

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

SKELETKURRIKULI

Për Profilin Mësimor

BAR - RESTORANT

Niveli III i KSHK
(1 vjeçar)

(Në drejtimin mësimor Hoteleri – Turizëm)

Kodi: G1-III-22

Përgatitur me mbështetjen e Kulturkontakt (Austri)

Miratoi:

MINISTRI

Tiranë, 2022

Përmbajtja:

- I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i Kornizës Shqiptare të Kualifikimeve (KSHK), të drejtimit mësimor “Hoteleri-Turizëm”.**
- II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK.**
 1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK
 2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK
 3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK
 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK.
- III. Plani mësimor për profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK.**
- IV. Udhëzime për planin mësimor**
- V. Udhëzime për procesin mësimor.**
- VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**
- VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit në profilin “Bar-Restorant”, niveli III 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 profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Hoteleri- Turizëm”.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Hoteleri-Turizëm”, 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 bare dhe restorante. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:*

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

II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profili “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant” niveli III i KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- në rastet kur kanë aftësi të kufizuara, shkolla krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me paaftësitë që shfaqin.

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

2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Bar-Restorant”, niveli III 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 nxënës të tij dhe të shfaqë gadishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK.

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në nivelin e II të KSHK, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të kontrollojë punët parapërgatitore për pritje dhe bankete brenda dhe jashtë restorantit.
- Të zbatojë metodat e shërbimit në restorant;
- Të shërbejë pijet te klientët në restorant;
- Të shërbejë ushqim dhe pije në dhomën e klientit;
- Të shërbejë në bankete.
- Të shërbejë në pritje.
- Të shërbejë në bufe.
- Të shërbejë në pushimet e kafesë.
- Të shërbejë në aktivitete jashtë restorantit dhe hotelit;
- Të kryejë flambime në sy të klientit.
- Të kryejë filetime në sy të klientit.
- Të kryejë gatime në sy të klientit.
- Të hartojë dhe interpretojë menunë;
- Të mirëmbajë inventarin e pijeve në bar;
- Të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në bar;
- Të përgatisë kartën e pijeve (listë menunë) e barit;
- Të përgatisë pije mikse të ngrohta me bazë kafeje dhe alkool në bar;
- Të përgatisë pije aperitive në bar;
- Të përgatisë pije dixhestive në bar;
- Të përgatisë pije mikse joalkoolike në bar;
- Të përgatisë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve në bar;
- Të shërbejë pijet e barit;
- Të zbatojë elementet e marketingut në shitjet në bar dhe restorant;
- Të zbatojë rregullat e higjienës në shërbimet e barit dhe restorantit;

- Të zbatojë rregullat etikës së komunikimit dhe estetikës në shërbimet e barit dhe restorantit;
- Të inventarizojë mjetet dhe pajisjet në vendin e punës;
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit në shërbimet e barit dhe restorantit;
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike në veprimtarinë e barit dhe restorantit;
- Të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës;
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit në restorant.
- Të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale.

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky arsimim i jep mundësi nxënësit t’i drejtohet tregut të punës si barist dhe si kamarier në bare dhe restorante të ndryshme në industrinë e mikpritjes.

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

III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK

Plani mësimor për profilin mësimor “Bar - Restorant”, niv. III i KSHK (1 vjeçar)			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/ vjetore
			Klasa 12
A.		Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)	8/9 (272/306)
1		Gjuhë shqipe	1
2		Letërsi	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)
5		Matematikë	2
6		TIK	1
7		Edukim fizik, sporte, shëndet	1
B.		Lëndët profesionale (Gjithsej)	7 (238)
1	L-17-157-22	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-13-463-18	Të ushqyerit	2
3	L-13-464-18	Shërbime në bar dhe restorant	3
C.		Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)	12 (408)
1	M-13-1409-22	Shërbime restoranti	188

2	M-13-429-22	Shërbime speciale në sy të klientit, në restorant	85
3	M-13-430-18	Përgatitja dhe shërbimi i pijeve në bar	102
4	M-13-1817-22	Komunikimi në gjuhën angleze në hoteleri-turizëm - 2	33
D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	3 (102)
1	M-13-431-18	Gatimi i asortimenteve për pritje të thjeshta dhe festive	51
2	M-13-432-18	Gatimi i asortimenteve për bankete	51
3	M-13-433-18	Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere	51
4	M-13-434-18	Llogaritje të kostos dhe të çmimit në hoteleri	51
5	M-26-1580-19	Marketingu dixhital	51
		Gjithsej A+B+C+D	30/31 (1020/1054)

IV. Udhëzime për planin mësimor

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

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

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli III 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 MASR).
- Lëndët e kulturës profesionale (programet e përgjithëshme 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 orëshe ose 6 orëshe.

V. Udhëzime për procesin mësimor.

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

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

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është *motivimi i nxënësve*. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përmbyshjes së objektivave nga ana e tyre përbën

një mekanizëm të fuqishëm motivimi, i cili duhet të shihet me përparësi nga mësuesit. Një element tjetër që ndihmon suksesin është *integrimi i teorisë me praktikën* e profesionit. Parimi i “të nxënit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të profilit mësimor “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK. Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe shprehitë praktike të nxënësve, por edhe qëndrimet e tyre ndaj jetës, punës dhe shoqërisë në përgjithësi. *Puna në grup* dhe *Puna me projekte* janë dy nga format bazë të organizimit të mësimit (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi. Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të nxënit nuk ndodh vetëm në mjediset e shkollës, por edhe jashtë tyre*. Dhënia e detyrave dhe puna kërkimore e pavarur e nxënësve ka një ndikim të dukshëm në formimin e tyre si profesionistë të ardhshëm të profilit profesional “Bar-Restorant”.

VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

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

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli III 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, shprehive, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e ndërtimit, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit III i KSHK.

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli III i KSHK

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli III 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;
 - rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit III i KSHK.

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-22). Kl. 12 – 68 orë

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

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

- të përshkruajnë kuptimin, rëndësinë dhe rolin e sipërmarrjes në kontekstin individual dhe shoqëror
- të përshkruajnë veçoritë e sjelljes sipërmarrëse të individëve
- të analizojnë aftësitë dhe mundësitë personale në kontekstin e nismave sipërmarrëse
- të bëjnë vlerësimin e kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive të tyre për karrierën e ardhëshme
- të zbatojnë procedurat për zgjidhjen e problemeve dhe marrjen e vendimeve të duhura në lidhje me to.
- të mbajnë qëndrim kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve të mundshme
- të përshkruajnë dhe zbatojnë parimet e etikës së komunikimit dhe negocimit në kontekste të ndryshme jetësore
- të përshkruajnë dhe zbatojnë parimet e punës individuale dhe të punës në grup
- të analizojnë veçoritë e gadishmërisë, iniciativës dhe motivimit në kontekste të ndryshme jetësore
- të tregojnë përgjegjësi individuale dhe shoqërore në kontekste të ndryshme jetësore
- të planifikojnë, sigurojnë dhe përdorin me efikasitet burimet e ndryshme si mjedisin, paratë, kohën etj.
- të përshkruajnë veçoritë dhe kërkesat për udhëheqjen e sipërmarrjeve të ndryshme
- të përshkruajnë veçoritë dhe impaktin e globalizimit, informacionit, mjedisit dixhital dhe mediave sociale në shoqërinë e sotme dhe të së ardhmes
- të përshkruajnë veçoritë e sipërmarrjes së biznesit dhe të sipërmarrjes sociale
- të përshkruajnë format e ndryshme të organizimit të sipërmarrjeve dhe karakteristikat e tyre
- të analizojnë faktorët që ndikojnë në veprimtarinë e sipërmarrjeve, të tillë si tregjet, klientela, konkurrenca, kostot etj.
- të përshkruajnë mjedisin ligjor dhe fiskal të sipërmarrjeve
- të përshkruajnë marrëdhëniet e punës në një sipërmarrje.
- të përshkruajë hapat për zgjidhjen e mosmarrëveshjeve individuale dhe kolektive në mjedisin e punës.

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

Tema 1	Kuptimi, rëndësia dhe roli i sipërmarrjes	3 orë
Tema 2	Aftësitë (sjellja) sipërmarrëse	3 orë
Tema 3	Vetvlerësimi i potencialit personal	3 orë
Tema 4	Vlerësimi i kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive	3 orë

Tema 5	Zgjidhja e problemeve dhe vendimmarrja	4 orë
Tema 6	Qëndrimi kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve	3 orë
Tema 7	Etika e komunikimit dhe negocimit	3 orë
Tema 8	Puna individuale dhe puna në grup	4 orë
Tema 9	Gadishmëria, iniciativa dhe motivimi	3 orë
Tema 10	Përgjegjësia individuale dhe shoqërore	3 orë
Tema 11	Menaxhimi eficient i burimeve	3 orë
Tema 12	Aftësitë udhëheqëse në kontekstin e sipërmarrjes	3 orë
Tema 13	Globalizimi, informacioni, mjedisi dixhital dhe mediat sociale	4 orë
Tema 14	Sipërmarrja e biznesit dhe sipërmarrja sociale	3 orë
Tema 15	Format e organizimit të sipërmarrjeve	5 orë
Tema 16	Konteksti i sipërmarrjeve	6 orë
Tema 17	Mjedisi ligjor i sipërmarrjeve	4 orë
Tema 18	Marrëdhëniet e punës	4 orë
Tema 19	Zgjidhja e mosmarrëveshjeve në mjedisin e punës	4 orë

2. Lënda “Të ushqyerit” (L-13-463-18). Kl. 12 – 68 orë

• Synimet e lëndës “Të ushqyerit”, kl. 12

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Të ushqyerit”, kl 12, nxënësit duhet:

- Të tregojnë kuptimin e ushqimit dhe rëndësinë e tij në jetën e njeriut.
- Të shpjegojnë evolucionin e konsumit të ushqimeve.
- Të shpjegojnë faktorët që ndikojnë në sjelljen ushqimore.
- Të dallojnë autoritetet shqiptare dhe europiane të sigurisë ushqimore.
- Të shpjegojnë rëndësinë e lidhjes mes ushqimit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.
- Të shpjegojnë rëndësinë e ligjit shqiptar për sigurinë ushqimore.
- Të përshkruajnë sipas ligjit rolin e etiketimit dhe ambalazhimit të produkteve ushqimore.
- Të përshkruajnë rolin e kodit të vijëzuar në paketimin e ushqimeve.
- Të zbatojnë logjikën e të ushqyerit në aspektin sasior dhe cilësor.
- Të shpjegojnë asimilimin e ushqimit bazuar në aparatën tretës.
- Të dallojnë përqindjen në peshë të elementëve përbërës kryesorë të organizmit të njeriut.
- Të shpjegojnë funksionin e elementëve përbërës kryesorë të organizmit të njeriut.
- Të dallojnë përbërësit kryesorë të ushqimeve (kabohidrate, yndyrna, proteina, enzima, vitamina, minerale, uji etj.) dhe funksionin apo rolin e tyre në organizëm, sipas llojit duke treguar veçoritë e tyre.
- Të dallojnë burimet ushqimore të përbërësve të ushqimit si dhe efektet e tepicës apo mungesës së tyre në organizëm.
- Të përshkruajnë zbrërthimin e alkooleve në organizëm duke nxjerrë në pah efektet negative të tij.
- Të klasifikojnë ushqimet në grupe sipas funksionit dhe rolit të tyre në organizëm.

- Të shpjegojnë rëndësinë e zbatimit të piramidës ushqimore;
- Të shpjegojnë kuptimin mbi bilancin energjistik.
- Të llogarisin energjinë e çliruar nga produkte ushqimore të thjeshta apo të përpunuara.
- Të llogarisin shpenzimin e energjisë në organizëm mbi bazën e treguesve individualë dhe të aktivitetit.
- Të përcaktojnë nevojat kalorike totale individuale sipas veprimtarisë.
- Të përcaktojnë treguesit bazë për ndërtimin e dietave ushqimore ideale në përputhje me veçoritë individuale dhe parimet e higjenes së ushqimit.
- Të llogarisin dieta ushqimore të studiuara, duke pasur parasysh nevojat kalorike totale sipas veçorive individuale dhe veprimtarive.
- Të llogarisin peshën ideale, duke pasur parasysh faktorë individuale.
- Të ndërtojnë dieta të ekuilibruara.
- Të përdorin në mënyrë korrekte informacionin në lidhje me nivelin e rekomanduar të marrjes së ushqimeve.
- Të llogarit nevojat e popullatës për ushqim sipas vakteve dhe përbërësve të ushqimit.
- Të vlerësojnë situata të ushqyerit si për individë të veçantë, ashtu edhe për grupe homogjene.
- Të dallojnë lidhjen e ushqimit me shëndetin.
- Të dallojnë ndikimin e kequshqyerjes në shëndet.
- Të përcaktojnë dieta dhe sjellje ushqimore për njëzë me kërkesa të veçanta;
- Të analizojnë rolin e mass-medias, reklamës, ambalazheve dhe etiketave në zgjedhjet ushqimore dhe edukimin ushqimor

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Të ushqyerit”, kl. 12 - 68 orë**

	Rëndësia e të ushqyerit	6 orë
Tema 1	Ushqimi dhe rëndësia e tij për jetën 1	1 orë
Tema 2	Evolucioni i konsumit ushqimor 1	1 orë
Tema 3	Faktorët që ndikojnë në sjelljen ushqimore 2	2 orë
Tema 4	Globalizimi i zakoneve të të ushqyerit 2	2 orë
	Siguria ushqimore	6 orë
Tema 5	Siguria ushqimore, institucionet e sigurisë ushqimore	2 orë
Tema 6	Ligji shqiptar dhe europian për sigurinë ushqimore	2 orë
Tema 7	Elementët që garantojnë sigurinë ushqimore	2 orë
	Ushqimi dhe të ushqyerit	12 orë
Tema 8	Logjika e të ushqyerit në aspektin sasior dhe cilësor	3 orë
Tema 9	Procesi i tretjes dhe absorbimit të ushqimit	3 orë
Tema 10	Përthithja e përbërësve ushqimorë në organizëm	3 orë
Tema 11	Vlera energjetike e ushqimeve	3 orë
	Bilanci energjistik	12 orë
Tema 12	Matja/llogaritja e nevojës së organizmit për energji	1 orë
Tema 13	Bilanci energjistik dhe nevojat sipas veprimtarisë	2 orë
Tema 14	Shpërndarja e energjisë totale ditore	2 orë
Tema 15	Shpërndarja e kalorive mes elementëve ushqyes	2 orë
Tema 16	Energjia e fituar nga konsumi i një pije alkolike	1 orë
Tema 17	Pesha ideale trupore	3 orë
Tema 18	Koeficienti i obezitetit	1 orë
	Zgjedhjet ushqimore (dieta) dhe dietologjia	19 orë
Tema 19	Kuptimi për zgjedhjet ushqimore dhe aplikimi i dietologjisë	2 orë

Tema 20	Zgjedhjet ushqimore sipas grupmohave.	4 orë
Tema 21	Dieta mesdhetare dhe dieta të tjera. Piramida ushqimore	3 orë
Tema 22	Porcioni ushqimor dhe ekuivalent	2 orë
Tema 23	Parimet e kombinimit mes ushqimeve	2 orë
Tema 24	Menutë dhe kombinimet sipas moshës, stinës, veprimtarisë	3 orë
Tema 25	Formulimi i një diete të personalizuar.	3 orë
	Dieta për njerëz me nevoja të veçanta	7 orë
Tema 26	Dietat për njerëz me probleme shëndetsore	5 orë
Tema 27	Alergjia dhe intoleranca ushqimore	2 orë
	Efektet e reklamës ushqimore tek konsumatori	6 orë
Tema 28	Roli i reklamës, mass-medias në zgjedhjen e ushqimore	2 orë
Tema 29	Roli i ambalazheve, etiketave në promovimin e produkteve	2 orë
Tema 30	Masmedia dhe edukimi ushqimor	2 orë

3. Lënda “Shërbime në bar dhe restorant” (L-13-464-18). Kl. 12 – 102 orë

• Synimet e lëndës “Shërbime në bar dhe restorant”, kl. 12

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Shërbime në bar dhe restorant”, kl. 12, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë rëndësinë e estetikës në shërbimet hoteliere.
- Të dallojnë bazat dhe derivatet e ngjyrave.
- Të dallojnë raportet e ngjyrave bazë në krijimin e ngjyrave të reja.
- Të shpjegojnë ndikimin e natyrës në krijimin e ngjyrave;
- Të dallojnë rëndësinë e ngjyrave në dekorimin sallës, në dekorimin e vitrinave, bufeve si dhe në dekorimin e ushqimeve dhe pijeve.
- Të dallojnë ndikimin e stinëve dhe ngjyrave të stinës në dekorimin e sallave si dhe të ushqimit dhe pijeve.
- Të dallojnë ndikimin e tonalitetit, të dritës dhe errësirës në dekorimin e sallës së barit dhe restorantit;
- Të shpjegojnë ndikimin e ngjyrave në emocionet e klientit.
- Të shpjegojnë krijimin e gëzimit dhe entuziazmit nga ngjyrat e forta.
- Të shpjegojnë krijimin e pesimizmit nga ngjyrat monotone.
- Të dallojnë ndikimin mjediseve me dritë dhe ngjyra të ndryshme, në emocionet e klientit.
- Të dallojnë llojet e aksesorëve që mund të përdoren për dekorime në sallat e restorantit, barit, në dekorimin e bufeve të ushqimeve, vitrinave, tavolinave, të pjatave të ushqimeve dhe të pijeve;
- Të dallojnë rregullat e organizimit artistik të formave, ngjyrave, masave në rastet e organizimit, dekorimit të sallës, pjatës, etj.
- Të dallojnë rëndësinë e kontrastit të formave, masave, ngjyrave në rastet e organizimit, dekorimit të sallës, pjatës, etj.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe veçoritë e aktiviteteve festive.
- Të dallojnë kushtet për kryerjen e aktiviteteve festive.
- Të shpjegojnë mënyrat e organizimit dhe të shërbimit të personelit në rastet e pritjeve dhe banketeve përmes fletëve funksionale dhe rradhës së shërbimit;
- Të dallojnë forma të ndryshme të ofertës së aktiviteteve festive;
- Të shpjegojnë rëndësinë, llojin dhe organizimin e punëve përgatitore për një banket.

- Të dallojnë llojet e bufeve dhe punët përgatitore për realizimin e tyre.
- Të shpjegojnë mënyrat e llogaritjes dhe organizimit të pjatancave në bufe.
- Të skicojnë plane të organizimit të sallave në raste të aktiviteteve festive me tematika të ndryshme;
- Të skicojnë ide në lidhje me mënyra të ndryshme të dekorimit të sallave në varësi të llojit dhe tematikës së aktivitetit, llojit të klientëve, menisë, etj.
- Të shpjegojë funksionet e sektorit të ushqimit dhe pijeve në hotel.
- Të shpjegojnë mënyra të organizimit dhe shërbimit në konferenca dhe seminare.
- Të shpjegojnë mënyra të organizimit dhe shërbimit në aktivitete jashtë hotelit (katering)
- Të shpjegojnë mënyra të organizimit dhe shërbimit në aktivitete koktejl.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe historinë e barit.
- Të dallojnë llojet e bareve dhe karakteristikat e tyre.
- Të shpjegojnë ndërtimin dhe funksionimin e barit.
- Të shpjegojnë mënyrën e organizimit të personelit të barit.
- Të shpjegojnë mënyrën e hartimit dhe skicimit të listës (kartës) së barit.
- Të shpjegojnë kuptimin mbi menutë.
- Të shpjegojnë mënyrën e hartimit dhe skicimit të menisë.
- Të shpjegojnë logjikën e renditjes së ushqimeve dhe pijeve në menu.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe historinë e zhvillimit të marketingut.
- Të dallojnë ndikimin e marketingut në zhvillimin ekonomik në përgjithësi.
- Të dallojnë dhe argumentojnë me shembuj ndikimin e marketingut në sektorin e mikpritjes.
- Të shpjegojnë funksionet e marketingut.
- Të shpjegojnë rëndësinë e ofertave në sektorin e mikpritjes .
- Të dallojnë mënyrat e formimit të çmimeve në sektorin e mikpritjes.
- Të shpjegojnë metodat e shitjes në hoteleri.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe rolin e reklamës në hoteleri.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe rolin e promocionit në hoteleri.
- Të dallojë veçoritë e produktit turistik.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Shërbime në bar dhe restorant”, kl. 12 - 102 orë**

	Estetika në shërbimet hoteliere	18 orë
Tema 1	Kuptimi dhe rëndësia e estetikës në shërbimet hoteliere	2 orë
Tema 2	Ngjyrat, bazat, tonalitetet dhe derivatet	2 orë
Tema 3	Ndikimi i natyrës në psikologjinë e ngjyrës	2 orë
Tema 4	Ndikimi i ngjyrave në emocionet e klientit.	2 orë
Tema 5	Rëndësia e ngjyrave në dekorimet e mjediseve, ushqimit, pijeve, vitrinave dhe bufesë	6 orë
Tema 6	Aksesorët dekorativë	4 orë
	Menutë	12 orë
Tema 7	Rëndësia dhe llojet e menuve	3 orë
Tema 8	Mënyrat e hartimit dhe skicimit të menisë	3 orë
Tema 9	Hartimi i menisë së ushqimeve	3 orë
Tema 10	Hartimi i menisë së pijeve	3 orë
	Pritjet dhe banketet	36 orë
Tema 11	Kuptimi dhe rëndësia e aktiviteteve festive	2 orë

Tema 12	Llojet e aktiviteteve festive	4 orë
Tema 13	Kushtet për realizimin e aktiviteteve festive	4 orë
Tema 14	Planifikimi dhe menaxhimi i burimeve njerzore	3 orë
Tema 15	Fletët funksionale	4 orë
Tema 16	Punët parapërgatitore për aktivitetet festive	2 orë
Tema 17	Skicimi artistik i sallës, përdorimi i elementeve të estetikës në dekorimin e sallës	4 orë
Tema 18	Banketet	3 orë
Tema 19	Bufetë	3 orë
Tema 20	Aktivitetet Katering	3 orë
Tema 21	Pritjet në këmbë	2 orë
Tema 22	Seminaret, konferencat,etj	2 orë
	Bari	12 orë
Tema 23	Ndërtimi dhe llojet e barit, vendosja në hapsirë	2 orë
Tema 24	Mjetet dhe pajisjet bazë të barit	2 orë
Tema 25	Personeli i barit	2 orë
Tema 26	Lista (karta) e pijeve në bar, rregullat e skicimit dhe hartimit	4 orë
Tema 27	Vlerësimi organishqisor në bar	2 orë
	Marketingu në sektorin e mikpritjes	24 orë
Tema 28	Rëndësia e marketingut	2 orë
Tema 29	Marketingu në ndërmarrjet hoteliere	2 orë
Tema 30	Çmimet dhe ofertat	2 orë
Tema 31	Shitjet dhe bisedat për shitje	4 orë
Tema 32	Reklama	2 orë
Tema 33	Sjellja konsumatore	2 orë
Tema 34	Produkti turistik	2 orë
Tema 35	Marrëdhëniet publike	2 orë
Tema 36	Mesazhet	2 orë
Tema 37	Marketingu nëpërmjet internetit	4 orë

IX. Përshkruesit e moduleve të detyruar të praktikës profesionale

1. Moduli “Shërbime restoranti”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	SHËRBIME RESTORANTI	M-13-1409-22
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të shërbyer ushqime dhe pije në hotel, restorant dhe mjedise të tjera, për të përgatitur aktivitete festive si dhe për të shërbyer në mënyrë profesionale sipas llojit të tyre.	
Kohëzgjatja e modulit	188 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi zbaton metodat e shërbimit të ushqimeve në restorant. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të veshë uniformën në vendin e punës;- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;- të shtrojë tavolinën sipas rregullit;- të dallojë metodat e shërbimit;- të presë klientët në sallë;- të shoqërojë klientët me aftësi ndryshe në tavolinë sipas rregullit;- të shoqërojë klientët në ambjente të tjera sipas rregullit;- të shoqërojë klientët në tavolinë sipas rregullit;- të zbatojë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit;- të sugjerojë apertivë tek klientët;- të ofrojë menunë tek klienti sipas rregullit;- të sugjerojë ushqimet tek klientët sipas rregullit;- të interpretojë menunë tek klientët sipas rregullit;- të marrë porosinë e klientit sipas rregullit;- të shërbejë ushqimin te klientët me metodën moderne sipas rregullit;- të shërbejë ushqimin te klientët me kapak cloche;- të shërbejë ushqimin te klientët me pjatancë (metoda franceze);	

-
- të përdorë forlegerin gjatë shërbimit sipas llojit të ushqimit dhe metodës së shërbimit (sheshtë, normale, në formë dare) sipas rregullit;
 - të vendosë ushqimet në pjatën e klientit sipas rregullit;
 - të shërbejë ushqimin nga pjatanca në pjatën e klientit;
 - të shërbejë supën dhe buljonet nga supjera në pjatën e klientit;
 - të përgatitë geridonin për shërbim sipas rregullit;
 - të përgatitë pjatat e klientëve me ushqime në karrocën geridon;
 - të zbatojë rregullat e estetikës në prezantimin e pjatës për shërbim te klienti;
 - të shërbejë ushqimin nga karroca geridon në tavolinën e klientit;
 - të shërbejë supën dhe buljonet nga karroca geridon në tavolinën e klientit;
 - të sygjerojë dixhestivë tek klientët sipas rregullit;
 - të pranojë dhe të zgjidhë ankesat e klientëve sipas rregullit;
 - të largojë pajisjet nga tavolina e klientit;
 - të ofrojë faturën e pagesës te klienti sipas rregullit;
 - të përdorë mjete elektronike për pagesat me klientët sipas rregullit;
 - të kryejë pagesën me klientët sipas rregullit dhe mënyrave të pagesës;
 - të përcjellë klientët sipas rregullit;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes 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.

RM 2 Nxënësi shërben pije në restorant.

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 rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit të pijeve në restorant;
- të ofrojë kartën (listën) e pijeve te klienti sipas rregullit;
- të sygjerojë kombinimin e pijes me ushqimin tek klientët sipas rregullit;
- të interpretojë etiketën e verës sipas rregullit;
- të kontrollojë parapërgatitjet për shërbimin e verës së bardhë te klienti sipas rregullit;
- të përzgjedhë gotën për shërbimin e verës së bardhë sipas rregullit dhe llojit të verës;
- të hapë shishen e verës së bardhë sipas rregullit;
- të ofrojë verën e bardhë për degustim tek klienti sipas

-
- rregullit;
- të shërbejë verën e bardhë te klienti sipas rregullit;
 - të kontrollojë përgatitjet për shërbimin e verës së kuqe te klienti sipas rregullit;
 - të përzgjedhë gotën për shërbimin e verës së kuqe sipas rregullit dhe llojit të verës;
 - të hapë shishen e verës së kuqe sipas rregullit;
 - të ofrojë tapën e verës së kuqe për vlerësim shqisor te klienti sipas rregullit;
 - të ofrojë verën e kuqe për degustim tek klienti sipas rregullit;
 - të shërbejë verën e kuqe te klienti sipas rregullit;
 - të parapërgatitë mjetet dhe vendin e punës për shërbimin e verës së kuqe së vjetëruar te klienti;
 - të përzgjedhë gotën për shërbimin e verës së kuqe të vjetëruar sipas rregullit dhe llojit të verës;
 - të prezantojë shishen e verës së kuqe të vjetëruar direkt nga qilari te klientët sipas rregullit;
 - të hapë shishen e verës së kuqe të vjetëruar sipas rregullit;
 - të ofrojë tapën e verës së kuqe të vjetëruar për vlerësim shqisor te klienti sipas rregullit;
 - të dekantojë verën e kuqe të vjetëruar sipas rregullit.
 - të hedhë verën e kuqe të vjetëruar në dekanter sipas rregullit;
 - të ofrojë verën e kuqe të vjetëruar nga dekanteri për degustim tek klienti sipas rregullit;
 - të përgatitë gotat për shërbimin e verës së kuqe (aviner) të vjetëruar sipas rregullit;
 - të shërbejë verën e kuqe të vjetëruar te klienti sipas rregullit;
 - të kontrollojë përgatitjet për shërbimin e verës shkumëzuese te klienti;
 - të përzgjedhë gotën për shërbimin e verës shkumëzuese te klienti sipas rregullit dhe llojit të verës;
 - të hapë shishen e verës shkumëzuese te klienti sipas rregullit dhe llojit të verës shkumëzuese;
 - të shërbejë verën shkumëzuese te klienti sipas rregullit;
 - të përzgjedhë gotën sipas llojit të birrës dhe rregullit;
 - të shërbejë birrën sipas llojit dhe rregullit;
 - të pranojë ankesat dhe sygjerimet e klientëve për shërbimin e pijeve sipas rregullit;
 - të ofrojë pagesën te klientët sipas rregullit;
 - të kryejë pagesën me klientët sipas rregullit dhe mënyrave të kryerjes së tyre;
 - të përdorë mjete elektronike për pagesat me klientët;
 - të përcjellë klientët sipas rregullit;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në restorant;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të

ruajtjes së mjedisit në restorant gjatë shërbimit të pijeve;

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi shërben ushqim dhe pije në dhomën e klientit.

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 marrë porosinë për shërbimin në dhomën e klientit sipas rregullit;
- të kontrollojë parapërgatitjet e mjeteve për shërbimin në dhomën e klientit;
- të kontrollojë përgatitjen e ushqimit dhe pijeve sipas porosisë së klientit për shërbimin në dhomë;
- të zbatojë rregullat për hyrjen në dhomën e klientit duke zbatuar edhe shenjat konvencionale;
- të zbatojë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit në dhomën e klientit;
- të shërbejë ushqim dhe pije me karrocë në dhomë sipas porosisë së klientit;
- të shërbejë ushqim dhe pije me tabaka në dhomë sipas porosisë së klientit;
- të shërbejë pijet sipas llojit dhe sipas rregullit në dhomën e klientit;
- të japë faturën për nënshkrim te klienti në dhomë sipas rregullit;
- të orientojë klientin rreth mënyrës së largimit të karrocës së shërbimit nga dhoma sipas rregullit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në dhomën e klientit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në dhomën e klientit;

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit sallën dhe shërben në bankete.

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 dallojë llojet kryesore të menuve që përdoren në bankete;
- të lexojë menutë e banketit;
- të interpretojë mënyrat e renditjes së ushqimeve në menunë e banketeve;

-
- të interpretojë mënyrat e renditjes së pijeve në menunë e banketeve sipas rregullit;
 - të përgatisë planin operativ të shërbimit bazuar në menunë e banketit;
 - të interpretojë fletëporosinë e banketeve sipas rregullit;
 - të skicojë modelin e shtrimit bazuar në llojin dhe menunë e banketit;
 - të realizojë skicimin artistik të sallës;
 - të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve në bankete sipas menisë.
 - të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e pijeve në bankete sipas menisë.
 - të llogarisë sipas rregullit sasinë e mjeteve dhe pajisjeve të nevojshme sipas fletë porosisë;
 - të renditë tavolinat bazuar në modelin e përcaktuar sipas rregullit;
 - të kontrollojë shtrimin e mbulesave sipas rregullit;
 - të kontrollojë vendosjen e porcelaneve bazuar në menu dhe modelin e përcaktuar sipas rregullit;
 - të kontrollojë vendosjen e argjendarive bazuar në menu dhe modelin e përcaktuar sipas rregullit;
 - të kontrollojë vendosjen e gotave bazuar në menu dhe modelin e përcaktuar sipas rregullit;
 - të kontrollojë vendosjen e menazheve bazuar në menu dhe modelin e përcaktuar sipas rregullit;
 - të kontrollojë vendosjen e pecetave bazuar sipas modelit të përcaktuar dhe sipas rregullit;
 - të vendosë aksesorët dekorativë për bankete sipas rregullit.
 - të kontrollojë mënyrën e vendosjes së karrigeve sipas rregullit;
 - të kryejë kontrollin përfundimtar bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar sipas rregullit;
 - të presë klientët për banket sipas rregullit;
 - të zbatojë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit në banket;
 - të shërbejë aperitivët në banket sipas rregullit;
 - të prezantojë menunë në banket sipas rregullit;
 - të zbatojë komandën për shërbim të sinkronizuar;
 - të shërbejë pijet e tjera sipas rradhës dhe llojit të menisë; (birrë, verë e bardhë, e kuqe, shkumëzuese, e vjetëruar) sipas rregullit;
 - të shërbejë pjatat e para (antipastat) në banket sipas rregullit;
 - të mbledhë pjatat e para në banket sipas rregullit;
 - të shërbejë pjatat kryesore (me mish apo peshk) në banket sipas rregullit;
 - të shërbejë sorbeto mes dy ushqimeve kryesore sipas rregullit
 - të mbledhë pjatat kryesore në banket sipas rregullit;
 - të orientojë personelin ndihmës për pastrimin e tavolinave

-
- për shërbimin e pjatës së rradhës në bankete sipas rregullit;
 - të kontrollojë largimin e menazheve nga tavolina e banketit sipas rregullit;
 - të shërbejë desertin në banket sipas rregullit;
 - të shërbejë dixhestivë për klientët në banket;
 - të shërbejë kafënë në banket sipas rregullit;
 - të përcjellë klientët sipas rregullit;
 - të kontrollojë pastrimin e tavolinave në bankete sipas rregullit
 - të kontrollojë rregullimin e sallës pas përfundimit të banketit sipas rregullit;
 - të kontrollojë rregullimin e dollapit të shërbimit (side board);
 - të kryejë inventarizimin e bazës materiale sipas rregullit;
 - të ndajë mbeturinat sipas llojit dhe sipas rregullit;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në bankete;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë e ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve për shërbimin në bankete.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 5 Nxënësi përgatit sallën dhe shërben në bufe.

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 dallojë llojet kryesore të menuve që përdoren për bufe;
- të lexojë menunë e bufesë dhe përmbajtjes së virtinave;
- të skicojë modelin e bufesë sipas llojit të aktivitetit dhe përmbajtjes së menisë;
- të realizojë skicimin artistik të sallës për bufe;
- të kontrollojë përgatitjet për bufe (renditjen e tavolinave) sipas modelit të skicuar;
- të përgatisë planin operativ të shërbimit bazuar në menu për shërbimin në bufe;
- të përgatisë planin operativ për ndërtimin e bufesë bazuar në menunë;
- të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve në bufe sipas menisë.
- të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e pijeve në bufe sipas menisë.
- të interpretojë sipas rregullit fletëporosinë e pritjeve bufe;
- të llogarisë sipas rregullit sasinë e mjeteve dhe pajisjeve të nevojshme sipas fletë porosisë;
- të përgatisë vitrinat sipas listës së përcaktuar të përbërësve të saj;
- të vendosë konstruktionet mbajtëse në bufe;

-
- të vendosë aksesorët dekorativë në bufe sipas rregullit;
 - të kryejë kontrollin përfundimtar për shtrimin e bufeve dhe vitrinave.
 - të kryejë kontrollin përfundimtar për funksionimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës;
 - të kryejë kontrollin e shtrimit të tavolinës së klientit;
 - të zbatojë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit në bufe festive;
 - të vendosë ushqimet në bufe, bazuar në temperaturat e shërbimit dhe llojit të ushqimit, sipas rregullit;
 - të shërbejë pije te klientët gjatë organizimit të bufesë sipas rregullit;
 - të zbatojë rregullat e përdorimit të gjuhës së trupit gjatë shërbimit;
 - të asistojë klientët gjatë shërbimit të ushqimit në bufe sipas rregullit;
 - të informojë kuzhinën për mungesat e ushqimit në bufe sipas rregullit;
 - të zëvendësojë pjatancat me ushqime në bufe sipas rregullit;
 - të kthejë ushqimin në kuzhinë pas përfundimit të aktivitetit;
 - të kryejë inventarimin e pijeve pas përfundimit të aktivitetit;
 - të kontrollojë sistemimin e sallës nga personeli ndihmës, pas përfundimit të bufesë sipas rregullit;
 - të ndajë mbeturinat sipas llojit dhe sipas rregullit;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në bufe;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve për shërbimin në bufe.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi shërben në pritje në këmbë, brenda dhe jashtë restorantit (katering) .

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 parapërgatitë listen e mjeteve dhe pajisjeve për shërbim sipas fletëporosisë për pritje jashtë restorantit;
- të parapërgatitë shërbimin në pritjeve në këmbë brenda dhe jashtë restorantit sipas rregullit;
- të presë klientët sipas rregullit;
- të shërbejë aperitivët në pritjet në këmbë sipas rregullit;
- të shërbejë pijet në pritjet në këmbë sipas rregullit;
- të shërbejë ushqimet në pritjet në këmbë sipas rregullit;

-
- të shërbejë desertin në pritjet në këmbë sipas rregullit;
 - të shërbejë kafënë në pritjet në këmbë sipas rregullit;
 - të përcjellë klientët sipas rregullit;
 - të kontrollojë pastimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës pas përfundimit të pritjes;
 - të kontrollojë pastimin e tavolinave në pritjet në këmbë sipas rregullit;
 - të kontrollojë sistemimin e sallës për aktivitetet e rradhës sipas rregullit;
 - të kryejë inventarimin e pijeve pas përfundimit të aktivitetit;
 - të ndajë mbeturinat sipas llojit;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në pritjet në këmbë;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në pritjet në këmbë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 7 Nxënësi shërben në pushimet e kafesë, brenda dhe jashtë restorantit.

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 marrë përgjegjësinë për detyrën e ngarkuar (zonën e shërbimit, numrin e klientëve etj);
- të përgatitë shërbimin në pushimet e kafesë brenda dhe jashtë restorantit sipas rregullit;
- të përgatitë mjetet dhe pajisjet e punës për pushimet e kafesë brenda dhe jashtë sallës së konferencave sipas rregullit;
- të presë klientët për shërbimin në pushimet të kafesë sipas rregullit;
- të shërbejë kafënë nga filtri 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 shoqëruese sipas rregullit;
- të komunikojë në mënyrë etike dhe profesionale me klientët;
- të kontrollojë mbledhjen e pajisjeve të përdorura me sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet e përdorura në karrocën e shërbimit sipas rregullit;
- të asistojë klientët gjatë pushimit të kafesë sipas rregullit;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë

së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në pushimet e 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.
-

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të hotelit, restorantit apo mjedise të tjera ku shërbehet ushqim dhe pije si dhe në ambjentet ku zhvillohen pritje dhe bankete 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 metodave të shërbimit të ushqimit dhe pijeve, mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
 - Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, 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, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Restorant real ose restorant i shkollës.
 - Komplet i mjeteve dhe pajisjeve të restorantit.
 - Lënda e parë e nevojshme sipas recetave
 - Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu si dhe karta të pijeve në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Shërbimet speciale në sy të klientit, në restorant”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIMET SPECIALE NË SY TË KLIENTIT, NË RESTORANT	M-13-429-22
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të realizuar shërbimet speciale në restorant, në sy të klientit, duke zbatuar rregullat e qëndrimit, sjelljes, komunikimit dhe të përdorimit të mjeteve gjatë këtyre shërbimeve.	
Kohëzgjatja e modulit	85 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet e punës në shërbimet speciale në sy të klientit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përdorë dhe mirëmbajë pajisjet dhe mjetet për përgatitjet speciale në sy të klientit;- të përdorë dhe mirëmbajë mjeteve e pajisjeve për filetimet në sy të klientit;- të përdorë dhe mirëmbajë mjeteve e pajisjeve për dresimin dhe erëzimin e sallatave;- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë mirëmbajtjes dhe pastrimit të pajisjeve të shërbimit në përgatitjet speciale në restorant. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë- Vëzhgim me listë kontrolli.	
	<p>RM 2 Nxënësi kryen dresinge të ndryshme të sallatave në sy të klientit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të ofrojë menunë tek klienti sipas rregullave;- të marrë porosinë e klientit sipas rregullave;- të përgatisë mise en place për dërsingun në sy të klientit;- të përgatisë vendin e punës për përgatitjen e dresingut sipas recetës;- të përzgjedhë drejt mjetet dhe pajisjet e punës për	

-
- përgatitjen e dresingut;
- të përzgjedhë përbërësit për përgatitjen e dresingut sipas recetës;
 - të përdorë me saktësi mjetet gjatë përgatitjes së dresingut;
 - të përgatise lloje të ndryshme dresingut;
 - të vendosë sipas rregullave përgatitjet në pjatat e klientëve;
 - të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
 - të servirë ushqimet e përgatitura me dresing;
 - të pastrojë vendin e punës;
 - të vendosë mjetet dhe paisjet e punës në vendin e caktuar;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së dresingeve të sallatave në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi kryen filetime të frutave në restorant, në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ofrojë menunë tek klienti sipas rregullave;
- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për filetimin e frutave;
- të përgatitë vendin e punës në geridon për filetimin e frutave;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të frutave që do të filetojë;
- të përzgjedhë frutat për filetim;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë filetitimit të frutave sipas llojit;
- të filetojë frutat sipas llojit (mollë, banane, ananas, kivi, portokall);
- të vendosë frutat e përgatitura në pjatën e klientit;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas recetave dhe rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë frutat e filetuara të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të frutave të filetuara në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi kryen filetime të peshkut në restorant, në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ofrojë menunë tek klienti sipas rregullave;
- të marrë porosinë te klientët sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për filetimin e peshkut;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për filetimin e peshkut;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të peshkut që do të filetojë;
- të përzgjedhë peshkun për filetim;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë filetitimit të peshkut sipas llojit;
- të filetojë peshkun sipas llojit;
- të vendosë peshkun e filetuar në pjatën e klientit;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas recetave dhe rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë peshkun e filetuar te klienti duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të peshkut të filetuar në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi kryen filetime të shpendëve në restorant, në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë te klientët sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për filetimin e shpendëve;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për filetimin e shpendëve;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të shpendëve që do të filetojë;
- të përzgjedhë shpendët për filetim;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë filetitimit të shpendëve sipas llojit;
- të filetojë shpendët sipas llojit;
- të vendosë shpendët e filetuar në pjatën e klientit;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë shpendët e filetuar te klienti duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të

ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të shpendëve të filetuar në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi kryen filetime të mishit në restorant, në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë te klientët sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për filetimin e mishit;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për filetimin e mishit sipas llojit;
- të përzgjedhë mjetet dhe paisjet e punës sipas llojit të mishit që do të filetojë;
- të përzgjedhë mishin për filetim;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë filetitimit të mishit sipas llojit;
- të filetojë mishin sipas llojit;
- të vendosë mishin e filetuar në pjatën e klientit;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë mishin e filetuar te klienti duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të mishit të filetuar në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 7 Nxënësi kryen prerje të ndryshme të produkteve (djathë, torta etj.) në restorant, në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë te klientët sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për prerjet e ndryshme në sy të klientit;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për filetimin e asortimenteve sipas llojit;
- të përzgjedhë mjetet dhe paisjet e punës sipas llojit të djathit që do të filetojë;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të tortës që do të filetojë;
- të përzgjedhë asortimentet për prerje;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë prerjes së djathit sipas llojit;

-
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë prerjes së tortave sipas llojit;
 - të presë lloje të ndryshme të djathrave në sy të klientit në restorant;
 - të presë lloje të ndryshme të tortave në sy të klientit në restorant;
 - të vendosë asortimentet e filetuar në pjatën e klientit;
 - të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
 - të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
 - të servirë asortimentin e filetuar te klienti duke zbatuar rregullat e shërbimit;
 - të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
 - të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të asortimenteve të filetuar në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 8 Nxënësi kryen flambime të pjatave të para në restorant, në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë te klientët sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për flambimin e pjatave të para;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për flambimin e asortimenteve sipas llojit;
- të përzgjedhë mjetet dhe paisjet e punës sipas llojit të recetës që do të flambojë;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recetave që do të përgatitë;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë flambimit;
- të realizojë flambime të pjatave të ndryshme sipas recetave;
- të vendosë asortimentet e flambuara në pjatën e klientit sipas rregullave;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë pjata të para të flambuara te klienti duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit dhe shërbimit të asortimenteve të flambuar në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 9 Nxënësi kryen flambime të pjatave kryesore në restorant, në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë te klientët sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për për flambimin e pjatave të kryesore;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për flambimin e pjatave kryesore sipas recetës;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të recetës që do të flambojë;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recetave që do të përgatitë;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë flambimit të pjatave kryesore;
- të realizojë flambime të pjatave kryesore sipas recetave;
- të vendosë asortimentet e flambuara në pjatën e klientit sipas rregullave;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë pjatat kryesore të flambuara te klienti duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit dhe shërbimit të asortimenteve të flambuara në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 10 Nxënësi kryen flambime të frutave dhe ëmbëlsirave në restorant, në sy të klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë te klientët sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin p flambimin e frutave dhe ëmbëlsirave;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për flambimin e frutave dhe ëmbëlsirave sipas recetës;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të recetës që do të flambojë;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recetave që do të përgatitë;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë flambimit të frutave dhe ëmbëlsirave;
- të realizojë flambime të frutave dhe ëmbëlsirave sipas recetave;
- të vendosë asortimentet e flambuara në pjatën e klientit

sipas rregullave;

- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë frutat dhe ëmbëlsirat e flambuara te klienti duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit të frutave dhe mbëlsirave në sy të klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit

- 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, 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:
- Restorant real ose restorant i shkollës.
 - Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të restorantit.
 - Lënda e parë e nevojshme sipas recetave.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

3. Moduli “Përgatitja dhe shërbimi i pijeve në bar”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA DHE SHËRBIMI I PIJEVE NË BAR.	M-13-430-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur dhe shërbyer pijet e ndryshme në bar.	
Kohëzgjatja e modulit	102 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përdor dhe mirëmban mjedisin, mjetet dhe pajisjet e barit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përdorë dhe mirëmbajë sipas rregullit mjedisin e barit;- të mirëmbajë banakun e barit sipas rregullit;- të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në bar sipas rregullave;- të pastrojë sipas rregullit mjetet e punës në bar;- të pastrojë sipas rregullit mjetet për shërbimin të klientit në bar;- të kontrollojë sipas procedurave funksionimin e pajisjeve përpara përdorimit (ekspres, frigoriferë, makina e akullit, filtri, blender, makina për larjen e gotave etj);- të përdorë pajisjet e punës në bar sipas rregullave (ekspres, frigoriferë, makina e akullit, filtri, blender, makina për larjen e gotave etj);- të përdorë mjetet e punës në bar (shaker, gotë përzierse, derdhësit e pijeve, mulli, mjetin për thyerjen e akullit etj);- të përdorë dhe mirëmbajë sipas rregullit pajisjet e barit;- të përdorë dhe mirëmbajë sipas rregullit masat e pijeve në bar;- të përdorë sipas rregullit pijet bazë të barit;- të zbatojë rregullat e sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së mjedisit, mjeteve dhe pajisjeve të barit. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli.	

RM 2 Nxënësi zbaton rregullat e shërbimit, qëndrimit dhe sjelljes në bar dhe shërben pijet bazë në bar.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zbatojë rregullat e shërbimit në bar.
- të veshë sipas rregullit uniformën
- të zbatojë mënyrat e lëvizjes në bar.
- të zbatojë rregullat e kërkuara të qëndrimit dhe mbajtjes së trupit në banak dhe shërbim.
- të zbatojë mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në bar.
- të zbatojë rregullat e higjienës të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në bar
- të parapërgatisë shërbimin e pijeve në bar
- të përzgjedhë gotën sipas pijeve
- të përgatisë dekore për shërbimin në bar
- të shërbejë pije joalkolike
- të shërbejë pije alkolike
- të shërbejë pije në banakun e barit
- të zbatojë i rregullave të qëndrimit dhe mbajtjes së trupit në banak dhe shërbim.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi përgatit pije mikse të ngrohta me bazë alkooli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë sipas rregullit mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta me bazë alkoli;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të ngrohë sipas rregullit ekspresin;
- të ngrohë filxhanët sipas rregullit;
- të lexojë recetat e pijeve mikse të ngrohta.
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë kafeje;
- të përgatisë pije të ngrohta mikse me bazë kafeje;
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë çaji;
- të përgatisë pije të ngrohta mikse me bazë çaji;
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të tjera të ngrohta mikse në bar;
- të përgatisë pije të tjera të ngrohta mikse në bar;
- të kryejë sipas procedurës vlerësimin organoshqisor të pijeve mikse të ngrohta
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta në bar.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit pije mikse drejtpërdrejt në gotën e klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë sipas rregullit mjetet e punës për përgatitjen e pijeve drejtpërdrejt në gotën e klientit;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të lexojë recetën për pijen mikse;
- të përzgjedhë drejt gotën sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve drejtpërdrejt në gotën e klientit sipas llojit;
- të përgatisë dekore sipas llojit të pijes;
- të ftohë gotën e klientit;
- të hedhë pijet në gotën sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes;
- të vendosë dekorin në gotat e klientëve sipas rregullave.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në gotën e klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi përgatit pije mikse në gotën përzierëse.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë sipas rregullit mjetet e punës për përgatitjen e pijeve në gotën përzierëse;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të lexojë recetën për pijen mikse;
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në gotën përzierëse sipas llojit;
- të përgatisë dekore sipas llojit të pijes;
- të ftohë gotën e klientit sipas rregullave;
- të ftohë gotën përzierëse.
- të hedhë pijet në gotën përzierëse sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes;
- të përziejë pijet në gotën përzierëse.
- të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit.
- të vendosë dekorin në gotat e klientëve.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në gotën përzierëse.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi përgatit pije mikse në shaker (shejker).***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë sipas rregullit mjetet e punës për përgatitjen e pijeve në shaker;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të lexojë recetën për pijen mikse;
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në shaker sipas llojit;
- të përgatisë dekore sipas llojit të pijes;
- të ftohë gotën e klientit sipas rregullave;
- të ftohë shaker.
- të hedhë pijet në shaker sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes;
- të tundë pijet në shaker duke zbatuar rregullat.
- të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit.
- të vendosë dekorin në gotat e klientëve.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në tundës (shaker)

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 7 Nxënësi përgatit pije mikse në blender (përzjerësin elektrik të frutave).***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë sipas rregullit mjetet e punës për përgatitjen e pijeve në gotën përzjerëse;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të lexojë recetën për pijen mikse;
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në blender sipas llojit;
- të përgatitë dekore sipas llojit të pijes;
- të ftohë gotën e klientit sipas rregullave;
- të hedhë përbërësit në blender sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes;
- të përziejë përbërësit në blender duke zbatuar rregullat dhe kohën.
- Të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit.
- të vendosë dekorin në gotat e klientëve.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në përzjerësin elektrik.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 8 Nxënësi përgatit ushqime të shpejta në bar.***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës sipas llojit të përgatitjes;
- të vendosë pajisjet dhe mjetet sipas rregullave në banak;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recepturave dhe llojit të përgatitje;
- të përgatisë *mise en place* për shërbimin te klienti;
- të përgatisë panine të ftohta sipas rregullit dhe procedurës;
- të përgatisë panine të ngrohta sipas rregullit dhe procedurës;
- të përgatisë toste sipas rregullit dhe procedurës;
- të vendosë ushqimet e përgatitura në pjatë sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve të shpejta në bar.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 9 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike në bar.***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përlllogaritë çmimin e shitjes së pijeve joalkoolike në bar;
- të përlllogaritë çmimin e shitjes së pijeve alkoolike në bar;
- të përlllogaritë çmimin e shitjes së pijeve mikse në bar;
- të përdorë makinat elektronike dhe kompjuterike në bar;
- të mbyllë faturën e klientit në bar;
- të mbyllë faturat në përfundim të turnit sipas procedurave;
- të kryejë inventarin e barit sipas rregullave;
- të kryejë kontrollin në bar në përfundim të turnit;
- të hartojë fletë-kërkesën për pijet në bar.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 10 Nxënësi realizon animacione/show në bar.***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë shishet për realizimin e shout ne bar
- të përzgjedhë recetën/përbërësit për pijet për show
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak.
- të përzgjedhë gotat sipas llojit të pijes.
- të realizojë animacione me flakë
- të realizojë animacione me hedhje të shisheve
- të realizojë animacione me kombinime ngjyrash.
- të përgatisë dekorin e pijes.
- të mbushë gotat e klientëve sipas rregullave.

-
- të vendosë dekorin e gotave.
 - të zbatojë rregullat e sigurisë gjatë realizimit të show/animacionit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të barit, 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 dhe shërbyer pijet e ndryshme në bar.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur për të përgatitur dhe shërbyer pijet e ndryshme në bar.
- 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:

- Bar real ose bari i shkollës.
- Inventari i pijeve të barit.
- Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të barit, komplete të gotave dhe të filxhanëve.
- Ekspres, makina e akullit, makinë për larjen e enëve në bar, frigoriferë, blender, makina kompjuterike dhe elektronike të barit me programet përkatëse.
- Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

4. Moduli “Komunikimi në gjuhën angleze në hoteleri - turizëm -2

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Bar restorant
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	KOMUNIKIMI NË GJUHËN ANGLEZE NË HOTELERI - TURIZËM - 2	M-13-1817-22
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të komunikuar me etikë profesionale, në gjuhën angleze, gjatë kryerjes së veprimtarive profesionale në veprimtaritë e ndryshme të hoteleri-turizmit.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.11 të drejtimit mësimor “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi komunikon në anglisht, ballë për ballë me klientin, gjatë veprimtarive profesionale. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të komunikojë gjatë mikpritjes së klientit- të komunikojë gjatë marrjes së informacioneve të nevojshme nga klienti.- të komunikojë me klientin për nevojat dhe kërkesat e veçanta.- të komunikojë me klientin gjatë marrjes së kërkesës për shërbime të ndryshme.- të informojë klientin në lidhje me shërbimet që ofrohen.- të informojë klientin në lidhje me aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet që ofrohen.- të informojë klientin në lidhje me kujdesin dhe rreziqet e mundëshme.- të orientojë klientin për veprimtari të ndryshme që zhvillohen në rajon.- të informojë klientin në lidhje me objektet e trashëgimisë kulturore dhe historike në rajon.- të komunikojë me klientin gjatë shoqërimit të tij.- të komunikojë me klientin gjatë kryerjes së shërbimeve të ndryshme.- të komunikojë me klientin për pagesat e shërbimeve të marra.- të komunikojë me klientin për aspekte të ndryshme që lidhen me shërbimet e ofruara.- të komunikojë me klientin për marrjen e përshtypjeve të	

-
- tyre në lidhje me shërbimet e marra.
 - të komunikojë me klientin gjatë përcjelljes së tij.
 - të komunikojë me klientin duke zbatuar rregullat e gjuhës së trupit.
 - të komunikojë me etikë profesionale me klientin.

Instrumentet e vlerësimit

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

RM 2 Nxënësi komunikon me shkrim, në anglisht, gjatë veprimtarisë profesionale.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë dokumente pune.
- të plotësojë formate pune.
- të interpretojë dokumentacionin e shkruar.
- të interpretojë mesazhet e marra
- të kthejë përgjigje me shkrim.
- të komunikojë me shkrim me *e-mail*
- të komunikojë me shkrim nëpërmjet *Whatsapp*
- të komunikojë me shkrim nëpërmjet *Instagram*
- të komunikojë me shkrim nëpërmjet *Facebook*
- të komunikojë me shkrim me platforma dixhitale profesionale.
- të komunikojë me shkrim, duke zbatuar rregullat e komunikimit zyrtar.
- të komunikojë me shkrim, duke zbatuar rregullat e komunikimit gjysëm-zyrtar.
- të komunikojë me shkrim, duke zbatuar rregullat e komunikimit jozyrtar.
- të komunikojë me shkrim, duke zbatuar rregullat e drejtëshkrimit në gjuhën angleze.
- të komunikojë me shkrim, duke zbatuar rregullat e etikës profesionale.

Instrumentet e vlerësimit

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

RM 3 Nxënësi komunikon me telefon, në anglisht, gjatë veprimtarisë profesionale.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të mirëpresë telefonatën e klientit.
- të marrë informacion nga klienti, në telefon.
- të komunikojë me klientin në telefon, për nevojat dhe kërkesat e veçanta të tij.
- të interpretojë informacionin e marrë me telefon, nga klienti.
- të komunikojë me klientin në telefon, gjatë marrjes së kërkesës për shërbime të ndryshme.

- të informojë klientin me telefon, në lidhje me shërbimet që ofrohen.
- të informojë klientin me telefon, në lidhje me aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet që ofrohen.
- të negociojë me klientin me telefon, për shërbimet që ofrohen dhe çmimet e tyre.
- të informojë klientin me telefon, në lidhje me kujdesin dhe rreziqet e mundëshme.
- të orientojë klientin me telefon, për veprimtari të ndryshme që zhvillohen në rajon.
- të informojë klientin me telefon, në lidhje me objektet e trashëgimisë kulturore dhe historike në rajon.
- të komunikojë me klientin me telefon, për aspekte të ndryshme që lidhen me shërbimet e ofruara.
- të komunikojë me klientin me telefon, për marrjen e përshtypjeve të tyre në lidhje me shërbimet e ofruara.
- të komunikojë me telefon, me klientin, me etikë profesionale.

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 klasa mësimore si dhe në mjediset e praktikave profesionale të shkollës, të pajisjura me mjetet e duhura.
- Ky modul mund të trajtohet edhe në mjedise reale të punës në bizneset e sektorit të hoteleri turizmit, me klientë realë.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për të komunikuar në gjuhën angleze gjatë kryerjes së shërbimeve të ndryshme në sektorin e hoteleri turizmit.
- Mësuesi i modulit duhet të demonstrojë shembuj të komunikimit në gjuhën angleze gjatë veprimtarive praktike në sektorin e hoteleri turizmit, sikurse parashikohen në modul.
- Rekomandohet të përdoren sa më shumë metodat e lojës me role dhe të simulimit, në lidhje me aspektet e komunikimit në gjuhën angleze, në veprimtaritë e sektorit të hoteleri turizmit.
- Mësuesi i modulit duhet të moderojë seanca të diskutimeve në grup, në lidhje me veprimtaritë e komunikimit në gjuhën angleze, të kryera më parë.
- Mësuesi i modulit duhet të theksojë faktin që, jo vetëm përdorimi i gjuhës angleze, korrekte dhe me terminologjinë e duhur, por edhe etika e komunikimit është pjesë e rëndësishme e veprimtarisë së suksesshme në fushën e hoteleri turizmit.
- Mësuesi i modulit duhet të japë detyra shtëpie për nxënësit, që ata të studiojnë aspekte të komunikimit dhe të fjalorit në gjuhën angleze, që përdoren në veprimtari të ndryshme profesionale, në sektorin e hoteleri turizmit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet t'i vihet theksi verifikimit të shkallës së arritjeve në lidhje me komunikimin korrekt dhe



me etikën e duhur në gjuhën angleze, në veprimtaritë profesionale të sektorit të hoteleri turizmit.

- 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, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Mjedise të ndryshme, reale ose të simuluar, që kanë të bëjnë me veprimtaritë profesionale në sektorin e hoteleri turizmit.
 - Orenditë, mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për shërbimet në sektorin e hoteleri turizmit.
 - Pajisje elektronike me programet e nevojshme të komunikimit.
 - 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, formate dokumentash, materiale informuese, materiale të shkruara në gjuhën angleze, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

1. Moduli “Gatimi i asortimenteve për pritje të thjeshta dhe festive”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	GATIMI I ASORTIMENTEVE PËR PRITJE TË THJESHTA DHE FESTIVE	M-13-431-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të gatuar në kuzhinë asortimente për pritje të thjeshta dhe festive.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi kryen parapërgatitje për gatimin e menuve të thjeshta dhe festive Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të analizojë menunë e pritjes;- të përgatitë planin e prodhimit sipas rregullit;- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e menusë së përcaktuar;- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve sipas rregullit;- të kujdeset për pajisjet sipas rregullit;- të vendosë pajisjet në punë sipas manualit të përdorimit;- të përzgjedhë lëndët e para sipas recepturës;- të bëjë peshojë lëndët e para sipas recepturës;- të lajë, pastrojë lëndët e para për përgatitjen e menusë së përcaktuar;- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes për realizimin e menusë së pritjeve. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli	
	<p>RM 2 Nxënësi gatuan asortimente të menuve për pritje të thjeshta dhe festive. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të gatujë asortimente të bufeve të ftohta në pritje sipas	

-
- menusë dhe recepturës;
 - të gatujë asortimente të bufeve të ngrohta në pritje sipas menusë dhe recepturës;
 - të gatujë deserte për pritje sipas menusë dhe recepturës;
 - të përgatitë dekore për asortimente të menusë së pritjeve sipas menusë dhe recepturës;
 - të vendosë ushqimet në pjatancat, për pritje sipas rregullave;
 - të dekorojë pjatancat me ushqime për pritje sipas rregullave;
 - të servirë menutë për pritje duke zbatuar rregullat e servirjes;
 - të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
 - të pastrojë vendin e punës;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të menuve për pritje.

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 kuzhinës.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve të ndryshme për pritje të thjeshta dhe festive duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave 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:
- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Komploti i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas menusë së përcaktuar në pritje.
 - Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

2. Moduli "Gatimi i asortimeneve për bankete"

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	GATIMI I ASORTIMENETEVE PËR BANKETE	M-13-432-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të parapërgatitur dhe gatuar asortimente për bankete të thjeshta dhe festive.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi kryen parapërgatitje për përgatitjen e menuve të banketeve të thjeshta dhe festive. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të analizojë menunë e banketit sipas rregullit;- të përgatitë planin e prodhimit sipas rregullit;- të përzgjedhë mjetet e punës sipas menisë së përcaktuar;- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve për përgatitjen dhe gatimin e menisë së banketit;- të vendosë pajisjet në punë sipas manualit të përdorimit;- të përzgjedhë lëndët e para sipas recepturës;- të peshojë lëndët e para sipas recepturës;- të lajë dhe pastrojë lëndët e para për përgatitjen e menisë së përcaktuar;- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së menisë së banketit. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli	
	<p>RM 2 Nxënësi përgatit asortimente të menuve për bankete të thjeshta dhe festive Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të gatujë pjata të para të ftohta sipas menisë së banketit;- të gatujë supa sipas menisë së banketit;- të gatujë pjata të para të ngrohta sipas menisë së banketit;- të gatujë pjata kryesore me peshk sipas menisë së banketit;- të gatujë pjata kryesore me mish sipas menisë së banketit;	

-
- të gatujë deserte sipas menisë së banketit;
 - të përgatitë dekore për asortimente të menisë së banketit;
 - të vendosë ushqimet në pjatat e klientëve për banket sipas rregullave;
 - të dekorojë pjatat e klientëve për banket sipas rregullave;
 - të servirë menutë në bankete duke zbatuar metoda të ndryshme të shërbimit;
 - të kujdeset për mjetet e punës;
 - të bëjë pastrimin e vendit të punës sipas rregullit;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të menuve për bankete.

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 kuzhinës.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve të ndryshme për bankete të thjeshta dhe festive, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme, për bankete të thjeshta dhe 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:
- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas menisë së përcaktuar në banket.
 - Manuale, udhëzuesat dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	KOMUNIKIMI EFEKTIV NË SHËRBIMET HOTELIERE	M-13-433-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të patur komunikim efektiv gjatë shërbimit, duke respektuar rregullat në lidhje me të folurit dhe të vepruarit, si dhe për të realizuar biseda të suksesshme me klientët.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi komunikon me efektivitet. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përdorë teknikat e frymëmarrjes, qetësimit, shtendosjes gjatë komunikimit duke eliminuar frymëmarrjen e gabuar, <i>blackout</i>;- të përdorë tonalitetin e zërit, mënyrën e të folurit, modulimin, artikulimin për një komunikim efektiv;- të përdorë gjuhën e trupit për transmetimin e mesazheve;- të interpretojë sinjalet e gjuhës së trupit në komunikim;- të zbatojë teknikat e të dëgjuarit aktiv;- të kryejë biseda sqaruese dhe argumentuese;- të bindë bashkëbiseduesit duke përdorur teknika të argumentimit;- të analizojë sjelljen vetjake në biseda;- të ndërtojë modele të ndryshme të komunikimit bazuar në 5 bazat e komunikimit;- të përgatisë prezantime dhe të dallojë elementet e një prezantimi si mjete vizuale, emocionet, defektet, vëmëndja;- të vendosë dhe të arrijë qëllime gjatë prezantimeve;- të ndërtojë fjalime duke eliminuar gabimet retorike, stresin dhe tensionet.- të kryejë biseda telefonike duke zbatuar hapat;- të komunikojë në telefon sipas rubrikës telefonike. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.- Vëzhgim me listë kontrolli.	

RM 2 Nxënësi kryen biseda të suksesshme në shërbim.**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ndërtojë bisedat e shitjes duke u bazuar në parimet e filozofisë së shitjes;
- të komunikojë si partner dhe jo si kundërshtar me klientin;
- të drejtojë pozitivisht në atmosferën e bisedës me klientin;
- të zbatojë teknikat e të pyeturit për të mësuar nevojat e klientëve;
- të dëgjojë klientin në lidhje me nevojat;
- të prezantojë produktet apo shërbimet duke përmendur dobinë dhe avantazhet, duke ju drejtuar rrafshit të ndjenjave dhe shqisave;
- të prezantojë ofertën me formulime pozitive, bindëse;
- të trajtojë sipas rregullave kundërshtimet dhe negociimet e çmimit nga klienti;
- të zbatojë teknika të paraqitjes dhe të negociimit të çmimit;
- të ndikojë në vendimet e blerjes së klientit pa krijuar presion
- të kuptojë sinjalet e blerjes nga klienti;
- të përfundojë me sukses shitjen.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë, por rekomandohen dhe vizita në bisnese.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të ndryshme të komunikimit, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve në komunikim.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari dhe situata konkrete komunikimi, 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 dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore.
 - Mjedise të barit, restorantit dhe guzhinës.
 - Manuale, udhëzuesë dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Llogaritje të kostos dhe të çmimit në hoteleri”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	LLOGARITJE TË KOSTOS DHE TË ÇMIMIT NË HOTELERI	M-13-434-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit në llogaritjen e kostos dhe të çmimit në kuzhinë, bar dhe restorant.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi llogarit kosto në kuzhinë, bar dhe restorant. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të shpjegojë kuptimin e kostos.- të shpjegojë llojet e kostove në shërbim.- të shpjegojë qëndrat e kostove në shërbim.- të shpjegojë koston fikse dhe koston variabël- të shpjegojë koston direkte dhe koston indirekte.- të përcaktojë elementët e kostos në kuzhinë.- të përcaktojë koston e njërive të shitura në kuzhinë.- të llogarisë koston e pjatave në kuzhinë.- të llogarisë koston e menuve fikse.- të llogarisë koston e aktiviteteve dhe pritjeve.- të llogarisë koston e banketeve.- të dallojë elementët e kostos në bar- të përcaktojë koston e njërive të shitura në bar.- të llogarisë koston e pijeve të ngrohta në bar.- të llogarisë koston e pijeve të ftohta në bar.- të llogarisë koston e pijeve alkoolike në bar.- të llogarisë koston e pijeve mikse (coctails) në bar. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli.- Pyetje përgjigje me gojë.	

-
- Test me shkrim

RM 2 Nxënësi llogarit çmimin e asortimenteve në kuzhinë dhe të shërbimit në bar-restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë kuptimin e çmimit.
- të shpjegojë marzhin e kontributit (shuma mbuluese).
- të përcaktojë marzhe të ndryshme çmimi sipas formave të tregut.
- të llogarisë marzhin e kontributit për kuzhinën dhe për barin.
- të përcaktojë elementët e kalkulimit të çmimit në kuzhinë.
- të përcaktojë çmimin e njërive të shitura në kuzhinë.
- të llogarisë çmimin e menuve fikse.
- të llogarisë çmimin e aktiviteteve dhe pritjeve.
- të llogarisë çmimin e banketeve.
- të dallojë elementët e çmimit në bar
- të përcaktojë çmimin e njërive të shitura në bar.
- të llogarisë çmimin e pijeve të ngrohta në bar.
- të llogarisë çmimin e pijeve të ftohta në bar.
- të llogarisë çmimin e pijeve alkoolike në bar.
- të llogarisë çmimin e pijeve mikse (coctails) në bar.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete për llogaritjen e kostos dhe çmimit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për llogaritje si dhe situata të llojeve të ndryshme, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave 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 si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

për realizimin e modulit	<ul style="list-style-type: none"> - Klasë mësimore. - Formate të dokumentacionit financiar. - Manuale, katalogë dhe flete detyrash etj.
--------------------------	---

5. Moduli “Marketingu dixhital”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Bar - Restorant
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	MARKETINGU DIXHITAL	M-26-1580-19
Qëllimi i modulit	Një modul që pajis nxënësit me njohuritë dhe aftësitë bazë për të mundësuar marketingun e biznesit përmes teknikave të ndryshme dixhitale	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përzgjedh platformën dixhitale dhe mediat sociale për promovimin dixhital. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë të: <ul style="list-style-type: none"> – të analizojë produktin të cilit do ti bëhet marketingu. – të analizojë veçoritë e kategorive të klientëve të mundshëm të produktit – të identifikojë lloje të ndryshme të platformave dixhitale dhe mediave sociale – të analizojë kriteret për përzgjedhjen e platformës dixhitale dhe medias sociale – të përzgjedhë platformën dixhitale dhe median sociale – të prezantojë platformën dixhitale dhe median sociale të përzgjedhur. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none"> – Vëzhgim me listë kontrolli. 	

RM 2 Nxënësi përgatit materialet për hedhjen e tyre në platformën dixhitale dhe median sociale.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë materiale të ndryshme interaktive (tekst, imazh, video etj.);
- të ndërtojë video, duke përdorur programe (software) të ndryshme (psh. *Movie maker*, ose nëpërmjet aparatit celular, *smartphone* etj.);
- të modifikojë imazhe të ndryshme me *software*: *photoshop*, *canva* etj.;
- të ngarkojë (publikojë) materialet e mësipërme në platformën dixhitale dhe median sociale të përzgjedhur.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi menaxhon platformën dixhitale e mediat sociale.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të evidentojë gabimet e mundshme në materialet e ndryshme interaktive të hedhura në platformën dixhitale dhe median sociale;
- të modifikojë materialet e ndryshme interaktive (tekst, imazh, video etj.) në rast gabimesh;
- të fshijë materiale interaktive të panevojshme në platformën dixhitale dhe mediat sociale;
- të realizojë komunikimin dixhital me ndjekësit/klientët, përmes internetit/mesazheve në inbox ose komenteve për materialet e publikuara në platformën dixhitale
- të monitorojë impaktin e mesazhit të kompanisë të ndjekësit/klientët
- të nxitë ndjekësit/klientët që të veprojnë në përgjigje të mesazhit të kompanisë

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit raporte të dhënash mbi përdorimin e platformës dixhitale dhe mediave sociale nga ndjekësit/klientët.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të evidentojë numrin e vizitorëve të platformës dixhitale dhe mediave sociale;
- të ndërtojë një paraqitje grafike mbi numrin e vizitorëve që aksesojnë platformën dixhitale dhe mediat sociale (ditore, javore, mujore);
- të evidentojë disa prej elementeve psikologjike të *Marketingut Super Efektiv* nëpërmjet internetit/rrjeteve sociale (të cilët bëjnë diferencën midis një fushate të pa-

suksesshme dhe një fushate jashtëzakonisht të suksesshme);

- të analizojë rolin e menaxherit të platformës dixhitale dhe mediave sociale duke u bazuar tek numri i personave që i aksesojnë ato.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi krijon një plan marketingu dixhital.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë një plan orar, ditor dhe javor në lidhje me publikimin/shpërndarjen e informacioneve të ndryshme në platformat e përzgjedhura;
- të krijojë fushata marketingu dixhital, duke përdorur burime të ndryshme reklamimi (rrjetet sociale, e-mail ose *mobile marketing*);
- të identifikojë fushata fituese, si dhe të mirëmbajë fushatat ekzistuese të marketingut për sukses maksimal;
- të sugjerojë, nëse është e mundur, zgjidhje të mirëfillta, të shumëllojshme dhe të mirëanalizuara për arritjen e perceptimit të mesazhit deri tek audienca e synuar dhe konsumatori final.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e firmës ushtrimore, laboratorë të TIK ose në biznese.
- Ky modul kërkon, që rezultatet mësimore të realizohen on-lin
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shembujt konkretë dhe të nxisë kreativitetin e nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, duke rritur angazhimin e vizitorëve në faqe, duke përgatitur shkrime interaktive, të krijojnë video promovuese, të masin efikasitetin e marketingut dixhital etj.
- Ata duhet të nxiten të diskutojnë dhe bashkëpunojnë në lidhje me proceset e punës për krijimin e një plani marketingu online
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për krijimin dhe menaxhimin e marketingut dixhital.
- 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 si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

**për realizimin e
modulit**

- Mjedise pune me kompjutera dhe lidhje interneti
 - Programe të ndryshme kompjuterike për realizimin e marketingut dixhital
 - Materiale kancelarie.
 - Pajisje për përgatitjen e materialeve promovuese
 - Informacione mbi marketingun dixhital.
 - Legjislacioni mbi marketingun dixhital.
 - Materiale udhëzuese
-