime.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të zbatojë planin e prodhimit për gatimet në kuzhinë;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit me perime;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit me perime;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të presë perimet me përmasat e duhura;
- të hedhë perimet në enë me ujë;

- të vendosë enën në zjar për zierje;
- të mbikqyrë procesin e zierjes dhe të shtojë sasi të duhura të erëzave;
- të heqë enën nga zjarri;
- të kullojë buljonin me perime;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljonit me perime;
- të prezantojë buljonin me perime;
- të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit me perime;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së buljonit në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljonit me perime në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljonit me perime;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 9 Nxënësi përgatit buljon me shpendë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të zbatojë planin e prodhimit për gatimet në kuzhinë;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit me shpendë;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit me shpendë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë lëndët të para dhe ndihmëse;
- të pastrojë shpendët;
- të presë shpendët në përmasat e duhura;
- të presë perimet në përmasat e duhura;
- të hedhë shpendët dhe perimet në tenxhere me ujë të ftohtë;
- të vendosë enën në zjarr përzierje në temperaturën e duhur;
- të heqë “shkumën”;

- të mbikqyrë procesin e zierjes dhe të shtojë sasi të duhura të aromave dhe erëzave;
- të heqë enën nga zjarri;
- të kullojë buljonin me shpendë;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljonit;
- të prezantojë buljonin me shpendë;
- të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së buljonit në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljonit me pulë në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljonit me shpendë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 10 Nxënësi përgatit buljon me peshk dhe prodhime deti.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit me peshk/prodhime deti;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit me peshk/prodhime deti;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë perimet dhe erzat për buljon;
- të lajë dhe pastrojë peshkun/ mbetjet e peshkut/ prodhimet e detit;
- të presë peshkun/prodhimet e detit në përmasat e duhura;
- të presë perimet në përmasat e duhura;
- të hedhë peshkun/ mbetjet e peshkut/ prodhimet e detit dhe perimet në tenxhere me ujë të ftohtë;
- Të vendos enën në zjarr, poshtë pikës së vlimit;
- të mbikqyrë procesin e zierjes;

- të shtojë sasinë e duhura të erëzave gjatë zierjes;
- të heqë “shkumën” gjatë zierjes;
- të shtojë sasinë e duhur të kripës;
- të mbikqyrë procesin e zierjes buljonit me peshk dhe prodhime deti;
- të heqë enën me buljon nga zjarri;
- të kullojë buljonin me peshk/ mbetje peshku/ prodhime deti;
- Të prezantojë buljonin me peshk/prodhime deti ;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljonit për të garantuar cilësinë e përgatitjes së tij;
- të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit sipas standartit;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljonit me pulë në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljonit me peshk/ mbetje peshku/ prodhime deti;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 11 Nxënësi përgatit supë me perime.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të zbatojë planin e prodhimit për gatimet në kuzhinë;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e supës me perime;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e supës me perime;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të presë perimet në përmasat e duhura;
- të vendosë buljonin në zjarr, në temperaturën e duhur;
- të shtojë sasinë e duhur të perimeve në buljon;
- të shtojë sasinë e duhur të erëzave dhe përbërësve sipas

- recetës;
- të mbikqyrë procesin e zierjes së supës me perime;
  - të heqë supën me perime nga zjarri;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supës me perime;
  - të dekorojë dhe prezantojë supën me perime;
  - të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
  - të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së supës në kuzhinë;
  - të pastrojë vendin e punës;
  - të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
  - të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
  - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së supës me perime në kuzhinë;
  - të zbatojë rregullat e higjienës dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës me perime;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
  - të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 12 Nxënësi përgatit supë krem.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të zbatojë planin e prodhimit për supën krem;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e supës krem;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e supës krem;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të peshojë lëndët të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të presë perimet në përmasat e duhura për supë krem;
- të vendosë enën me buljon në zjarr;
- të hedhë sasinë e duhur të perimeve në buljon;
- të shtojë sasinë e duhur të erëzave dhe përbërësve të tjerë sipas recetës;
- të mbikqyrë procesin e zierjes së supës krem;
- të heqë enën nga zjarri;
- të kryejë kremëzimin e supës;



- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supës krem;
- të dekorojë dhe prezantojë supën krem;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së supës krem në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të kryejë pastrimin, sistemimin, dezinfektimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve dhe pajisjeve të punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së supës krem në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës krem;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 13 Nxënësi përgatit sallata me fruta dhe perime të freskëta.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e sallatave;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e sallatave;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse për sallatat me fruta dhe perime të freskëta;
- të qërojë, heqë bisqet dhe farat e perimeve dhe frutave të freskëta;
- të presë perimet, frutat e freskëta në përmasat dhe format e duhura për sallatë;
- të përgatitë dekoruesit (shtesat) për sallata të ndryshme;
- të erëzojë (marinojë) sallatat sipas recetës;
- të prezantojë sallatën sipas rregullave të estetikës;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të sallatës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së sallatave në kuzhinë;

- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së sallatave në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së sallatave;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 14 Nxënësi përgatit sallatë me perime të ziera dhe të pjekura.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e sallatave me perime të ziera dhe të pjekura;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e sallatave me perime të ziera dhe të pjekura;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të lajë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të qërojë dhe heqë bisqet e perimeve për sallatë me perime të ziera dhe të pjekura;
- të presë perimet në përmasat dhe format e duhura për sallatë me perime të ziera dhe të pjekura;
- të përgatisë enët për pjekje dhe zierje;
- të ziejë dhe pjekë perimet e prera;
- të blansherojë perimet;
- të mbikqyrë procesin e zierjes, pjekjes sipas llojit të sallatës;
- të përgatitë dekoruesit (shtesat) për sallatë me perime të ziera, dhe të pjekura;
- të erëzojë (marinojë) sallatat sipas recetës;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të sallatës;
- të prezantojë sallatën me perime të ziera, të pjekura, sipas rregullave të estetikës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;

- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së sallatave në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së sallatave me perime të ziera dhe të pjekura në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së sallatave me perime të ziera dhe të pjekura;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.
- Mësuesi/instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë, të prerjeve dhe copëtimit të frutave dhe perimeve, heqjes së farave, teknikave të gatimit të vezëve si dhe proceset e përgatitjes së buljoneve dhe supave të thjeshta.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës, 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 kursantëve 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 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:
- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës/qendrës së trajnimit.
  - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës.
  - Komplet i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës për prerjen e perimeve, erëzave dhe frutave.
-

- 
- Perime, fruta të freskëta dhe erëza të ndryshme.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e vezëve dhe asortimenteve të ndryshme me vezë.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e buljoneve dhe supave të thjeshta.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e sallatave me fruta dhe perime, sallatave të ziera dhe të pjekura.
  - Katalogë, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 2. Moduli “Shërbime në restorant”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm  
Niveli: II i KSHK  
Klasa: 10

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RESTORANT	M-13-1349-22
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të dalluar dhe zbatuar kërkesat kryesore të profesionit të shërbimit, rregullat e sigurisë në punë e ndihmës së parë, komunikimin me klientin, shoqërimin e klientëve në sallë, për të parapërgatitur, përdorur dhe mirëmbajtur pajisjet dhe mjetet e punës në restorant, për të rregulluar dhe shtruar sallën e restorantit, si dhe për të asistuar gjatë shërbimit të klientit.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	108 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për praninë</b>	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat e qëndrimit dhe sjelljes në restorant.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të zbatojë kërkesat kryesore për personelin e shërbimit në restorant;</li><li>- të zbatojë kërkesat për uniformën profesionale të personelit në vendin e punës;</li><li>- të respektojë rregullat e higjienës së personelit në vendin e punës;</li><li>- të zbatojë detyrat e personelit ndihmës në restorant;</li><li>- të zbatojë rregullat e qëndrimit dhe mbajtjes së trupit gjatë kyerjes së detyrave në sallë;</li><li>- të zbatojë rregullat e lëvizjes në sallë;</li><li>- të zbatojë rregullat e sjelljes me klientët duke mbajtur parasysh moshën, seksin, prejardhjen;</li><li>- të zbatojë mënyrat e pritjes së klientëve;</li><li>- të respektojë rregullat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në sallë;</li><li>- të mbajë pajisjet e kërkuara personale të punonjësit ndihmës në restorant;</li><li>- të respektojë mënyrat e shoqërimit të klientëve për në garderobë dhe ambientin për ruajtjen e sendeve personale;</li></ul>	

- 
- të respektojë mënyrat e orientimit dhe sistemimit të klientëve me nevoja të veçanta;
  - të zbatojë rregullat e sjelljes me klientët që kanë nevoja të veçanta;
  - të zbatojë mënyrat e përcjelljes së klientëve;
  - të zbatojë rregullat e komunikimit etik profesional me eprorët dhe kolegët;
  - të zbatojë rregullat e komunikimit etik me klientët;
  - të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
  - të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant gjatë zhvillimit të veprimtarive.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi zbaton rregullat e sigurisë në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë në restorant;
- të japë ndihmën e parë në rastet e rënieve nga lartësitë në restorant sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e prerjeve me thikë në restorant sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga thyerja e qelqeve apo porcelaneve në restorant sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga makineritë në restorant sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga detergjentët dhe desinfektantët në restorant sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga abuzimi me alkool, kafe në restorant sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste mbytje nga ushqimi sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste asfiksie sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste plagosje të thjeshta sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste epilepsie sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste goditje elektrike sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste frakturash sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste djegiesh sipas rregullit;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë dhënies së ndihmës së parë në restorant dhe mjedise të tjera shërbimi.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi mirëmban sallat, mjedise të tjera dhe pajisje të restorantit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të dallojë sallën e restorantit, nga ambientet e tjera të shërbimit apo ambientet ndihmëse;
- të sistemojë sallën e restorantit sipas rregullit;
- të ajrosë sallën e restorantit sipas rregullit;
- të pastrojë sallën e restorantit;
- të kujdeset për lulet, perdet dhe ndriçimin e sallës;
- të kontrollojë për pajisje të dëmtuara në sallë;
- të zëvendësojë pajisjet e dëmtuara nëse ka;
- të sistemojë mjediset ndihmëse të restorantit (offiss);
- të pastrojë mjediset ndihmëse të restorantit (offiss);
- të sistemojë sallat e tjera të shërbimit (konferencave, banketeve);
- të pastrojë sallat e tjera të shërbimit (konferencave, banketeve);
- të kontrollojë për pajisjet e dëmtuara në ambjentet ndihmëse “offiss” dhe sallat e tjera të shërbimit;
- të zëvendësojë pajisjet e dëmtuara në ambjentet ndihmëse “offiss” dhe sallat e tjera të shërbimit;
- të sistemojë pajisjet në restorant sipas rregullit;
- të përdorë dollapin e shërbimit (sideboard) sipas rregullit;
- të përdorë karrocën e shërbimit sipas rregullit;
- të përdorë vitrinat frigoriferike sipas rregullit;
- të përdorë vitrinat ngrohëse sipas rregullit;
- të përdorë “plate master”, “chafing dish” sipas rregullit;
- të përdorë dhe mirëmbajë tabakatë sipas rregullit;
- të pastrojë dhe mirëmbajë pajisjet në restorant;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë mirëmbajtjes dhe pastrimit të sallave të restorantit, mjediseve të tjera dhe pajisjeve të restorantit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi përdor dhe mirëmban mjetet e shërbimit në restorant.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të dallojë llojet e biankerive që përdoren në restorant;
- të sistemojë mbulesat dhe pecetat në dollapin e shërbimit sipas llojit, madhësisë, rasteve të përdorimit dhe sipas rregullit;
- të shtrojë mbulesat sipas rregullit;
- të palosë pecetat sipas rregullit;
- të mirëmbajë mbulesat dhe pecetat sipas rregullit;
- të kontrollojë dhe zëvendësojë mbulesat dhe pecetat sipas rregullit;
- të dallojë llojet e takëmeve të ngrënies, që përdoren në restorant;
- të lajë takëmet e ngrënies (argjendaritë) sipas rregullit;
- të thajë takëmet e ngrënies sipas rregullit;
- të shkëlqejë takëmet e ngrënies sipas rregullit;
- të vendosë takëmet e ngrënies në rafte sipas llojit dhe rasteve të përdorimit;
- të mbartë takëmet e ngrënies sipas llojit dhe mënyrave të shërbimit;
- të kontrollojë dhe zëvendësojë takëmet e ngrënies sipas llojit dhe mënyrave të shërbimit;
- të dallojë llojet e porcelaneve që përdoren në restorant;
- të seleksionojë porcelanet sipas llojit dhe rasteve të përdorimit;
- të lajë porcelanet sipas rregullit;
- të thajë porcelanet sipas rregullit;
- të shkëlqejë porcelanet sipas rregullit;
- të vendosë porcelanet në rafte sipas rregullit;
- të mbartë porcelanet sipas standardit dhe mënyrave të shërbimit;
- të kontrollojë dhe zëvendësojë porcelanet sipas rregullit;
- të dallojë llojet e gotave që përdoren në restorant;
- të seleksionojë pajisjet e qelqit sipas llojit dhe rasteve të përdorimit;
- të lajë pajisjet e qelqit sipas rregullit;
- të thajë pajisjet e qelqit sipas rregullit;
- të shkëlqejë pajisjet e qelqit sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet e qelqit në rafte sipas rregullit;
- të mbartë pajisjet e qelqit sipas standardit dhe mënyrave të shërbimit;
- të kontrollojë dhe zëvendësojë pajisjet e qelqit sipas rregullit;



- të kujdeset për menazhet në restorant;
- të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në restorant sipas rregullit;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së takëmeve të ngrënies, porcelaneve, pajisjeve prej qelqi etj.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi shtron sallën e restorantit për shërbimin**

***“A la carte”.***

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të parapërgatitë sallën për shtrimin “a la carte”;
- të renditë tavolinat për shtrim, sipas skemës së shërbimit;
- të shtrojë mbulesat për shtrimin “a la carte” sipas rregullit;
- të vendosë takëmet e ngrënies (argjendaritë) në tavolinë sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet e qelqit në tavolinë sipas rregullit;
- të vendosë menazhet në tavolinë sipas rregullit;
- të vendosë pecetat e klientit në tavolinë sipas rregullit;
- të rregullojë karriget pranë tavolinës sipas rregullit;
- të kryejë kontrollin përfundimtar të shtrimit “a la carte”;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës për shtrimin “a la carte”.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 6 Nxënësi parapërgatitë sallën për shërbimin e drekës dhe të darkës.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përgatitë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës;
- të vendosë tavolinat sipas skemës së shërbimit;
- të organizojë sidebar-in për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit;
- të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë për shërbimin e drekës

- dhe darkës sipas rregullit;
- të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit;
- të përzgjedhë mjetet për shtrimin dhe shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit;
- të shtrojë tavolinat për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit;
- të vendosë menazhet në tavolinë sipas rregullit;
- të parapërgatitë dekore për tavolinat sipas rregullit;
- të vendosë dekoret në tavolinë për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit;
- të asistojë personelin e shërbimit gjatë kryerjes së kontrollit të sallës përpara fillimit të shërbimit;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjeve të sallës për shërbimin e drekës dhe darkës.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 7 Nxënësi kryen shërbime të thjeshta të pijeve dhe ushqimeve në restorant.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të dallojë llojet kryesore të menuve që përdoren në restorant;
- të skicojë menu të thjeshta;
- të respektojë komandat e dhëna nga eprorët, për shërbim;
- të presë klientët në restorant sipas rregullit;
- të shoqërojë klientët në garderobë dhe ambiente të tjera sipas rregullit;
- të shoqërojë klientët në tavolinë sipas rregullit;
- të shoqërojë klientët me nevoja të veçanta në tavolinë sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e komunikimit etik me eprorët, kolegët dhe klientët;
- të rregullojë tabakanë për shërbim sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet në tabaka sipas rregullit;
- të mbartë tabakatë sipas mënyrave të mbartjes;
- të plotësojë elementet e shtrimit sipas porosisë së klientëve dhe sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat për shërbimin e klientit në krahun

- e majtë;
- të zbatojë rregullat për shërbimin e klientit në krahun e djathtë;
- të zbatojë radhën e shërbimit të klientit sipas rregullit;
- të zbatojë etapat e shërbimit të klientit sipas rregullit;
- të shërbejë ujin te klienti sipas rregullit;
- të shërbejë pijet joalkolike te klienti sipas rregullit;
- të parapërgatitë shërbimin e verës së bardhë te klienti;
- të asistojë personelin gjatë shërbimit të verës së bardhë te klienti;
- të parapërgatitë shërbimin e verës së kuqe te klienti;
- të asistojë personelin gjatë shërbimit të verës së kuqe te klienti;
- të parapërgatitë shërbimin, për shërbim në restorant;
- të shërbejë bukën në tavolinë/te klienti sipas rregullit;
- të asistojë personelin gjatë shërbimit të drekës dhe darkës sipas rregullit;
- të mbledhë pjatat e përdorura nga klientët sipas rregullit;
- të pastrojë tavolinën e klientit gjatë shërbimit sipas rregullit;
- të përcjellë ankesat dhe sygjërimet e klientëve tek eprorët;
- të pastrojë tavolinën pas përfundimit të shërbimit sipas rregullit;
- të përcjelljë klientët sipas rregullit;
- të shtrojë tavolinat për shërbimin e rradhës sipas rregullit;
- të kryejë veprimtari parapërgatitore që garantojnë cilësinë e shërbimit te klienti;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë parapërgatitjes dhe shërbimit në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në biznese.
- Instruktorët duhet të kryejnë demonstrime konkrete për të dalluar dhe zbatuar kërkesat kryesore të profesionit të shërbimit, rregullat e sigurisë në punë e ndihmës së parë, komunikimin me klientin, shoqërimin e klientëve në sallë, për të parapërgatitur, përdorur dhe mirëmbajtur pajisjet dhe mjetet

---

e punës në restorant, për të rregulluar dhe shtruar sallën e restorantit, si dhe për të asistuar gjatë shërbimit të klientit.

- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për të dalluar dhe zbatuar kërkesat kryesore të profesionit të shërbimit, rregullat e sigurisë në punë e ndihmës së parë, komunikimin me klientin, shoqërimin e klientëve në sallë, për të parapërgatitur, përdorur dhe mirëmbajtur pajisjet dhe mjetet e punës në restorant, për të rregulluar dhe shtruar sallën e restorantit, si dhe për të asistuar gjatë shërbimit të klientit.
- 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, mjetet, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- Restorant real ose restorant i shkollës.
  - Porcelane, argjendari, qelqe, biankeri, menage, aksesore, tavolina, karrige, pajisje dhe mjete pune.
  - Uniforma.
  - Kompleti i ndihmës së shpejtë.
  - Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara dhe menu në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

### 3. Moduli “Shërbime në recepsion - 1”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm  
Niveli: II i KSHK  
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RECEPTION - 1	M-13-1350-22
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet dhe pajisjet në mjedisin e punës, për të zbatuar rregullat e shërbimit në recepsion dhe për të shoqëruar klientin në dhomë.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë mbaruar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat e shërbimit në recepsion.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë dhe mirëmbajë uniformën e shërbimit;</li><li>- të zbatojë rregullat e higjienës personale në recepsion;</li><li>- të zbatojë rregullat e qëndrimit në recepsion;</li><li>- të zbatojë rregullat e përdorimit të gjuhës së trupit në recepsion;</li><li>- të zbatojë rregullat e prezantimit në recepsion;</li><li>- të zbatojë rregullat dhe etikën e komunikimit me klientin në recepsion;</li><li>- të zbatojë rregullat dhe etikën e komunikimit në telefon;</li><li>- të zbatojë detyrat e personelit në recepsion sipas hierarkisë së organizimit;</li><li>- të zbatojë elementët e mikpritjes;</li><li>- të zbatojë rregullat për mbrojtjen e të dhënave personale dhe ruajtjen e privatësisë së klientit;</li><li>- të dallojë veçoritë e mjediseve të recepsionit;</li><li>- të mirëmbajë mjedisin e “back office-it” në recepsion;</li><li>- të mirëmbajë mjedisin e “front office-it” në recepsion;</li><li>- të dallojë llojet e sportelave në recepsion;</li><li>- të zbatojë detyrat e personelit të recepsionit;</li><li>- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në recepsion.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul>	

## **RM 2 Nxënësi përdor mjetet dhe pajisjet në recepsion.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përdorë kompjuterin në recepsion;
- të përdorë faksin në recepsion;
- të përdorë telefonin në recepsion;
- të përdorë fotokopjen në recepsion;
- të sistemojë vendin e punës;
- të përdorë dhe mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës në recepsion;
- të dallojë mënyrat e vendosjes së pajisjeve në recepsion;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në recepsion.

### ***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 3 Nxënësi shoqëron klientin në dhomë.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të shoqërojë/ orientojë klientët drejt recepsionit dhe mjediset e tjera të hotelit;
- të shoqërojë klientin për të parë dhomën;
- të transportojë bagazhet e klientëve në dhomë;
- të informojë klientët për mjediset dhe shërbimet në hotel;
- të demonstrojë funksionimin e pajisjeve në dhomë;
- të zbatojë rregullat e dërgimit të postës në dhomën e klientit ose në departamentet përkatëse të hotelit;
- të sistemojë dhe ruajë bagazhet e klientëve;
- të asistojë në shpërndarjen e rrobave të pastra në dhomën e klientit;
- të bashkëpunojë ngushtë me recepsionin për përmbushjen e të gjitha kërkesave të klientit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në recepsion.

### ***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune, në recepsionin e shkollës, por rekomandohen dhe vizita në hotele që ofrojnë shërbimin e recepsionit.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet dhe pajisjet në mjedisin e recepsionit, për të zbatuar rregullat e shërbimit në recepsion dhe për të shoqëruar klientin në dhomë.

- 
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin dhe mirëmbajtjen e pajisjeve të receptionit, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur; Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
  - Nxënësit 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:

- Receptioni i shkollës, ose i hotelit.
  - Pajisje të receptionit (kompjuter, faks, telefon, fotokopje, printer).
  - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
  - Karroca për transportin e bagazheve të klientit (trolley).
-

#### 4. Moduli “Shërbime pastrimi - 1”

Drejtimi: **Hoteleri - Turizëm**  
Niveli: **II i KSHK**  
Klasa: **10**

##### *PËRSHKRUESI I MODULIT*

<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>SHËRBIME PASTRIMI - 1</b>	<b>M-13-1351-22</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit me shprehje praktike të proceseve të punës për rregullimin dhe pastrimin e dhomave të hotelit, të tualetit, për pastrimin e mjediseve të tjera të përbashkëta në hotel si dhe për përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe detergjentëve që përdoren në lavanteri.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	36 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi përdor mjetet, pajisjet dhe detergjentet në lavanteri.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li><li>- të respektojë standardin e profesionit;</li><li>- të sistemojë sipas rregullit vendin për mbajtjen e detergjentëve;</li><li>- të përdorë sipas manualit të përdorimit makineritë larëse;</li><li>- të përdorë sipas manualit makinat tharëse;</li><li>- të përdorë sipas manualit hekurin e dorës;</li><li>- të përdorë sipas manualit rrulin hekurosës;</li><li>- të përdorë sipas standardit dezifektimin e makinerisë dhe dezifektimin gjatë procesit të larjes;</li><li>- të përdorë detergjentët larës sipas funksionit (fortësisë të detergjentit);</li><li>- të përdorë detergjentët larës sipas llojit dhe etiketës së rrobave/ biankerive/ uniformave të punës;</li><li>- të përdorë detergjentët larës sipas ngjyrës dhe përbërjes së materialit;</li><li>- të përdorë solucionet për heqjen e njollave;</li><li>- të përcaktojë dozimin e detergjentëve sipas llojit, peshës dhe shkallës së pastërtisë së rrobave;</li><li>- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të</li></ul>	



---

ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen proceset parapërgatitore për pastrimin e tualetit dhe dhomës në hotel.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e nevojshme të punës për shërbimin e pastrimit në dhomë;
- të përgatistë karrocën e pastrimit sipas planit të punës për higjienizimin/ pastrimin e dhomave;
- të përzgjedhë solucionet e pastrimit sipas standardit;
- të sistemojë në karrocë solucionet e pastrimit, furçat, lecat e pastrimit sipas rregullit;
- të sistemojë biankerinë e pastër sipas rregullit;
- të vendosë qese për biankerinë e përdorur sipas rregullit;
- të sistemojë artikujt e përdorimit (setit personal) të klientit sipas rregullit;
- të sistemojë materialet informative për klientin sipas rregullit;
- të përgatitë për përdorim fshesën me korrent;
- të zbatojë planin e pastrimit të dhomave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi pastron tualetin dhe dhomën e hotelit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të vendosë dorezat sipas përdorimit për pastrimin e dhomës dhe tualetit së klientit;
- të ajrosë dhomën sipas rregullit;
- të pastrojë dhe dezinfektojë sipas rregullit WC dhe furçën e WC-së;
- të seleksionojë mbeturinat dhe pastrojë koshin sipas rregullit;
- të mbledhë dhe të ndajë peshqirat e papastërt sipas përdorimit;
- të kontrollojë sipas rregullit funksionimin e pajisjeve në tualet dhe dhomë;
- të pastrojë dhe dezinfektojë sipas rregullit vaskën, pjatën e dushit;

- të pastrojë sipas rregullit lavamanin me pasqyrën;
- të shkëlqejë sipas rregullit pjesët me përbërje metalike sipas llojit;
- të pastrojë sipas rregullit dyshtemenë, pllakat, tapetin dhe dyert;
- të vendosë sipas rregullit peshqira të pastër;
- të kompletojë sipas rregullit tualetin me materialet sipas inventarit;
- të kompletojë sipas rregullit tualetin me materialet e konsumit;
- të largojë çarçafët dhe këllëfët e përdorur sipas rregullit;
- të vendosë sipas rregullit në qese biankeritë e përdorura;
- të lajë xhamat e dhomës së klientit me solcionet përkatës;
- të pastrojë mobiljet e dhomës së klientit me solucionet përkatëse;
- të pastrojë tapetin me fshesë me korent sipas rregullit;
- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve të ndriçimit sipas rregullit;
- të kontrollojë dhe evidentojë rrobat e klientit për t'u larë;
- të kontrollojë konsumin e minibarit;
- të plotësojë minibarin me produktet e konsumuara;
- të shtrojë çarçafët dhe vendosë këllëfët sipas rregullit;
- të rregullojë krevatin sipas procedurës përkatëse;
- të rregullojë mbulesat e krevatit sipas standardit;
- të konstatojë dhe raportojë dëmtime apo defekte në dhomë ose kate
- të raportojë (me check list) dëmtime apo defekte në dhomë ose kate;
- të kompletojë sipas rregullit dhomën sipas listës së inventarit;
- të vendosë sipas standardit materialet informative për klientin;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi pastron mjediset e përbashkëta të hotelit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatitë mjetet e punës për pastrimin e mjedisëve të përbashkëta sipas rregullit;
- të përgatisë karrocën e shërbimit për mjediset e përbashkëta;
- të vendosë tabelat e mbrojtjes ndaj aksidentëve,

- incidenteve në mjediset e përbashkëta;
- të largojë dhe seleksionojë mbeturinat/ mbetjet sipas llojit;
- të pastrojë dhe dezinfektojë sipas rregullit tualetet në mjediset e hotelit, sipas planit ditor;
- të plotësojë tualetin me materiale konsumi, sipas rregullit;
- të lajë hollin e hotelit sipas rregullit;
- të pastrojë tapetet me fshesë me korent sipas rregullit;
- të pastrojë dhe lajë shkallët sipas rregullit;
- të fshijë pluhurat në recepsion, vitrina, piktura etj;
- të pastrojë zyrat e administratës sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës;
- të zbatojë procedurat e ndarjes së mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjedise të improvizuara në shkollë, konvikte të vetë nxënësve apo hotele.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë demonstrime konkrete të proceseve përgatitore të karrocës së pastrimit, të proceseve përgatitore për rregullimin e dhe pastrimin e dhomave të hotelit, tualeteve dhe mjedise të tjera të përbashkëta.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për pastrimin e dhomës, shtrimin dhe rregullimin e krevateve, pastrimin dhe dezinfektimin e tualeteve, përdorimin e solucioneve, pastrimin me fshesë me korrent, për funksionimin e të gjitha pajisjeve që përdoren në lavaneri, për përgatitjen dhe dozimin e detergjentëve, përgatitjen e pajisjeve për punë dhe temperaturat e nevojshme, të larjes, tharjes, hekurosjes.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave higjeno-sanitare dhe të mbrojtjes së mjedisit si dhe rregullave të sigurimit teknik.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve si pastrimi i dhomave, tualeteve apo mjediseve të përbashkëta.

---

**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 apo konvikt për praktikimin e proceseve të punës.
  - Mjete pune për larje, pastrim, karrocë për pastrim, fshesë me korent, çarcafë, peshqira, mbulesa dekorative, perde, batanije dhe materiale të tjera konsumi.
  - Solucione pastrimi.
  - Repart lavanerie për pastrimin e rrobave të palara.
-

- 
- Mjete pune dhe pajisje që përdoren në lavanteri.
  - Detergjentë dhe solucione për trajtimin e rrobave të klientit, të njollave dhe provën e kopsave.
  - Biankeri dhe rroba të llojeve të ndryshme për demonstrim.
-

## 5. Moduli “Kuzhinë dhe pastičeri”

Drejtimi: **Hoteleri - Turizëm**

Niveli: **II i KSHK**

Klasa: **11**

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	KUZHINË DHE PASTIÇERI	M-13-1352-22
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur sallata të ndryshme, salca të ftohta dhe të ëmbla, brumra të ndryshme, asortimente me mish, shpendë, peshk dhe prodhime deti, si dhe ëmbëlsira të kuzhinës.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	204 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi përgatit salcën beshamel.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;</li><li>- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;</li><li>- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcës beshamel;</li><li>- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e salcës beshamel;</li><li>- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;</li><li>- të vendosë enën në zjarr me yndyrë;</li><li>- të shtojë miellin duke e përzier lehtë, sa të marrë ngjyrë krem;</li><li>- të shtojë sasinë e qumështit të ngrohtë dhe përbërësve të tjerë, te mielli i kaurdisur;</li><li>- të shtojë sasinë e qumështit të ngrohtë te mielli i kaurdisur;</li><li>- të mbikqyrë procesin e lidhjes së salcës, sipas rregullit;</li><li>- të heqë enën nga zjarri;</li><li>- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcës beshamel;</li><li>- të prezantojë salcën beshamel;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së salcës beshamel sipas rregullit dhe mënyrës së përdorimit;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;</li><li>- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë</li></ul>	

- 
- përgatitjes së salcave në kuzhinë;
  - të pastrojë vendin e punës;
  - të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
  - të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
  - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të nxehta me perime në kuzhinë;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
  - të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës beshamel;
  - të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi përgatit salca të nxehta me perime.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcës së nxehtë me perime;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e salcës së nxehtë me perime;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të presë perimet në përmasat e duhura për salcë të nxehtë me perime;
- të vendosë enën në zjarr, me përbërësit sipas recetës;
- të kaurdisë perimet me yndyrë;
- të shtojë sasinë e duhur të miellit dhe të vazhdoj përzierjen;
- të shtojë buljonin, erëzat dhe kripën në enë;
- të mbikqyrë zierjen e përbërësve sipas procesit teknologjik;
- të kryejë procesin e grirjes (në blender/ mikser) të masës së përftuar;
- të mbikqyrë procesin e lidhjes së salcës gjatë zierjes;
- të heqë enën nga zjarri;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcës me perime;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së salcës së përgatitur, sipas rregullit;
- të prezantojë salcën e nxehtë me perime;

- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së salcave në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të kryejë pastrimin, sistemimin, dezinfektimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve dhe pajisjeve të punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të nxehta me perime në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcave të nxehta me perime;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi përgatit salca të ëmbla.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcave të ëmbla;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e salcave të ëmbla;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të lajë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të qerojë dhe të heqë farat e frutave;
- të presë frutat në përmasat dhe format e duhura për salcë të ëmbël;
- të hedhë frutat në enë në sasinë e duhur, sipas recepturës;
- të shtojë sasi të duhura të sheqerit dhe erëzave;
- të vendosë enën për zierje në zjarr, sipas rregullit;
- të përziejë përbërësit e salcës sipas rregullit;
- të mbikqyrë procesin e zierjes;
- të kryejë procesin e grirjes së masës së përfutuar, në blender ose mikser;
- të kryejë proceset e kullimit dhe filtrimit pas zierjes;
- të kryejë procesin e grirjes së masës së përfutuar (në blender/ mikser);
- të realizojë procesin e kremosjes së salcës së ëmbël;

- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcave të ëmbla, për të garantuar cilësinë e përgatitjes;
- të dekorojë dhe prezantojë salcën e ëmbël;
- të realizojë procesin e konservimit të salcave të ëmbla;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të pastrojë vendin e punës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së salcave të ëmbla në kuzhinë;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të ëmbla;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcave të ëmbla;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi përgatit salcë majonezë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcës majonezë;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e salcës majonezë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të pasterizojë vezët;
- të hedhë sasinë e duhur të të verdhave të vezës në enë, për përgatitjen e salcës majonezë;
- të shtojë sasinë e lëngut të limonit dhe të kripës;
- të rrahë përbërësit me vaj ulliri, deri në marrjen e salcës majonezë;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcës majonezë;
- të prezantojë salcën majonezë;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së salcës majonezë sipas rregullit;



- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së majonezës në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcës majonezë në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës majonezë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi përgatit brumra me maja dhe asortimente me të.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumrave me maja;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumrave me maja;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse:
- të sitë miellin;
- të shpërndajë miellin e situar në tavolinë/ enë;
- të shtojë sasi të duhura të majasë dhe përbërësve të tjerë sipas asortimentit të miellit i situar;
- të përpunojë brumin me dorë;
- të ndajë brumin (në topa) të mbuluar me pecetë të lagur;
- të vendosë brumin për të ardhur sipas procedurave;
- të mbikqyrë procesin e fermentimit të brumit me maja;
- të hapë petët me dorë, sipas asortimentit;
- t'i japë brumit formën e dëshiruar;
- të përgatitë mbushje të ndryshme sipas asortimentit;
- të mbushë asortimentin sipas llojit;
- të pjekë asortimentet sipas llojit;
- të ndjekë realizimin e procesit të pjekjes;

- të heqë tavën nga furra;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura nga brumi me maja;
- të presë në porcione dhe prezantojë asortimentet e përgatitura;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumrave me maja dhe asortimenteve me to në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve nga brumi me maja;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit me maja;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 6 Nxënësi përgatit brumë për makarona (pastiçe) dhe byrekë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për makarona;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e brumit për makarona;
- të përdorë sfoliatricën, sipas llojit të brumit;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të parapërgatitë lëndët e para dhe ndimese për makarona;
- të sitë miellin në tavolinë/ enë;
- të shtojë sasi të duhura të përbërësve të tjerë sipas asortimentit;
- të përpunojë brumin me dorë për makarona;

- të ndajë brumin ne topa dhe t'a mbuloj me pecetë për të pushuar;
- të hapë petët me dorë, për makarona;
- të hapë petët me makinë, për makarona;
- të presë petët me dorë, për makarona;
- të presë petët me makinë, për makarona;
- të gatujë pastiçen sipas recetes:
  - të vendosë enën me ujë dhe kripë në zjarr për vlim;
  - të hedhë makaronat për zierje;
  - të realizojë procesin e zierjes së makaronave, duke i përzier herë pas here;
  - të kryejë kullimin e makaronave;
  - të përgatitë mbushje për pastiçon;
  - të lyejë tavën dhe të vendosë masën e përgatitur në të;
  - të vendosë tavën për pjekje në temperaturën e duhur;
  - të mbikqyrë procesin e pjekjes;
  - të heqë tavën nga furra;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të mbushjes;
  - të konstatojë defektet e asortimenteve të realizuara;
  - të dekorojë dhe prezantojë asortimentet;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura;
- të gatujë byrekun sipas recetës:
  - të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse për byrek;
  - të sitë miellin në tavolinë/enë;
  - të shtojë sasi të duhura të përbërësve të tjerë sipas asortimentit;
  - të përpunojë brumin me dorë për byrek;
  - të ndajë brumin në topa dhe ta mbuloj me pecetë të lagur për të pushuar;
  - të nxehtë furrën në parametrat e duhur për pjekjen e byrekut;
  - të përgatitë mbushje për byrek sipas asortimentit;
  - të hapë petët me dorë, sipas asortimentit;
  - të lyejë tavën me yndyrë;
  - të vendosë petët dhe mbushjen në tavë sipas radhës;
  - të vendosë tavën në furrë për pjekje në temperaturën e duhur;
  - të mbykqyrë procesin e pjekjes së byrekut;
  - të heqë tavën nga furra;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të mbushjes;
  - të konstatojë defektet e asortimenteve të realizuara;
  - të dekorojë dhe prezantojë asortimentet;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe

- ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
  - të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumrave dhe asortimenteve me to në kuzhinë;
  - të pastrojë vendin e punës;
  - të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
  - të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
  - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
  - të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit për makarona, byrekëve dhe pastiços;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
  - të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 7 Nxënësi përgatit brumë të zier (brumë shu).**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për zier (shu);
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e brumit të zier;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të realizojë kontrollin fizik të vezëve;
- të përzgjedhë dhe përatisë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të sitë miellin në një enë;
- të hedhë në tenxhere/ enë sasi të duhura të përbërësve të lëngshëm;
- të vendosë tenxheren/enën në zjarr për zierje, ne temperaturën e duhur;
- të mbikqyrë procesin e zierjes;
- të shtojë sasinë e duhur të miellit në tenxhere/ enë;
- të përziejë përbërësit në tenxhere/ enë me shpejtësi për të përfutur një masë homogjene sipas recepturës;
- të “pjekë” brumin në tenxhere;
- të heqë enën nga zjarri;

- të ftohë brumin, deri në temperaturën e duhur;
- të shtojë sasi të duhura të vezëve, sipas recepturës;
- të kryejë punimin përfundimtar të brumit të zier;
- të vendosë në qese pastiçerie brumin e përgatitur;
- të pjekë/skuqë brumin e përgatitur sipas recetës;
- të mbikqyrë realizimin e procesit teknologjik;
- të konstatojë defektet e asortimenteve me brum të zier (shu);
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me brum të zier (shu);
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me brum të zier (shu);
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumit të zier në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me brum të zier (shu);
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit të zier (shu);
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 8 Nxënësi përgatit brumë sufle dhe petë tigan.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të përgatitë asortimente me brumë sufle:
  - të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit sufle;
  - të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e brumit sufle;

- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të pastrojë, të lajë dhe të presë lëndët e para dhe ndihmëse sipas asortimentit;
- të sitë miellin në një enë me fund sferik;
- të shtojë tek mielli sasi të duhura të përbërësve për brumë sufle;
- të përziejë përbërësit, sipas asortimentit;
- të lyejë përbërësit me brum sufle ( perime, fruta, karkaleca, mishra) sipas asortimentit;
- të vendosë enën me yndyrë në zjarr ( fritur/tigan) në temperaturën e duhur;
- të skuqë asortimentin me brum sufle;
- të mbikqyrë procesin e skuqjes;
- të heq asortimentin nga skuqja sipas rregullit;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të mbushjes;
- të konstatojë defektet e brumit sufle, sipas asortimenteve;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit të petave të tiganit:
  - të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e brumit të petave të tiganit;
  - të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
  - të zbatojë planin e prodhimit;
  - të sitë miellin në një enë me fund sferik;
  - të shtojë tek mielli sasi të duhura të përbërësve për brumin e petave të tiganit;
  - të përziejë përbërësit, sipas asortimentit;
  - të vendosë tiganin në zjarr;
  - të lyejë tiganin me yndyrë dhe të shtojë mbi të brumin për pjekje;
  - të kryejë pjekjen nga të dyja anët të petës;
  - të mbikqyrë procesin e pjekjes me tigan;
  - të heqë petën nga pjekja;
  - të përgatitë mbushje për petët e tiganit sipas recetes;
  - të mbushë petet e tiganit sipas recetës;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;;
  - të dekorojë dhe prezantojë asortimentin sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumit sufle dhe petëve të tiganit në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;

- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit sufle, petëve të tiganit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 9 Nxënësi gatuan asortimente me miell misri.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me miell misri, sipas recetws;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për gatimin e asortimenteve me miell misri;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse për gatimin e asortimenteve me “miell misri”;
- të përgatitë asortimente me miell misri, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të mbikqyrë realizimin e procesit teknologjik, sipas asortimentit;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të produkteve;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të minimizojë frot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve me miell misri në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;

- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të brumrave;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 10 Nxënësi gatuan rizoto të thjeshta.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës sipas recetës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të përgatitë pilaf të thjeshtë sipas recetës:
  - të vendosë enën me yndyrë në zjarr;
  - të shtojë orizin në enë dhe ta kavërdis deri në nxehtë të kokrrës;
  - të shtojë sasinë e duhur të ujit të nxehtë dhe kripës në enë;
  - të kryejë zierjen e orizit të mbuluar me kapak në temperaturë të ulët;
  - të mbikqyrë procesin e zierjes së pilafit sipas procesit teknologjik;
  - të heqë pilafin nga zjarri;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të pilafit;
  - të dekorojë dhe prezantojë pilafin, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të përgatitë rizoto të thjeshta sipas recetës:
  - të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse (të lajë, të qërojë, të coptojë);
  - të përgatitë buljonin për rizoto (të rri i nxehtë në sobë);
  - të vendosë enën me yndyrë në zjarr të ulët;
  - të shtojë përbërësit (qepë/ hudhër/ etj) në enën me yndyrë duke i përzier deri në zbutje;
  - të shtojë orizin në po këtë enë dhe ta kaurdisë për disa minuta në zjarr të ulët;
  - të shtojë sasinë e buljonit pjese pjese dhe të kripës



- të mbikqyrë procesin e zierjen së rizotos sipas procesit teknologjik;
- të heqë rizoton nga zjarri;
- të shtojë sasinë e gjalpfit dhe të përziejë rizoton sipas teknikave;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të rizotos;
- të dekorojë dhe prezantojë rizoton, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së rizotove në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të brumrave;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 11 Nxënësi përgatit asortimente me perime.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e asortimente me perime;;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen asortimente me perime;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të qerojë dhe heqë bisqet e perimeve;;
- të presë perimet në përmasat dhe format e duhura për asortimente me perime;

- të përgatisë asortimente me perime (me pjekje/ skuqje, në furrë/ zierje);
- të përgatitë shtesa për asortimente të ndryshme;
- të vendosë enën në zjarr sipas asortimenteve (me pjekje/ skuqje/ zierje/ në furrë);
- të hedhë sasi të e duhura të erëzave sipas llojit të asortimentit;
- të mbikqyrë procesin teknologjik të gatimit sipas llojit të asortimentit;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentin, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve me perime, në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me perime;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve me perime;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 12 Nxënësi gatuan asortimente të thjeshta me mish.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të rregullojë parametrat e sobës së kuzhinës sipas manualit të përdorimit;
- të rregullojë parametrat e pajisjeve ftohëse sipas manualit të përdorimit;
- të rregullojë parametrat e mikrovalës sipas manualit të përdorimit;

- të dallojë pjesët anatomike dhe cilësitë e mishit sipas llojit;
- të lexojë etiketën e mishrave sipas cilësive dhe ndarjes anatomike;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të peshojë mishin;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të zbatojë mënyrat e ruajtjes së mishit sipas afateteve të përdorimit;
- të lajë, pastrojë, lëndët e para dhe ndimëse për gatimin e mishrave me skuqje, skarë, pjekje, zierje;
- të presë/ rrahë/ marinojë mishin, sipas asortimentit;
- të gatujë mishin në skarë:
  - të përgatitë skarën për gatimin e mishit;
  - të vendos mishin në skarë dhe ta pjekë nga të dyja anët;
  - të kontrollojë kohën e gatimit të mishit në skarë sipas llojit dhe prerjes;
  - të mbikqyrë procesin e pjekjes në skarë;
  - të heqë asortimentet e mishit nga skara;
  - të kryejë vlersimin organo-shqisor të asortimentit me mish të pjekur në skarë;
  - të dekorojë asortimentet e mishit të pjekur në skarë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të gatujë mishin në furrë:
  - të parapërgatitë mishin për pjekje në furë sipas llojit;
  - të përzgjedhë mjetet e punës;
  - të përgatitë lëndët e para dhe ndimëse për asortimente me mish në furrë;
  - të përgatitë furrën për gatimin e mishit;
  - të përgatitë shtesa me përbërësit me sasi të duhura, sipas recepturës;
  - të vendosë asortimentet e mishit dhe shtesat në tavë;
  - të vendosë tavën në furrë;
  - të pjekë asortimentet e mishit në furrë, me parametrat e kërkuar;
  - të mbikqyr procesin e pjekjes në furrë;
  - të heqë tavën nga furra;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;
  - të dekorojë asortimentet e mishit të pjekur në furrë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të gatujë mishin me skuqje:
  - të parapërgatitë mishin për skuqje sipas llojit;
  - të përzgjedhë mjetet e punës;
  - të ngrohë yndyrën në enë në temperaturën e duhur për skuqjen e mishit (tigan/fritezë);
  - të kontrollojë kohën e gatimit të mishit sipas llojit;

- të mbikqyrë procesin e gatimit me skuqje;
- të heqë asortimentet e mishit nga ena e skuqjes;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;;
- të dekorojë asortimentet e mishit të skuqur, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të zbatojë mënyrat e ruajtjes së mishit sipas afateteve të përdorimit;;
- të gatujë mishin me zierje:
  - të përgatitë asortimente me mish me zierje;
  - të përzgjedhë mjetet e punës;
  - të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse;
  - të përgatitë shtesat me përbërjet dhe sasi të duhura;
  - të hedhë sasi të duhura të mishit dhe shtesave në enën me ujë;
  - të vendosë enën në zjarr;
  - të ziejë asortimentet e mishit sipas procesit teknologjik;
  - të mbikqyrë procesin e zierjes;
  - të heqë enën nga zjarri;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura;
  - të dekorojë asortimentet e ziera të mishit, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të përgatitë asortimente të thjeshta shqiptare me mish;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve me mish në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përgatitjes së asortimenteve me mish;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 13 Nxënësi gatuan asortimente me mishin e shpendëve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për coptimin dhe gatimin e mishit të shpendëve;;
- të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
- të përzgjedhë mjetet të punës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të verifikojë cilësinë e mishit të shpendëve;
- të vendosë shpendin (e therur) në pozicionin e duhur, në tavolinë;
- të filetojë shpendin;
- të ndajë kofshët nga trupi i shpendit;
- të ndajë krahët nga trupi i shpendit;
- të ndajë krahërorin e shpendit;
- të ndajë pjesën kurrizore të shpendit;
- të zbatojë mënyrat e ruajtjes së mishit të shpendëve;
- të përgatitë asortimente të thjeshta me shpendë, me skuqje, në zgarë, me zierje, me pjekje në furrë;
- të gatujë asortimente me shpendë në skarë:
  - të marinojë copat e mishit të shpendit, sipas asortimentit;
  - të vendosë në funksionim skarën sipas tipit të saj;
  - të vendosë mishin në zgarë për pjekje;
  - të mbikqyrë procesin e gatimit me skarë sipas llojit të mishit të shpendit;
  - të heq mishin nga skara;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit të përgatitur;
  - të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me shpend në skare, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të gatujë asortimente me mishin e shpendit për skuqje (me tigan, fritezë):
  - të parapërgatitë mishin e shpendin për skuqje sipas llojit;
  - të ngrohë yndyrën në temperaturën e duhur për skuqje (me tigan, fritezë);
  - të mbikqyrë procesin e gatimit me skuqje sipas llojit dhe madhësisë së mishit të shpendit;
  - të heq mishin nga skuqja;

- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me mish shpendi të skuqur, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të gatujë asortimente me mishin e shpendit me pjekje:
  - të parapërgatitë mish shpendi për pjekje në furrë sipas recetës;
  - të ndezë furrën sipas manualit të përdorimit;
  - të vendosë në tave mishin e shpendit dhe përbërës të tjerë sipas recetës;
  - të vendosë tavën në furrë;
  - të mbikqyrë procesin e gatimit me pjekje në furrë sipas llojit dhe madhësisë së mishit të shpendit;
  - të ndjekë realizimin e procesit teknologjik të përgatitjes së asortimenteve dhe llojit të gatimit;
  - të heq tavën nga furra;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor me mish shpendi;
  - të dekoroj dhe prezantoj asortimentin;
- të gatujë asortimente me mishin e shpendit me zierje:
  - të parapërgatitë me mish shpendi me zierje;
  - të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse;
  - të vendosë enën me mish shpendi dhe ujë në zjarr për zierje;
  - të shtojë sasi të perberseve të tjerë sipas recetës;
  - të mbikqyr procesin e zierjes;
  - të heqë enën nga zjarri;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor me mish shpendi të ziera;
- të përgatitë asortimente të thjeshta shqiptare me shpendë;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me shpendë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve me mishin e shpendëve në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;

- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë coptimit dhe gatimit të mishit të shpendëve;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 14 Nxënësi gatuan prodhime me mish të grirë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatime me mish të grirë;;
- të vendosë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
- të përzgjedhë mjetet e pajisjet e duhura të punës për gatime me mish të grirë;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse (lajë, presë, copëtojë) për mish të grirë;
- të përgatitë shtesat me sasi të dhe përbërjet e duhura, sipas asortimentit me mish të grirë;
- të presë mishin në copa të mëdha;
- të grijë mishin me makinë grirëse;
- të përziejë mishin me shtesat;
- t'i japë formën e duhur asortimenteve përkatëse me mish të grirë;
- të skuqë, pjekë ose ziejë asortimentet me mish të grirë; sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë asortimente shqiptare me mish të grirë;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me mish të grirë;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me mish të grirë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve me mish të grirë në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;

- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me mish të grirë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të mishit të grirë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 15 Nxënësi gatuan prodhime me të brendshme të mishit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatime me të brendshme të mishit;
- të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
- të përzgjedhë mjetet e pajisjet e duhura të punës për gatime me të brendshme të mishit;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndimëse;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të verifikojë freskinë e të brendshmeve të mishit;
- të ndjekë procedurat e larjes të të brendshmeve të mishit, lëndët ndimëse përpara gatimit, sipas llojit;
- të presë të brendshmet e mishit, sipas asortimentit;
- të marinojë të brendshmet e mishit;
- të gatujë të brendshmet e mishit me skuqje;
- të gatujë të brendshmet e mishit në zgarë;
- të gatujë të brendshmet e mishit me zierje;
- të ndjekë realizimin e procesit teknologjik sipas llojit të gatimit;
- të përgatitë asortimente shqiptare me të brendshme mishi;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me të brendshme të mishit;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet e ndryshme me të brendshme mishi, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;



- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve me të brendshme mishi, në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me të brendshme mishi;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve me të brendshme mishi;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respostojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 16 Nxënësi përgatit asortimente të thjeshta me peshk.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të vlerësojë cilësinë e peshkut;
- të analizojë recetën përkatëse;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të lajë dhe pastrojë peshkun sipas llojit;
- të heqë luspat (ose lëkurën) e peshkut;
- të heqë velëzat e peshkut;
- të pastrojë peshkun nga të brendshmet;
- të ndajë kokën e peshkut (sipas rastit);
- të kryejë larjen përfundimtare të peshkut;
- të filetojë peshkun (sipas llojit);
- të presë peshkun në përmasat e duhura, sipas asortimentit;
- të marinojë copat e peshkut, sipas asortimentit;
- të vendosë në funksionim skarën sipas tipit të saj;
- të vendosë asortimentet e peshkut në skarë;

- të mbikqyrë procesin e gatimit me skarë sipas llojit të peshkut;
- të heqë asortimentet nga skara;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit të përgatitur;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk skare, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të parapërgatitë peshkun për skuqje sipas llojit;
- të ngrohë yndyrën në temperaturën e duhur për skuqje (me tigan, fritezë);
- të vendosë asortimentet e peshkut me skuqje (me tigan, fritezë);
- të mbikqyrë procesin e gatimit me skuqje sipas llojit dhe madhësisë së peshkut;
- të heqë asortimentet nga skuqja;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
- të përgatitë asortimente të thjeshta shqiptare me peshk;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk të skuqur, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të parapërgatitë peshkun për pjekje në furrë;
- të vendosë në funksionim furrën sipas manualit të përdorimit;
- të vendosë në tavë peshkun dhe përbërësit e tjerë sipas recetës;
- të vendosë tavën në furrë në temperaturën e duhur;
- të kryejë pjekjen e taves me peshk në furrë sipas recetës;
- të mbikqyrë procesin e gatimit me pjekje në furrë sipas llojit dhe madhësisë së peshkut;
- të heqë tavën nga furra;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk të furrës, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve me peshk, në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me peshk;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes dhe gatimit të asortimenteve me peshk;

- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 17 Nxënësi përgatit asortimente të thjeshta me prodhime deti.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të analizojë recetën përkatëse;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të peshojë lëndëve e para dhe ndihmëse;
- të lajë dhe pastrojë prodhimet e detit dhe lëndët ndihmëse;
- të heqë guackat, sytë, cipën etj; (sipas rastit);
- të pastrojë dhe presë në përmasat e duhura prodhimet e detit të pastruara (sipas rastit);
- të kryejë larjen përfundimtare të prodhimeve të detit;
- të marinojë prodhimet e detit, sipas asortimentit;
- të parapërgatitë prodhimet e detit për asortimente me zierje;
- të përgatitë enën për zierje me prodhime deti dhe erzat përkatëse;
- të vendosë enën në zjarrë për zierje;
- të mbikqyrë procesin e zierjes së prodhimeve të detit sipas llojit;
- të heqë enën nga zjarri;
- të kullojë produktet e ziera;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të prodhimeve të detit të ziera;
- të dekorojë dhe prezantojë prodhimet e detit të ziera, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të vendosë në funksionim skarën sipas tipit dhe manualit të përdorimit;
- të përgatitë asortimente me prodhime deti në skarë;
- të vendosë asortimentin në skarë;
- të mbikqyrë procesin e gatimit me skarë sipas llojit të prodhimeve të detit;
- të heqë produktet nga skara;

- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me prodhime deti në skarë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të parapërgatitë prodhimet e detit për skuqje sipas llojit;
- të ngrohë yndyrën në temperaturën e duhur për skuqje (me tigan, fritezë);
- të vendosë produktet për skuqje(me tigan, fritezë);
- të mbikqyrë procesin e gatimit me skuqje sipas llojit të prodhimeve të detit;
- të heq produktet nga skuqja sipas rregullit;
- të kryejë vlerësimin organoshqisor të asortimentit;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me prodhime deti të skuqura, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve me prodhime deti, në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me prodhime deti;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes dhe gatimit të prodhimeve të detit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 18 Nxënësi përgatit pandispanjë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të analizojë recetën përkatëse;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për pandispanjë;

- të verifikojë cilësinë e vezëve;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të ndajë të bardhat nga të verdhat e vezëve;
- të hedh të bardhat në enë me fund sferik dhe ti rrahë deri në krijimin e marenngës;
- të shtojë sasinë e duhur të sheqerit në marenngë dhe të bëjë rrahjen;
- të shtojë sasinë e duhur të të verdhave të vezëve në marenngë dhe të bëjë rrahjen;
- të shtojë sasinë e duhur të miellit në marenngë dhe të bëjë një përzierje të lehtësipas procesit teknologjik;
- të lyejë tavën me sasinë e duhur të yndyrës ose t'a përdore atë me letër furre;
- të hedhë masën e përgatitur në tavë;
- të përgatisë furrën me parametrat e duhur sipas manualit të përdorimit;
- të vendosë tavën në furrë;
- të pjekë pandispanjën në furrë, në temperaturën e duhur duke ndjekur procedurat e recetës;
- të heqë tavën nga furra;
- të vlerësojë defektet e pandispanjës;
- të presë (racionojë) copat e pandispanjës;
- të dekorojë pandispanjën;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së pandispanjës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së pandispanjës, në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së pandispanjës;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pandispanjës;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 19 Nxënësi përgatit kremrat bazë në kuzhinë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të analizojë recetën përkatëse;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të zbatojë hapat e procesit teknologjik sipas recetës;
- të përgatitë kremi karamel;
- të përgatitë kremi marengë;
- të përgatitë kremi e pastiçerisë;
- të përgatitë kremi e gjalpiti;
- të përgatitë kremi “shantilly“;
- të përgatitë kremi anglez;
- të përgatitë kremi çokollatë;
- të përgatitë mousse;
- të dekorojë kremrat;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremrave;
- të vlerësojë defektet e kremrave;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisorë të kremrave të përgatitur;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremrave bazë, në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremrave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së kremrave;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 20 Nxënësi përgatit ëmbëlsira të kuzhinës.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të analizojë recetën përkatëse;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të peshojë e lëndëve e para dhe ndihmëse;
- të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të zbatojë hapat e procesit teknologjik sipas recetës;
- të përgatitë ëmbëlsira me sherbet;
- të përgatitë biskota të ndryshme në kuzhinë;
- të përgatitë ëmbëlsira me fruta në kuzhinë;
- të përgatitë komposto në kuzhinë;
- të përgatitë reçelin në kuzhinë;
- të përgatitë kekun në kuzhinë (lloje të ndryshme);
- të përgatitë ëmbëlsira sipas krahinave të Shqipërisë;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të ëmbëlsirave të përgatitura;
- të dekorojë ëmbëlsirat e kuzhinës, sipas rregullave të estetikës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së ëmbëlsirave në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave të kuzhinës;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.
- Mësuesi/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet të përgatitjes së salcave të ftohta dhe të ëmbla, brumrave të ndryshëm, asortimenteve të thjeshta me mish, shpendë, peshk dhe prodhime deti si dhe ëmbëlsirave të kuzhinës, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
  - Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore, si dhe për përgatitjen e sallatave, salcave të nxehta, të ftohta dhe të ëmbla, brumrave të ndryshëm, asortimenteve me mish, shpendë, peshk dhe prodhime deti si dhe ëmbëlsirave të kuzhinës, 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 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, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
  - Kompleti i mjeteve, pajisjeve dhe makinerive të kuzhinës për përgatitjen e salcave të ftohta dhe të ëmbla, brumrave të ndryshëm, asortimenteve me mish, shpendë, peshk dhe fruta deti, asortimenteve me perime si dhe ëmbëlsirave tipike shqiptare të kuzhinës.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e salcave të ftohta dhe të ëmbla.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e brumrave të ndryshëm.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve me mish dhe shpendë.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve me peshk dhe prodhime deti.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e ëmbëlsirave të kuzhinës.
  - Manuale, udhëzuesa, receta, menu dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-



## 6. Moduli “Shërbime në restorant dhe bar”

Drejtimi: Hoteleri -Turizëm

Niveli: II i KSHK

Klasa: 11

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RESTORANT DHE BAR	M-13-1353-22
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të parapërgatitur dhe shërbyer mëngjeset, për shërbimin e mëngjesit në dhomën e klientit, për të asistuar personelin gjatë shërbimeve në restorant, për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar si dhe për në përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi parapërgatit dhe shërben mëngjeset.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;</li><li>- të komunikojë me etikë profesionale me eprorët, kolegët dhe klientët;</li><li>- të zbatojë sinjalistikën e përdorur në vendin e punës;</li><li>- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës së shërbimit;</li><li>- të vendosë tavolinat sipas rregullit;</li><li>- të organizojë dollapin sideboard sipas rregullit;</li><li>- të kryejë parapërgatitjet për shërbimin e mëngjesëve në restorant sipas rregullit;</li><li>- të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse sipas rregullit;</li><li>- të përzgjedhë mjetet për shtrim sipas rregullit;</li><li>- të shtrojë tavolinat sipas rregullit;</li><li>- të vendosë aksesoret në tavolinë sipas rregullave;</li><li>- të asistojë personelin gjatë kryerjes së kontrollit përfundimtar të sallës përpara fillimit të shërbimit;</li><li>- të parapërgatitë shtrimin e mëngjesëve sipas rregullit, para ardhjes së klientëve;</li><li>- të presë klientët për mëngjes sipas rregullave;</li></ul>	

- 
- të parapërgatitë shtrimin e mëngjesit të thjeshtë sipas rregullit;
  - të shërbejë mëngjesin e thjeshtë sipas rregullit;
  - të parapërgatitë shtrimin e mëngjesit kontinental sipas rregullit;
  - të shërbejë mëngjesin kontinental te klienti sipas rregullit;
  - të parapërgatitë shtrimin e mëngjesit anglez dhe amerikan sipas rregullit;
  - të shërbejë mëngjesin anglez dhe amerikan sipas rregullit;
  - të parapërgatitë shtrimin e mëngjesit me bufe;
  - të parapërgatitë ushqimet dhe pijet për bufenë e mëngjesit;
  - të parapërgatitë bufenë e pijeve sipas rregullit;
  - të parapërgatitë bufenë e ushqimit sipas rregullit;
  - të plotësojë ushqimet e përfunduara në bufe sipas rregullit;
  - të plotësojë pajisjet e ngrënies në bufe sipas rregullit;
  - të shtrojë tavolinat e klientëve sipas rregullit;
  - të orientojë klientët për përdorimin e aparatit të pijeve të ngrohta në bufenë e mëngjesit, kur është e nevojshme;
  - të parapërgatitë aparatën për shërbimin e lëngjeve të frutave në bufenë e mëngjesit;
  - të shërbejë në bufenë e mëngjesit;
  - të shërbejë pije të ngrohta në tavolinën e klientit, sipas rregullit;
  - të largojë pajisjet e përdorura sipas rregullit;
  - të rishtrijë tavolinat për shërbimin e radhës sipas rregullit;
  - të parapërgatitë brunch sipas rregullit;
  - të përcjellë klientët sipas rregullit;
  - të pastrojë tavolinat sipas rregullit;
  - të rregullojë sallën sipas rregullit;
  - të shtrojë sallën pas përfundimit të shërbimit sipas rregullit;
  - të kujdeset për sideboard sipas rregullit;
  - të zbatojë rregullat që garantojnë cilësinë e shërbimit te klienti;
  - të asistojë në kryerjen e inventarit të restorantit;
  - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit në restorant;
  - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 2 Nxënësi shërben mëngjesin në dhomën e klientit.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë sinjalistikën e përdorur në vendin e punës;
- të marrë porosinë për shërbim në dhomë të mëngjesit;
- të parapërgatitë mjetet dhe pajisjet për shërbim në dhomën e klientit;
- të parapërgatitë shërbimin e ushqimit në dhomën e klientit me karrocë;
- të përgatitë tabakanë për shërbimin e “early tea”;
- të zbatojë rregullat për hyrjen në dhomën e klientit duke zbatuar edhe shenjat konvencionale;
- të shërbejë me karrocë në dhomën e klientit;
- të shërbejë “early tea” në dhomën e klientit;
- të zbatojë rregullat që garantojnë cilësinë e shërbimit të klientit në dhomë;
- të komunikojë me etikë me klientët gjatë shërbimit në dhomë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë parapërgatitjeve dhe shërbimit të ushqimeve në dhomën e klientit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjeve dhe shërbimit në dhomën e klientit.

### ***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 3 Nxënësi asiston gjatë shërbimit në restorant me metodave të ndryshme shërbimi.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë sinjalistikën e përdorur në vendin e punës;
- të dallojë metodat e shërbimit ndaj klientit;
- të presë klientët në sallë;
- të komunikojë me etikë me klientët në restorant;
- të shërbejë te klienti me pjatë;
- të zbatojë rregulla praktike për shërbimin me pjatë;
- të asistojë personelin gjatë shërbimit me kapak (cloche);
- të asistojë personelin gjatë shërbimit të ushqimit me pjatancë;

- të përdorë forlegerin;
- të asistojë personelin gjatë vendosjes së ushqimit nga pjatanca në pjatën e klientit;
- të përgatitë geridonin për shërbimin e ushqimit;
- të asistojë personelin gjatë përgatitjes së pjatave në geridon;
- të asistojë personelin gjatë shërbimit të pjatave nga geridoni te klienti;
- të parapërgatitë bufenë e pijeve;
- të parapërgatitë bufenë e ushqimit;
- të parapërgatitë aksesoret dekorativë për shërbimin bufe;
- të shërbejë ushqime në bufe në këmbë;
- të asistojë personelin gjatë shërbimit me pije në bufe në këmbë;
- të asistojë personelin gjatë shërbimit me pije në bufe ulur;
- të kryejë parapërgatitje dhe veprimtari që garantojnë cilësinë e shërbimit ndaj klientit;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;
- të pastrojë tavolinat, sipas rregullit;
- të rregullojë sallën;
- të shtrojë sallën;
- të kujdeset për sideboard;
- të kujdeset për inventarin e përdorur;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit të restorantit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet e punës në bar.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të dallojë ndërtimin strukturor të banakut profesional;
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjet e pijeve të ngrohta në banak, sipas fletëporosisë;
- të parapërgatitë banakun e barit sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në bar sipas rregullit;
- të pastrojë dhe higjienizojë mjetet e punës në banakun e barit sipas rregullit;
- të pastrojë dhe dezinfektojë mjetet për shërbimin e klientit

- në banakun e barit sipas rregullit;
- të kontrollojë funksionimin e ekspresit në bar sipas manualit të përdorimit;
- të përdorë ekspresin sipas procedurës;
- të mirëmbajë dhe pastrojë ekspresin në bar sipas rregullit;
- të kontrollojë funksionimin e aparatit të filtrit sipas procedurës;
- të përdorë aparatën për përgatitjen e kafesë filtër sipas procedurës;
- të mirëmbajë dhe pastrojë aparatën për përgatitjen e kafesë filtër sipas procedurës;
- të kontrollojë funksionimin e aparatit moka sipas procedurës;
- të përdorë aparatën moka sipas procedurës;
- të mirëmbajë dhe pastrojë aparatën moka sipas procedurës;
- të përdorë aparatën e shkumëzimit të qumështit të ftohtë (neskafesë) sipas procedurës;
- të mirëmbajë dhe pastrojë aparatën e shkumëzimit të qumështit të ftohtë (neskafesë) sipas procedurës;
- të kontrollojë funksionimin e makinës për larjen e enëve (lavastovilje) sipas procedurës;
- të përdorë makinën për larjen e gotave dhe filxhanëve sipas procedurës;
- të vendosë gotat, filxhanët, kanat, lugët në makinë për larje sipas rregullit;
- të përzgjedhë solucionet për larjen e gotave, filxhanëve në makinën larëse;
- të mirëmbajë dhe pastrojë makinën larëse të mjeteve të punës sipas procedurës;
- të përdori makinën e akullit sipas procedurës;
- të mirëmbajë dhe pastrojë makinën e akullit sipas procedurës;
- të mirëmbajë banakun e barit, mjetet, pajisjet, aparatet dhe makinat e punës sipas rregullit;
- të kujdeset për ruajtjen e lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas standardit;
- të kryejë parapërgatitje dhe veprimtari që garantojnë cilësinë e shërbimit ndaj klientit;
- të kujdeset për inventarin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në bar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit, mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të punës në bar.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 5 Nxënësi përgatit dhe shërben pije të ngrohta;**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të skicojë menunë e barit (kartën e pijeve të ngrohta);
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta sipas rregullit dhe llojit të pijes;
- të vendosë pajisjet, mjetet në banak sipas rregullave;
- të ngrohë ekspresin sipas rregullit dhe manualit të përdorimit;
- të ngrohë filxhanët sipas rregullit;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta sipas recepturave;
- të përgatitë kafënë ekspres sipas procedurës;
- të përgatitë kafënë me qumësht sipas procedurës;
- të përgatitë kafënë filtër sipas procedurës;
- të përgatitë kafënë me aparat moka sipas procedurës;
- të përgatitë kafënë turke sipas procedurës;
- të përgatitë çajin sipas procedurës;
- të përgatitë kakaon sipas procedurës;
- të përgatitë çokolatën sipas procedurës;
- të përgatitë salepin sipas procedurës;
- të përgatitë neskafe sipas procedurës;
- të kryejë vlerësimin organoshqisor të pijeve të përgatitura;
- të përzgjedhë mjetet e punës për shërbimin e pijeve të ngrohta sipas llojit;
- të përgatitë tabakanë sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet në tabaka sipas rregullave dhe procedurës;
- të mbartë tabakanë sipas rregullit;
- të parapërgatitë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve të ngrohta në bar;
- të shërbejë pije të ngrohta sipas rregullit dhe procedurës;
- të përgatitë lëngje të thjeshta frutash në banak, sipas rregullit;
- të përdorë elementet e estetikës në shërbimin e pijeve/lëngjeve në banak;
- të zbatojë rregullat për mbledhjen së pajisjeve nga tavolina në banak;
- të sistemojë vendin e punës;
- të sistemojë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të sistemojë lëndët e para dhe ndihmëse në banak;
- të mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe aparatet e punës në banakun e barit;

- të zbatojë rregullat për sistemimin dhe ruajtjen e lëndëve të para dhe ndihmëse në bar;
- të kryejë parapërgatitje dhe veprimtari që garantojnë cilësinë e përgatitjes dhe të shërbimit ndaj klientit, në bar;
- të kujdeset për inventarin e mjeteve dhe pajisjeve në bar;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta në bar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit dhe barit, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë të njejtat shërbime.
- Mësuesi/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete për të parapërgatitur dhe shërbyer mëngjeset, për shërbimin e mëngjesit në dhomën e klientit, për të asistuar personelin gjatë shërbimeve në restorant, për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar si dhe për në përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur për të parapërgatitur dhe shërbyer mëngjeset, për shërbimin e mëngjesit në dhomën e klientit, për të asistuar personelin gjatë shërbimeve në restorant, për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar si dhe për në përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta; 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, mjetet dhe pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Restorant dhe bar real ose restorant dhe bar i shkollës.
  - Komplet i mjeteve të shërbimit (argjendari, porcelane, qelqe, menage), mjeteve e pajisjeve të restorantit dhe barit.
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për realizimin e pijeve të ngrohta dhe lëngjeve të frutave në bar.
  - Manuale, udhëzuesa, karta bari (menu) dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 7. Moduli “Shërbime në recepsion - 2”

Drejtimi: **Hoteleri - Turizëm**

Niveli: **II i KSHK**

Klasa: **11**

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RECEPTION - 2	M-13-1354-22
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer rezervime të thjeshta, regjistrimin dhe ç’regjistrimin e klientëve në hotel si dhe për të kryer këshillimin e klientëve për veprimtari kulturore, itinerare udhëtimi dhe turistike.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	36 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen rezervime të thjeshta në recepsionin e hotelit.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li><li>- të dallojë llojet dhe format e rezervimeve që kryen në recepsionin e hotelit;</li><li>- të zbatojë politikat e anulimit dhe garantimit të rezervimeve;</li><li>- të zbatojë kërkesat që duhen plotësuar për kryerjen e rezervimit në recepsionin e hotelit;</li><li>- të përdorë termat ndërkombëtare për tipet dhe kategoritë e dhomave dhe të shtretërve;</li><li>- të përdorë llojet e ofertave për klientin në recepsion;</li><li>- të negociojë me klientin;</li><li>- të kryejë rezervimin sipas etapave;</li><li>- të kryejë veprimet me dokumentet e identifikimit të klientit;</li><li>- të përdorë teknikat e dhënies së formularit të prenotimit të klienti, në rast rezervimi për grupe;</li><li>- të asistojë klientin në plotësimin e formularit të prenotimit;</li><li>- të kryejë konfirmimin e rezervimit për klientin sipas rregullave;</li><li>- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të</li></ul>	



---

ruajtjes së mjedisit në reception.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen rregjistrimin e klientit në receptionin e hotelit (Check In).**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përshëndesë klientin me mirësjellje;
- të lexojë dokumentet e identifikimit të klientit;
- të konfirmojë detajet e rezervimit të klientit (*kohëzgjatjen e qëndrimit, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës etj*);
- të kryejë sipas rregullit informimin e klientit për orarin e mëngjesit dhe shërbimet e tjera në hotel (*palestër, sauna, pishinë, internet, free wi-fi*);
- të asistojë në plotësimin e kartës së rregjistrimit nga klienti;
- të kontrollojë saktësinë e plotësimit të kartës së rregjistrimit nga klienti;
- të marrë firmën nga klientët në kartën e rregjistrimit;
- të kryejë pajisjen e klientit me çelësin e dhomës sipas rregullit;
- të njoftojë portierin/ bell-boy për transportimin e bagazheve të klientit në dhomë (në rast se e kërkon vetë klienti);
- të kryejë hedhjen e të dhënave të klientit në rregjistër dhe sistemin kompjuterik;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në reception.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen ç'rregjistrimin e klientit në receptionin e hotelit (Check Out).**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përshëndesë klientin me mirësjellje;
- të kontrollojë emrin e klientit dhe numrin e dhomës;
- të marrë prej klientit çelësin/ kartën e dhomës;
- të marrë opinionin mbi cilësinë e shërbimit në hotel;
- të verifikojë për shpenzime të minutës së fundit të kryera nga klienti (minibar, bar etj.);
- të paraqesë informacionin mbi shpenzimet totale të klientit

- për verifikim;
- të arkëtojë pagesën në rast se kryhet me para në dorë;
- të përgatitë faturën e shpenzimeve totale për klientin;
- të marrë firmën e klientit në faturën e përgatitur për të;
- të falendërojë klientin me urimin për një udhëtim të këndshëm;
- të njoftojë portierin/ bell-boy për përcjelljen e klientit;
- të mbyllë llogarinë e klientit dhe të ndryshojë statusin e dhomës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në reception.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi orienton klientin në reception për guida në qytet/ zonë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të interpretojë hartat gjeografike të qytetit/zonës;
- të interpretojë hartat administrative të qytetit/zonës;
- të interpretojë hartat turistike të qytetit/zonës;
- të interpretojë hartat rrugore të qytetit/zonës;
- të orientojë klientin për mënyrat e transportit në qytet/ zonë;
- të orientojë klientët për guidat e qytetit/zonës;
- të interpretojë broshurat promovuese të qytetit/zonës;
- të interpretojë fletëpalosje promovuese të qytetit/zonës;
- të informojë klientin për institucionet kulturore artistike të qytetit/zonës;
- të informojë klientin për veprimtaritë kulturore e artistike të qytetit/zonës;
- të informojë klientin për eventet sportive të qytetit;
- të informojë klientin për objektet e artit;
- të informojë klientin për muzeumet e qytetit/zonës;
- të informojë klientin për objektet e kultit në qytet/zonë;
- të informojë klientin për bibliotekat e qytetit/zonës;
- të informojë klientin për parqet e qytetit/zonës;
- të informojë klientin për qendrat e bukurisë/ spa;
- të informojë klientin për qendrat tregëtare të qytetit/zonës;
- të informojë klientin për llojet e turizmit të qytetit/zonës;
- të informojë klientin për agjensitë turistike të qytetit/zonës;
- të informojë klientin për restorantet e qytetit/zonës;
- të informojë klientin për pub-et, baret, diskotekat e qytetit/zonës;

- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune, në recepsionin e shkollës, por rekomandohen dhe vizita në hotele që ofrojnë shërbimin e recepsionit.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete për të kryer rezervime të thjeshta, regjistrimin dhe ç'rregjistrimin e klientëve në hotel, si dhe për të kryer këshillimin e klientëve për veprimtari kulturore, itinerare udhëtimi dhe turistike të qytetit/zonës.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për të kryer rezervime të thjeshta, regjistrimin dhe ç'rregjistrimin e klientëve në hotel, si dhe për të kryer këshillimin e klientëve për veprimtari kulturore, itinerare udhëtimi dhe turistike të qytetit/zonës; Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të mënyrave të prenotimit, rezervimit, regjistrimit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në lojë me role për kryerjen e informimit dhe këshillimit të klientit, si dhe të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të mënyrave të informimit dhe këshillimit të klientit;
- 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 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:
- Recepsioni i shkollës, ose i hotelit.
  - Pajisje të recepsionit (kompjuter, faks, telefon, fotokopje, printer, skaner pasaportash).
  - Kancelari, formularë prenotimi, listë e dhomave, rregjistër prenotimi, kancelari, çelësa ose karta të detyrave.
  - Harta dhe guida të zonës.
  - Pajisje të guidës turistike (mikrofon, navigator, aplikacione).
  - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 8. Moduli “Shërbime pastrimi - 2”

**Drejtimi:** Hoteleri – Turizëm  
**Niveli:** II i KSHK  
**Klasa:** 11

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME PASTRIMI - 2	M-13-1355-22
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit në përdorimin e pajisjeve dhe detergjentëve që përdoren në lavanteri si dhe për zhvillimin e aftësive paraktike të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	33 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi pranon, parapërgatit, magazinon dhe dorëzon biankerinë.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për pranimin e biankerisë sipas rregullit;</li><li>- të marrë në dorëzim biankerinë e hotelit sipas rregullit;</li><li>- të marrë në dorëzim rrobat e klientit sipas rregullit;</li><li>- të seleksionojë biankerinë sipas ngjyrave, përbërjes së materialit dhe shkallës së ndotjes;</li><li>- të seleksionojë biankerinë sipas sektorëve të hotelit;</li><li>- të etiketojë rrobat e klientëve;</li><li>- të lexojë etiketat e rrobave të klientëve;</li><li>- të testojë me dorë për kopsat, si dhe të bëjë testin e shoqërimit për ndjeshmërinë e ngjyrës;</li><li>- të kryejë trajtimin e njollave të ndryshme sipas rregullit;</li><li>- të transportojë dhe klasifikojë sipas procesit biankeritë dhe rroba të tjera për larje;</li><li>- të përzgjedhë programin larës sipas etiketës;</li><li>- të zbatojë procesin e tharjes së rrobave;</li><li>- të seleksionojë rrobat sipas procesit të hekurosjes;</li><li>- të hekurosë rrobat sipas treguesit të etiketës;</li><li>- të paketojë dhe sistemojë rrobat e klientit sipas rregullit;</li><li>- të palosë biankerinë për hekurosje sipas rregullit;</li></ul>	

- të transportojë biankerinë e pastër në vendin e magazinimit sipas rregullit;
- të stivosë biankerinë dhe rrobat sipas rregullit të përcaktuar;
- të dorëzojë sipas rregullit biankerinë sipas sektorëve me dokumentacion përkatës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen procesin e larjes së biankerisë në lavanteri.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të verifikojë funksionimin e pajisjeve larëse;
- të seleksionojë biankeritë për larje;
- të transportojë biankeritë e seleksionuara pranë makinave larëse;
- të vendosë biankeritë në pajisjen larëse;
- të përzgjedhë detergjentet larës sipas llojit të biankerive dhe etiketave të tyre;
- të llogaritë dozimin e detergjenteve sipas peshës, llojit të rrobave dhe kapacitetit të makinerisë;
- të vendosë detergjentet në vendet e përcaktuara sipas rregullit;
- të përcaktojë programet e larjes sipas llojit dhe etiketës;
- të nxjerrë rrobat nga makina larëse;
- të transportojë biankeritë për procesin e tharjes;
- të përzgjedhë programet e tharjes sipas llojit të biankerisë dhe etiketës;
- të mirëmbajë pajisjet;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në lavanteri.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi hekuros biankerinë në lavanteri.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të verifikojë funksionimin e pajisjeve hekurosëse;
- të transportojë biankeritë pranë pajisjeve të hekurosjes;
- të programojë mënyrën e hekurosjes sipas llojit të hekurit;
- të hekurosë pecetat;
- të hekurosë mbulesat;

- të hekurosë çarçafët;
- të hekurosë rrobat e klientëve dhe personelit sipas treguesit të etiketës;
- të paketojë dhe sistemojë biankeritë dhe rrobat e klientit në vendet përkatëse;
- të transportojë biankeritë në vendet e magazinimit;
- të mbyllë makinerinë në përfundim të procesit të hekurosjes;
- të mirëmbajë pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në lavanerinë e shkollës dhe në lavaneri të hoteleve.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të larjes, përgatitjes dhe dozimit të detergjentëve, programimin e pajisjeve për punë si dhe temperaturat e nevojshme, të larjes, tharjes, hekurosjes.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e proceseve të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës dhe përdorimin e pajisjeve në lavaneri.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart lavanerie për pastrimin e rrobave të palara dhe tharjen e tyre.
  - Mjete pune dhe pajisje që përdoren në lavaneri.
  - Detergjentë për larje dhe solucione për trajtimin e njollave.
  - Biankeri të llojeve të ndryshme për demonstrim;
  - Hekura dore, rrul hekurosës, rafte dhe karroca (rafte) magazinimi.
-

## 9. Moduli “Komunikimi në gjuhën angleze në hoteleri turizëm - 1”

Drejtimi: **Hoteleri -Turizëm**

Niveli: **II i KSHK**

Klasa: **11**

### PËRSHKRUESI I MODULIT

<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>KOMUNIKIMI NË GJUHËN ANGLEZE NË HOTELERI TURIZËM - 1</b>	<b>M-13-1816-22</b>
-------------------------	---	---------------------

**Qëllimi i modulit** Një modul që aftëson nxënësit për të komunikuar me etikë profesionale, në gjuhën angleze, gjatë kryerjes së veprimtarive profesionale në mjediset e hotelit, të recepsionit, të barit, të restorant si dhe gjatë shërbimit në dhomë.

**Kohëzgjatja e modulit** 33 orë mësimore

**Niveli i parapëlqyer për pranim** Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.

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

**RM 1 Nxënësi komunikon në gjuhën angleze në recepsion.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- a) Në lidhje me informimin e klientit, në gjuhën angleze:
- të informojë klientin “walk-in” (ballë për ballë) për ofertën e dhomave (llojet, kategoritë dhe çmimet);
  - të informojë klientin “walk-in” për mjediset dhe shërbimet që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe, *internet*, *free wi-fi*) etj.);
  - të informojë klientin nëpërmjet telefonit, për ofertën e dhomave (llojet, kategoritë dhe çmimet);
  - të informojë klientin nëpërmjet telefonit, për shërbimet që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe etj.);
  - të informojë klientin nëpërmjet e-mail dhe platformave dixhitale (whatsapp, facebook, instagram etj.), për ofertën e dhomave (llojet, kategoritë dhe çmimet);
  - të informojë klientin nëpërmjet e-mail dhe platformave dixhitale (whatsapp, facebook, instagram etj.) për shërbimet që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe etj.).
- b) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për rezervimin:
- të komunikojë me klientët “walk-in” për detajet e

- 
- rezervimit të dhomave, (kohëzgjatjen e qëndrimit, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës etj.);
- të komunikojë me klientët “walk-in” për rezervimin e shërbimeve që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe, internet, free wi-fi) etj.);
  - të komunikojë me klientët “walk-in” për plotësimin e formularit të prenotimit;
  - të komunikojë me klientët nëpërmjet telefonit për detajet e rezervimit të dhomave, (kohëzgjatjen e qëndrimit, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës, etj.);
  - të komunikojë me klientët nëpërmjet telefonit për rezervimin e shërbimeve që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe, internet, free wi-fi) etj.);
  - të komunikojë me klientët nëpërmjet e-mail dhe platformave dixhitale, për rezervimin e dhomave;
  - të komunikojë me klientët nëpërmjet e-mail dhe platformave dixhitale për rezervimin e shërbimeve që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe, internet, free wi-fi) etj.).
- c) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për regjistrimin (check-in):
- të komunikojë me klientët prezentë, për regjistrimin në dhoma sipas detajeve (kohëzgjatjen e qëndrimit, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës etj.);
  - të komunikojë me klientët prezentë, për regjistrimin në shërbimet që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe, internet, free wi-fi), etj.);
  - të komunikojë me klientët prezentë në plotësimin e saktë të kartës së regjistrimit, në marrjen e firmës nga klienti dhe pajisjen e tij me çelësin e dhomës sipas rregullit.
- d) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për dhënien e asistencës gjatë qëndrimit:
- të komunikojë me klientët gjatë shoqërimit në dhomë;
  - të komunikojë me klientët gjatë transportit të bagazheve;
  - të komunikojë me klientët gjatë informimit për mjediset e përbashkëta;
  - të komunikojë me klientët në shpërndarjen e rrobave të pastra në dhomë;
  - të komunikojë me klientët gjatë interpretimit të hartave gjeografike, administrative, turistike dhe rrugore të qytetit/zonës;
  - të komunikojë me klientët gjatë interpretimit të guidave, broshurat promovuese, fletëpalosjeve promovuese të qytetit/zonës;
  - të komunikojë me klientët gjatë informimit të përgjithshëm mbi turin dhe programin e vizitës turistike;



- të komunikojë me klientët gjatë informimit për institucionet kulturore artistike dhe historike dhe për guidat e veprimtarive kulturore e artistike dhe historike të qytetit;
  - të komunikojë me klientët gjatë informimit për objektet sportive, objektet e artit, muzeumet, objektet e kultit, bibliotekat, parqet e qytetit;
  - të komunikojë me klientët gjatë informimit për qendrat e bukurisë, qëndrat tregëtare, për restorantet, pub-et, baret, diskotekat e qytetit;
  - të komunikojë me klientët gjatë informimit për llojet e turizmit, agjencitë turistike të zonës.
- e) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për ç' regjistrimin (check-out):
- të komunikojë me klientët prezentë, gjatë dorëzimit të çelësit të dhomës për marrjen e opinionit mbi cilësinë e shërbimit në hotel;
  - të komunikojë me klientët prezentë, për shpenzime të minutës së fundit të kryera (minibar, bar etj.);
  - të komunikojë me klientët prezentë, për verifikimin e shpenzimet totale dhe për arkëtimin e pagesës në rast se kryhet me para në dorë;
  - të komunikojë me klientët prezentë, gjatë marrjes së firmës në faturën e përgatitur për ta, duke i falendëruar dhe me urimin për një udhëtim të këndshëm.
  - të komunikojë në gjuhën angleze me etikën e duhur profesionale gjatë shërbimit në recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit***

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

**RM 2 Nxënësi komunikon në gjuhën angleze në bar.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- a) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze, për pritjen e klientit në bar:
- të komunikojë me klientin gjatë pritjes së tij;
  - të komunikojë gjatë shoqërimit të personave me aftësi të kufizuara në bar.
- b) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për marrjen e porosisë së klientit në bar:
- të komunikojë me klientin gjatë marrjes së porosisë për pijet në bar;
  - të komunikojë me klientin për sugjerimin e pijeve alkoolike dhe joalkoolike gjatë marrjes së porosisë.
- c) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze, gjatë shërbimit të porosisë së klientit në bar:

- të komunikojë me klientin gjatë shërbimit të porosisë;
  - të komunikojë me klientin në lidhje me përgatitjen e pijeve.
- d) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për kryerjen e pagesës në bar dhe përcjelljen e klientit:
- të komunikojë me klientin gjatë kryerjes së pagesës në bar (për format e ndryshme të pagesave, për kursin e këmbimit).
  - të komunikojë me klientin gjatë përcjelljes së klientit në bar.
  - të komunikojë në gjuhën angleze me etikën e duhur profesionale gjatë shërbimit në bar.

***Instrumentet e vlerësimit***

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

**RM 3 Nxënësi komunikon në gjuhën angleze në restorant.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- a) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për pritjen e klientit në restorant:
- të komunikojë me klientin gjatë pritjes në restorant;
  - të komunikojë me klientin gjatë shoqërimit të tij në tavolinën e restorantit;
  - të komunikojë me klientin gjatë shoqërimit të personave me aftësi të kufizuara në restorant.
- b) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për marrjen e porosisë së klientit në restorant:
- të komunikojë me klientin gjatë dhënies së menisë në restorant;
  - të komunikojë me klientin gjatë marrjes së porosisë në restorant;
  - të komunikojë me klientin për sugjerimin e ushqimeve dhe pijeve gjatë marrjes së porosisë në sallën e restorantit.
- c) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për shërbimin e porosisë së klientit në restorant:
- të komunikojë me klientin gjatë shërbimit të mëngjesit
  - (a la carte, mëngjesi i thjeshtë, anglez, amerikan dhe atë kontinental) në sallën e restorantit;
  - të komunikojë me klientin gjatë shërbimit në bufe;
  - të komunikojë me klientin gjatë shërbimit në bankete;
  - të komunikojë me klientin gjatë shërbimit në sy të tij (klientit);
  - të komunikojë me klientin gjatë shërbimit të ushqimit dhe të pijeve të ngrohta;
  - të komunikojë me klientin gjatë prezantimit apo shërbimit

- të verërave;
- të komunikojë me klientin gjatë informimit të tij në lidhje me përgatitjen e ushqimeve që i ka porositur në restorant.
- d) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për kryerjen e pagesës në restorant dhe përcjelljen e klientit:
  - të komunikojë me klientin gjatë kryerjes së pagesës në restorant (për format e ndryshme të pagesave, për kursin e këmbimit etj.).
  - të komunikojë me klientin gjatë përcjelljes së tij.
  - të komunikojë në gjuhën angleze me etikën e duhur profesionale gjatë shërbimit në restorant

***Instrumentet e vlerësimit***

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

**RM 4 Nxënësi komunikon në gjuhën angleze gjatë shërbimit në dhomë dhe në mjediset e përbashkëta të hotelit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- a) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze gjatë shoqërimit të klientit në dhomë:
  - të komunikojë me klientin gjatë informimit për sigurinë dhe përdorimin e pajisjeve në dhomë (kasafortës, televizorit);
  - të komunikojë me klientin për shërbimin e lavanderisë;
  - të komunikojë me klientin për përdorimin e minibarit.
- b) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për marrjen e porosisë së klientit në dhomë:
  - të komunikojë me klientin për marrjen e porosisë në telefon për shërbimin e mëngjesit në dhomë;
  - të komunikojë me klientin për marrjen e porosisë për shërbimin e ushqimit dhe pijeve në dhomë;
  - të komunikojë me klientin për marrjen e porosive të veçanta (lule, çokollata etj.) në dhomë.
- c) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për shërbimin e porosisë së klientit në dhomë:
  - të komunikojë me klientin përgjatë shërbimit të mëngjesit në dhomë (me tabaka/me karrocë shërbimi);
  - të komunikojë me klientin për dorëzimin e porosisë për shërbimin e lavanderisë;
  - të komunikojë me klientin gjatë shërbimit të ushqimit dhe pijeve në dhomë;
  - të komunikojë me klientin për shërbimin e porosive të veçanta (lule, çokollata etj.) në dhomë.
- d) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për kryerjen e pagesës në dhomë:

- të komunikojë me klientin gjatë nënshkrimit të faturës së shërbimit në dhomë.
- e) Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze me klientin në mjediset e përbashkëta;
  - të komunikojë me klientin për orientimin e tij në lidhje me përdorimin e mjediseve të përbashkëta (sauna, pishina, masazhe, fusha tenisi, disko etj.).
  - të komunikojë në gjuhën angleze me etikën e duhur profesionale gjatë shërbimit në dhomë dhe në mjediset e përbashkëta të hotelit

***Instrumentet e vlerësimit***

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

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikant profesional të shkollës të pajisjura me mjetet dhe pajisjet e duhura.
- Ky modul mund të trajtohet edhe në mjedise reale të punës në bizneset e hoteleri turizmit.
- Nxënësi duhet të angazhohet në veprimtari konkrete pune për të komunikuar në gjuhën angleze në mjediset e hotelit, të recepsionit, të barit, të restorant si dhe gjatë shërbimit në dhomë.
- Mësuesi i praktikës duhet të demonstrojë komunikimin në gjuhën angleze gjatë veprimtarive praktike në mjediset e hotelit, të recepsionit, të barit, të restorant si dhe gjatë shërbimit në dhomë, sikurse parashikohen në modul.
- Rekomandohet të përdoren sa më shumë metoda e lojës me role dhe metoda e simulimit, shoqëruar edhe me diskutime në grup, në lidhje me aspektet e komunikimit në gjuhën angleze me klientët e simuluar, në veprimtaritë e hoteleri turizmit.
- Mësuesi i praktikës duhet të theksojë faktin që, jo vetëm përdorimi i gjuhës korrekte dhe me terminologjinë e duhur, por edhe etika e komunikimit është pjesë e rëndësishme e veprimtarisë së suksesëshme në fushën e hoteleri turizmit.
- Mësuesi i praktikës duhet të japë detyra shtëpie për nxënësit, që ta të studjojnë aspekte të komunikimit dhe të fjalorit në gjuhën angleze, që përdoren në veprimtarinë e hoteleri turizmit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet t'i vihet theksi verifikimit të shkallës së arritjeve në kuadrin e komunikimit korrekt dhe me etikën e duhur në gjuhën angleze, në veprimtarinë e hoteleri turizmit.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqëshme 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, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Reception real ose reception i shkollës me mjetet e pajisjet e duhura
  - Restorant real ose restorant i shkollës me mjetet e pajisjet e duhura.
  - Dhoma reale në hotel ose dhoma reale në shkollë, me orenditë, mjetet e pajisjet e duhura.
  - Kompleti i ndihmës së shpejtë.
  - Fjalorë frazeologjikë të gjuhës angleze.
  - Adresa interneti që trajtojnë aspekte të komunikimit në gjuhën angleze në sektorin e hoteleri turizmit.
  - Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara dhe menu (në gjuhën angleze) në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

### 1. Moduli “Shërbimi në pushimet e kafesë“

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm  
Niveli: II i KSHK  
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	SHËRBIMI NË PUSHIMET E KAFESË	M-13-125-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur bufenë dhe për të shërbyer në pushimet e kafesë.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi parapërgatit bufenë për shërbimin e pushimit të kafesë.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li><li>- të kryejë parapërgatitjet në sideboard për pushimin e kafesë;</li><li>- të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë;</li><li>- të vendosë pajisjet në karrocën e shërbimit sipas rregullave;</li><li>- të vendosë tavolinat e bufesë sipas rregullave;</li><li>- të vendosë e mbulesat me pala në tavolina sipas rregullit;</li><li>- të vendosë mbulesat e sipërme në tavolina sipas rregullit;</li><li>- të vendosë tavolinat për klientët sipas rregullit;</li><li>- të vendosë filxhanët në bufe sipas rregullit;</li><li>- të vendosë gotat në bufe sipas rregullit;</li><li>- të vendosë lugët në bufe sipas rregullit;</li><li>- të vendosë pecetat në bufe sipas rregullit;</li><li>- të vendosë e mbajtëset e sheqerit në bufe sipas rregullit;</li><li>- të vendosë paketat e çajit në bufe sipas rregullit;</li><li>- të vendosë tavllat në bufe sipas rregullit;</li><li>- të vendosë mbajtësen e kafesë në bufe sipas rregullit;</li><li>- të vendosë mbajtësen e ujit të nxehtë sipas rregullit;</li><li>- të vendosë mbajtësen e qumështit në bufe sipas rregullit;</li></ul>	

- të vendosë pijet e ftohta në bufe sipas rregullit;
- të vendosë ushqime të ftohta në bufe sipas rregullit;
- të vendosë ushqime të ngrohta në bufe sipas rregullit;
- të dekorojë bufenë për pushimin e kafesë sipas rregullit;
- të kryejë kontrollin para fillimit të shërbimit sipas rregullit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në bufe;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes për shërbimin e pushimit të kafesë.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi shërben në pushimet e kafesë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të presë klientët sipas rregullit për shërbimin e pushimit të kafesë;
- të shërbejë kafënë sipas rregullit;
- të shërbejë kafënë me qumësht sipas rregullit;
- të shërbejë çajin sipas rregullit;
- të shërbejë pijet e ftohta në bufe sipas rregullit;
- të shërbejë ushqimet në bufe sipas rregullit;
- të mbledhë pajisjet e përdorura me tabaka sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet e përdorura në karrocën e shërbimit sipas rregullit;
- të ndërrojë tavllat gjatë pushimit të kafesë sipas rregullit;
- të asistojë sipas rregullit klientët gjatë pushimit të kafesë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në restorant;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit të pushimit të kafesë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të pushimit të kafesë.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi sistemon mjedisin dhe pajisjet pas pushimit të kafesë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të mbledhë pajisjet në karrocën e shërbimit sipas rregullit;
- të transportojë pajisjet në vendet përkatëse sipas rregullit;
- të ndërrojë mbulesat e sipërme të tavolinave sipas rregullit;

- të kontrollojë mjedisin pas pushimit të kafesë sipas rregullit;
- të pastrojë mbajteset e kafesë, qumështit, ujit të nxehtë sipas rregullit;
- të lajë pajisjet sipas rregullit;
- të thajë pajisjet sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet në sideboard sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit pas pushimit të kafesë.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse, për të përgatitur bufenë dhe për të shërbyer në pushimet e kafesë.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur, për të përgatitur bufenë dhe për të shërbyer në pushimet e kafesë. 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 kriteve 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:
- Restorant, mjedis real ose restorant, mjedis i shkollës.
  - Komplet i serviseve, mjeteve dhe pajisjeve të restorantit dhe kuzhinës.
  - Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-



## 2. Moduli “Përgatitja e ushqimeve fast-food”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Niveli: II i KSHK

Klasa: 10

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E USHQIMEVE FAST- FOOD	M-13-124-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur ushqimet fast-food.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi përgatit ushqime fast-food.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li><li>- të analizojë menunë;</li><li>- të parapërgatitë vendin e punës;</li><li>- të përzgjedhë mjetet e punës sipas rregullit;</li><li>- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve sipas procedurës;</li><li>- të verifikojë cilësinë e yndyrës për gatim;</li><li>- të vendosë pajisjet në punë sipas procedurës;</li><li>- të kujdeset për pajisjet sipas rregullit;</li><li>- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas menisë;</li><li>- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas menisë;</li><li>- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas rregullit;</li><li>- të presë lëndët e para;</li><li>- të vendosë lëndët e para në banakun ftohës sipas rregullave në ndarje;</li><li>- të mbushë mbajtëset e salcave;</li><li>- të kujdeset për menazhet;</li><li>- të përgatitë sanduiçet sipas procedurës;</li><li>- të vendosë përbërësit në sanduiçe;</li><li>- të ambalazhojë sipas rregullit sanduiçet;</li><li>- të përgatitë hamburger sipas procedurës;</li><li>- të vendosë përbërësit në hamburger;</li><li>- të ambalazhojë hamburgerin sipas rregullit;</li><li>- të përgatitë toste sipas procedurës;</li></ul>	

- 
- të vendosë përbërësit në toste;
  - të ambalazhojë tostet sipas rregullit;
  - të përgatitë sipas procedurës hot dog;
  - të vendosë përbërësit në hot dog sipas procedurës;
  - të ambalazhojë sipas rregullit hot dog;
  - të përgatitë sipas procedurës suflaqe;
  - të vendosë sipas procedurës përbërësit në suflaqe;
  - të ambalazhojë sipas rregullit suflaqet;
  - të përgatitë doner sipas procedurës;
  - të vendosë sipas procedurës përbërësit në doner;
  - të ambalazhojë sipas rregullit donerin;
  - të përgatitë sipas procedurës patate të skuqura;
  - të ambalazhojë sipas rregullit patatet e skuqura;
  - të përgatitë sipas procedurës sallatat në fast food;
  - të ambalazhojë sipas rregullit sallatat në fast-food;
  - të bëjë vlerësimin shqisor të ushqimeve në fast food;
  - të zbatojë kushtet e ruajtjes së ushqimeve fast- food;
  - të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
  - të pastrojë vendit e punës;
  - të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
  - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ushqimeve në fast food;
  - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve fast food.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi përgatit ushqime fast-food në pjatë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përgatitë ushqimet në pjatë në fast-food sipas procedurës;
- të vendosë ushqimet në pjatë sipas rregullave;
- të bëjë vlerësimin shqisor;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së ushqimeve fast- food;
- të dekorojë dhe prezantojë ushqimet fast-food sipas rregullave;
- të pastrojë vendit e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ushqimeve në fast food në

- pjatë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve fast food.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e fast-food.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së ushqimeve fast-food, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e ushqimeve fast-food, 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 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, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Fast- food real ose kuzhinë e shkollës.
  - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e ushqimeve fast-food.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e ushqimeve fast food.
  - Manuale, udhëzuesa, meny dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

### 3. Moduli “Përgatitja e menisë me asortimente të zonës me bazë mish”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm  
Niveli: II i KSHK  
Klasa: 11

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>PËRGATITJA E MENISË ME ASORTIMENTE TË ZONËS ME BAZË MISHI</b>	<b>M-13-1357-22</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur asortimente të llojeve të ndryshme me mish nga kuzhina e zonës.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	68 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi përgatit antipasta të zonës me mish.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;</li><li>- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;</li><li>- të vendosë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;</li><li>- të parapërgatitë vendin e punës për antipasta të zonës me mish;</li><li>- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për veprimet përgatitore për antipasta të zonës me mish;</li><li>- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;</li><li>- të zbatojë planin e prodhimit;</li><li>- të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;</li><li>- të pastrojë e lëndët e para dhe ndihmëse;</li><li>- të përgatitë antipasta të zonës sipas recetës;</li><li>- të dekorojë dhe prezantojë antipastat, sipas rregullave të estetikës në gatim;</li><li>- të bëjë vlerësimin organoshqisor të antipastave me mish;</li><li>- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;</li><li>- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;</li></ul>	

- 
- të pastrojë vendin e punës;
  - të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
  - të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
  - të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
  - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
  - të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
  - të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi përgatit supa të zonës me mish.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
- të përgatitë supra të zonës sipas recetës;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supave;
- të dekorojë dhe prezantojë supat, sipas rregullave të estetikës;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të pastrojë vendin e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;

- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi përgatit pjata kryesore të zonës me mish.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
- të parapërgatitë vendin e punës për asortimente të zonës me mish;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të pastrojë lëndët të para;
- të përgatitë pjata kryesore të zonës me mish sipas recetës;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet e përgatitura, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të pastrojë vendit e punës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve tradicionale të zonës, me mish, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve tradicionale të zonës, me mish, 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 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, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
  - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve me mish tipike të zonës.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve të zonës me mish të zonës.
  - Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara dhe menu në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

#### 4. Moduli “Përgatitja e menisë me asortimente të zonës me bazë peshku”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm  
Niveli: II i KSHK  
Klasa: 11

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E MENISË ME ASORTIMENTE TË ZONËS ME BAZË PESHKU	M-13-1358-22
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur asortimente të llojeve të ndryshme nga kuzhina e zonës, me bazë peshku.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi përgatit antipasta të zonës me peshk.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;</li><li>- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;</li><li>- të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;</li><li>- të parapërgatitë vendin e punës;</li><li>- të përzgjedhë mjetet e punës për asortimentet e zonës me peshk;</li><li>- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;</li><li>- të zbatojë planin e prodhimit;</li><li>- të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;</li><li>- të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;</li><li>- të përgatitë antipasta të zonës me peshk sipas recetës;</li><li>- të bëjë vlerësimin organoshqisor të antipastave të zonës me peshk;</li><li>- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;</li><li>- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;</li><li>- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe</li></ul>	



- 
- pajisjeve të punës në kuzhinë;
  - të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
  - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
  - të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
  - të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi përgatit supa të zonës me peshk.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës për supat e zonës me peshk;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse për supa të zonës me peshk sipas recetës;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supave të zonës me peshk, për të garantuar cilësinë e përgatitjes;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas

llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi përgatit pjata kryesore të zonës me peshk.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për pjatat kryesore të zonës me peshk;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të zbatojë planin e prodhimit;
- të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të përgatitë pjata kryesore të zonës me peshk sipas recetës;
- të dekorojë dhe prezantojë pjatat kryesore me peshk, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të pjatës kryesore të zonës me peshk, për të garantuar cilësinë e përgatitjes;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
- të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e

---

**dhe për vlerësimin  
e nxënësve**

- kuzhinës.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve tradicionale të zonës, me bazë peshku, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
  - Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve tradicionale të zonës, me bazë peshku, 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 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  
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 ose kuzhinë e shkollës.
  - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të zonës me bazë peshku dhe ëmbëlsirave.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve me bazë peshku dhe ëmbëlsirave të zonës.
  - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara, meny në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 5. Moduli “Përgatitja e sallës së restorantit dhe shërbimi për festa”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm  
Niveli: II i KSHK  
Klasa: 11

### PËRSHKRUESI I MODULIT

<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>PËRGATITJA E SALLËS SË RESTORANTIT DHE SHËRBIMI PËR FESTA</b>	<b>M-13-127-22</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur sallën e restorantit dhe për të bërë shërbimin në bufe festive.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	68 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi parapërgatit sallën për bufenë festive.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë sallën për bufenë festive sipas rregullit;</li><li>- të vendosi tavolinat sipas skemës së shërbimit;</li><li>- të organizojë sideboard-in sipas rregullit;</li><li>- të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë sipas rregullit;</li><li>- të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse sipas rregullit;</li><li>- të përzgjedhë mjetet për shtrimin sipas rregullit;</li><li>- të shtrojë tavolinat sipas rregullit;</li><li>- të parapërgatitë elemente dekorative, sipas rregullave të estetikës në shërbim;</li><li>- të zbukurojë tavolinat me dekore;</li><li>- të kryejë kontrollin përpara fillimit të shërbimit;</li><li>- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;</li><li>- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>RM 2 Nxënësi përgatit vazo dhe shporta me lule të freskëta.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën pprofesionale në vendin e punës;</li><li>- të parapërgatitë vendin e punës;</li></ul>	

- të përzgjedhë mjetet për përgatitjen e vazove dhe shportave me lule;
- të përzgjedhë lulet për përgatitjen e vazove dhe shportave;
- të njomë sfungjerin;
- të vendosë lulet në sfungjer;
- të kombinojë lulet dhe gjethet gjatë vendosjes në sfungjer;
- të përdorë shiritat, letrat dekorative, rrjetat për formimin e shportave, sipas rregullave të estetikës;
- të ndërtojë bazamente për vendosjen e vazove dhe shportave në bufe;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vazove dhe shportave me lule të freskëta;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së shportave.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi përgatit dekore me fruta dhe perime.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet për përgatitjen e dekoreve me fruta dhe perime;
- të përzgjedhë fruta dhe perime për dekor;
- të përgatitë fruta të dekoruara;
- të përgatitë perime të dekoruara;
- të ruajë frutat dhe perimet e dekoruara;
- të përgatitë shporta me fruta dhe perime;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së shportave me fruta dhe perime;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së dekoreve me fruta dhe perime.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi përgatit bufetë për festa.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës;

- të vendosë bazamente në bufetë festive;
- të mbulojë bazamentet me mbulesa dhe veshje dekorative;
- të vendosë vazo, shporta, pije dhe ushqime speciale mbi bazamentet e bufesë festive;
- të vendosë ushqimet e ngrohta në bufetë festive;
- të vendosë ushqimet e ftohta në bufetë festive;
- të vendosë pijet e ngrohta në bufetë festive;
- të vendosë pijet e ftohta në bufetë festive;
- të vendosë shportat dhe vazot me lule në në bufetë festive;
- të vendosë frutat dhe perimet e dekoruara në bufetë festive;
- të zbukurojë me qirinj, ndriçues, veshje dekorative, aksesorë, bufetë festive sipas rastit dhe rregullave të estetikës;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së bufesë festive;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bufeve për festa.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi shërben në bufetë festive.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të lexojë skemën e shërbimit për bufenë festive;
- të përgatisë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës së shërbimit për bufenë festive;
- të vendosë tavolinat për bufenë festive, sipas skemës dhe sipas rregullit;
- të organizojë sideboard për bufenë festive, sipas rregullit;
- të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë sipas rregullit;
- të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse sipas rregullit;
- të përzgjedhë mjetet për shtrimin e bufesë festive sipas rregullit;
- të shtrojë tavolinat për bufenë festive sipas rregullit; dhe sipas skemës;
- të zbukurojë tavolinat për bufenë festive sipas rregullave të estetikës;
- të kryejë kontrollin e gadishmërisë së sallës përpara fillimit të shërbimit;
- të presë klientët për bufenë festive sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e komunikimit etik me eprorët, kolegët dhe klientët;
- të shërbejë ushqimet dhe pijet për bufenë festive;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;

- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në bufe festive;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në bufe festive.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për shërbimin e bufesë festive, 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 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, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Restorant real ose restorant i shkollës.
  - Komplet i serviseve, mjeteve dhe pajisjeve të restorantit dhe kuzhinës.
  - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-