

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

SKELETKURRIKULI

Për Profilin Mësimor

KUZHINË - PASTIÇERI
(PILOT)

Niveli III i KSHK
(1 vjeçar)

(Në drejtimin mësimor HOTELERI - TURIZËM)

Kodi: G2/1-III-20

(Hartuar në kuadrin e Projektit “Skemat e çirakërisë për punësimin e të rinjve në Shqipëri”, me mbështetjen e ERASMUS+)

Miratoi:

MINISTRI

.....

Tiranë, 2020

Përmbajtja:

- I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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 “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK.**
 1. Kërkesat e pranimi të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK
 2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK
 3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK
 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK.
- III. Plani mësimor për profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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 “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK,**
- VIII. Programet e lëndëve profesionale dhe përshkruesit e moduleve profesionale të zbatuara në shkollë.**
- IX. Programi i përgjithshëm i praktikës profesionale të zbatuar në ndërmarrje.**

I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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 kuzhinë dhe pasticeri. 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 “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)” 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.
- nëse kanë aftësi të kufizuara, shkolla krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me paaftësitë që shfaqin.

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

2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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 “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK.

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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 organizojë vendin e punës.
- Të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës, sipas recetës.
- Të verifikojë zbatimin e fletëkërkesës.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
- Të vlerësojë treguesit cilësorë të lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recetës (kontrolli i cilësisë).
- Të zbatojë teknikat e prerjes dhe qërimin, sipas recetës.
- Të kryejë peshimin dhe matjen e lëndëve të para, sipas recetës.
- Të kryejë ndarjen anatomike të mishit.
- Të etiketojë dhe magazinojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të përdorë teknikën dhe teknologjinë e përpunimit sipas recetës.
- Të përgatisë menutë ditore, javore dhe për evente.
- Të plotësojë dokumentacionin e nevojshëm në kuzhinë.
- Të llogarisë vlerat kalorike të një pjate.
- Të llogarisë koston e një pjate.
- Të gatujë supra sipas recetës
- Të gatujë salca sipas recetës, duke i kombinuar me ushqimet bazë në kuzhinë
- Të përgatisë marinada për mish, peshk dhe perime
- Të gatujë brumrat në kuzhinë, sipas recetës
- Të përgatisë antipasta, sipas recetës.
- Të përgatisë garnitura, sipas recetës.
- Të përgatisë gatimet me peshk dhe prodhime deti.
- Të përgatisë bazat e ëmbëlsirave.
- Të përgatisë kremrat e pastiçerisë.
- Të përgatisë ëmbëlsirat e kuzhinës.

- Të përgatisë gatime tradicionale shqiptare, sipas krahinave.
- Të përgatisë gatime të kuzhinës ndërkombëtare.
- Të përgatisë ushqime për pritje, bankete, bufe,..etj.
- Të dekorojë pjatën.
- Të kryejë vlerësimin organo-shqisor gjatë gjithë kohës së gatimit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik
- Të demostrojë korektësi, sinqeritet.
- Të punojë në grup.
- Të zbatojë me përpikmëri etapat e procesit teknologjik
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.
- Të përdorë me efektivitet lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
- Të zbatojë rregullat në kuzhinë/pastiçeri konform ligjit për higjienën dhe cilësinë ushqimore (HACCP)
- Të përdorë dokumentacionin teknik, librin e normativave dhe të firove.
- Të mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës në kuzhinë.

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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 kuzhinier dhe si pastiçier në restorante, pastiçeri, hotele, mensat e spitaleve, agjencitë katering, pranë qendrave tregtare, kopshte, shkolla, azile etj., në industrinë e mikpritjes.

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

III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK

Plani mësimor për profilin mësimor “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli III i KSHK			
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/Module profesionale të zbatuara në shkollë (Gjithsej)	10 (340)
1	L-17-157-20	Bazat e sipërmarrjes	68
2	M-13-1194-16	Përgatitja e garniturave	33
3	M-13-1195-16	Gatimet me mish	36
4	M-13-1196-16	Gatimet me peshk dhe prodhime deti	33
5	M-13-1197-16	Përgatitja e brumrave	33
6	M-13-1198-16	Përgatitja e produkteve të pastičerisë	71
7	M-13-1199-16	Përgatitja e ushqimeve për pritje e bankete	33
8	M-13-1200-16	Të ushqyerit	33
C.		Programi i përgjithshëm i praktikës profesionale në ndërmarrje (Gjithsej)	20 (680)
		Gjithsej A+B+C	38/39 (1292/1326)

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 40 orë mësimore (nga të cilat, 20 orë mësimore teorike dhe praktike në shkollë dhe 20 orë mësimore praktikë në ndërmarrje).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Skeletkurrikuli i arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-pastičeri (pilot)”, niveli III i KSHK, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për profilet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MASR).
- Lëndët teorike profesionale (programet e përgjithshme të tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet profesionale teorike/praktike të zbatuara në shkollë (përshkruesit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Programi i përgjithshëm i praktikës profesionale në ndërmarrje/biznes (është pjesë e këtij skeletkurrikuli).

Rekomandohet që modulet profesionale që zbatohen në shkollë të realizohen në ndarje ditore 3 orëshe ose 6 orëshe.

Praktika profesionale në ndërmarrje mund të kryhet e shpërndarë (34 javë x 2 ditë në javë x 10 orë mësimore 45 minutëshe) ose e grupuar (68 ditë, në ndarje javore/dyjavore/mujore). Në ndërmarrje, 8 orë pune janë të barasvlefshme me 10 orë mësimore 45 minutëshe.

Vëllimi i përgjithshëm mësimor është si më poshtë:

Teoria (e përgjithshme dhe profesionale) dhe praktika profesionale e detyruar në shkollë:
34 javë x 3 ditë/javë x 6 orë/ditë + 60 orë provime = 672 orë mësimore

Praktika e detyruar në ndërmarrje:

34 javë x 2 ditë/javë x 10 orë/ditë = 680 orë mësimore

V. Udhëzime për procesin mësimor.

A. Udhëzime për realizimin e procesit mësimor në shkollë

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



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, mundësitë dhe kushtet e biznesit për realizimin e praktikës së nxënësve, etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës si dhe përfaqësuesve të biznesit.

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është *motivimi i nxënësve*. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përmbushjes së objektivave nga ana e tyre si dhe *akumulimi i rezultateve konkrete të arritjes së kompetencave të synuara* përbën një mekanizëm të fuqishëm motivimi, i cili duhet të shihet me përparësi nga mësuesit. Koleksionimi i rezultateve të arritura nga nxënësi, krahasimi dhe progresi i nxënësit është një burim i rëndësishëm motivimi.

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 “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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 “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”.

B. Udhëzime për realizimin e praktikës profesionale në ndërmarrje.

Realizimin e praktikës profesionale në ndërmarrje/biznes duhet të krijojë mundësi për një zbatim të kompetencave në realitetin profesional të kuzhinës dhe pastiçerisë. Biznesi duhet të caktojë personat përgjegjës për mbështetjen e nxënësve në realizimin e programit. Shkolla duhet të informojë biznesin për numrin e nxënësve që do të kryejnë praktikën në këtë biznes, periudhën kohore, programin e praktikës dhe programin që kanë kryer më parë në shkollë.

Planifikimi i realizimit të praktikës në biznes duhet të bazohet në një proces analize fillestare duke marrë parasysh faktorë të tillë të rëndësishëm si, programi i përgjithshëm i praktikës në biznes, niveli i hyrjes së nxënësve, përmbajtja e realizuar më parë në shkollë, objektivat konkretë që do të arrihen në biznes, mundësitë dhe kushtet e biznesit për realizimin e praktikës së nxënësve etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës si dhe i përfaqësuesve të biznesit.

Shkolla është e detyruar që, nëpërmjet instruktorit përgjegjës, të mbikëqyrë dhe mbështesë realizimin e programit, bazuar në marrëveshjet paraprake.

Plani i detajuar i realizimit të praktikës në biznes, raportet e ecurisë së praktikës, shkalla e përmbushjes së programit si dhe fletët e vlerësimit të nxënësve duhet të jenë pjesë e dokumentacionit për realizimin e praktikës në biznes.

Biznesi duhet të përfshijë, motivojë dhe mbikëqyrë nxënësit në të gjitha veprimtaritë e parashikuara në program. Dhënia e përgjegjësisë në vendin e punës, puna e mbikëqyrur dhe pavarur duhet të jenë pjesë e realizimit të programit.

Nxënësi duhet të dokumentojë në portofolin e tij të gjitha përvojat dhe rezultatet nga praktika profesionale në biznes, të përgatitë një raport dhe ta prezantojë në klasë, si pjesë e këtij portofoli.

Vlerësimi i nxënësit në biznes duhet të përfshijë vlerësimin e tij gjatë gjithë praktikës si dhe vlerësimin përfundimtar për çdo kompetencë profesionale dhe personale, që përmbahet në program. Pjesë e vlerësimit përfundimtar duhet të jetë edhe vlerësimi i portofolit të nxënësit, që shërben gjithashtu edhe për vetvlerësimin.

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) për lëndët teorike, për modulet praktike dhe për praktikën profesionale në biznes, si gjatë vitit, ashtu edhe në provimet përfundimtare.

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, 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 kuzhinë-pastiçerisë, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të praktikës në biznes, të lëndëve të përgjithshme, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit III të KSHK.

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Kuzhinë-pastiçeri (pilot)”, niveli III i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Dëftesën e përfundimit të këtij niveli si dhe me Certifikatën e aftësisë profesionale, 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, në lëndët profesionale, në modulet profesionale dhe në praktikën në biznes;
 - rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit III të KSHK.

VIII. Programet e lëndëve profesionale dhe përshkruesit e moduleve profesionale të zbatuara në shkollë.

1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-20). Kl. 12 – 68 orë

1. 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 gatishmërisë, 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, burimet njerëzore, 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 mërrëdhëniet e punës në një sipërmarrje.

• 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 dhe sjellja sipërmarrëse	3 orë
Tema 3	Vetvlerësimi i potencialit personal	3 orë
Tema 4	Vlerësimi i kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive	4 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	4 orë
Tema 8	Puna individuale dhe puna në grup	4 orë
Tema 9	Gatishmëria, 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	5 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, tregjet, klientela, konkurenca, kostot etj.	6 orë
Tema 17	Mjedisi ligjor i sipërmarrjeve	5 orë
Tema 18	Marrëdhëniet e punës	4 orë

2. Moduli “Përgatitja e garniturave”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Kuzhinë - pastičeri (pilot)
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E GARNITURAVE	M-13-1194-16
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të njohur dhe përgatitur garnitura të ndryshme që shërbejnë si shoqëruese të gatesave.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi përshkruan garniturat. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të shpjegojë termin garniturë.- të përshkruajë logjikën e kombinimit të garniturave në gatesa me mish, peshk, etj.- të listojë llojet e garniturave që përdoren në kombinim me produktin kryesor, referuar edhe procesit teknologjik.- të përshkruajë saktë teknikat e gatimit të garniturave dhe ndryshimin që pësojnë në shije, ngjyrë.- të shpjegojë logjikën e kombinimit të ngjyrave dhe shijeve të garniturave me produktin kryesor. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë	
	<p>RM 2 Nxënësi përgatit garnitura me perime. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të analizojë recetën.- të hartojë planin e prodhimit.- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për përgatitjen e garniturave me perime.- të përzgjedhë lëndët e para sipas recetës.- të bëjë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para.- të përgatisë garnitura me perime sipas procesit teknologjik (me avull, zjerje, pjekje, zgarë.....).- të vendosë në pjatën e përfunduar garniturat me perime.- të ruajë dhe konservojë garniturat me perime- të marinojë garniturat sipas afateve kohore të marinimit dhe përdorimit, në bazë të kushteve higjieno – sanitare.	

- të llogarisë koston për garniturat me perime.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, higjienës dhe mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi përgatit garnitura me brumëra.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë receten e garniturave me brumëra.
- të hartojë saktë planin e prodhimit.
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e garniturave me brumëra.
- të përzgjedhë lëndët e para sipas recetës.
- të gatujë brumëra për garnitura.
- të përgatisë garnitura me brumëra sipas procesit teknologjik.
- të vendosë me estetikë, në pjatën e përfunduar, garniturat me brumëra.
- të llogarisë koston për garniturat me brumëra.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, higjienës dhe mjedisit.

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 shërbim kuzhine.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur njohuritë, demonstrimet konkrete të teknikave të gatimit, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për gatimin e asortimenteve të ndryshme, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
- Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për gatimin e asortimenteve të ndryshme në modul.
- Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve, sipas modulit dhe recetave.
- Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

3. Moduli “Gatimet me mish”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Kuzhinë – pastiçeri (pilot)
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	GATIMET ME MISH	M-13-1195-16
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer parapërgatitjen dhe gatimin e asortimente me mish.	
Kohëzgjatja e modulit	36 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 identifikon pjesët e mishit sipas ndarjes anatomike të tij. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të dallojë pjesët sipas ndarjes anatomike të mishit.- të bëjë ndarjen anatomike të trupit të kafshës sipas llojit.- të rendisë pjesët e mishit sipas cilëve dhe vendosjes së tyre në trupin e kafshës.- të emërtojë pjesët e filetës sipas ndarjes anatomike të saj.- të përlllogarisë % që zë secila cilësi në peshën bruto të kafshës.- të emërtojë gjysëmprodhimet që merren nga secila cilësi.- të përshkruajë rregullat e ruajtjes, shkrirjes dhe marinimit të mishit.- të etiketojë pjesët e ndara të mishit sipas llojit.- të ruajë pjesët e ndara të mishit sipas llojit.- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.	
	<p>RM 2 Nxënësi zbaton teknikat e përpunimit të mishrave, sipas pjesëve dhe recetës. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të hartojë planin e prodhimit.- të parapërgatisë vendin e punës.- të përzgjedhë mjetet e punës.- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.- të realizojë saktë përpunimin e ftohtë të mishrave.	

- të marinojë mishrat sipas llojit, pjesëve, recetës dhe teknikës së përpunimit.
- të zbatojë teknikën e përpunimit të mishit në zgarë.
- të zbatojë teknikën e përpunimit të mishit me zierje.
- të zbatojë teknikën e përpunimit të mishit me skuqje.
- të zbatojë teknikën e përpunimit të mishit me pjekje.
- të kombinojë mishin me garnitura sipas shijes, ngjyrave, recetës etj.
- të shpjegojë ndryshimet që pëson mishi gjatë zierjes, skuqjes dhe pjekjes.
- të llogarisë koston për gatimet me mish.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi përgatit buljone me mish/shpendë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para.
- të përgatisë buljonin e zakonshëm me mish sipas procesit teknologjik.
- të përgatisë buljonin e zakonshëm me shpendë sipas procesit teknologjik.
- të përgatisë masën kthjelluese për buljone të kthjellta (konsume)
- të përgatisë buljonin e kthjellët sipas procesit teknologjik.
- të ambalazhojë buljonet për ruajtje sipas llojit.
- të ruajë buljonet sipas rregullave të ruajtjes dhe sipas llojit.
- të zbatojë rregullat për shërbim të buljoneve.
- të llogarisë koston për buljonet me mish dhe shpendë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljoneve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit gatime me mish/shpendë, me salca shoqëruese.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të mishrave.
- të marinojë mishrat/shpendët sipas llojit, pjesëve, recetës

- dhe teknikës së përpunimit.
- të përgatisë salcat shoqëruese sipas llojit të mishit/shpendëve dhe teknikave të përpunimit.
 - të gatujë asortimente me mish/shpendë në zgarë.
 - të gatujë asortimente me mish/shpendë me zierje.
 - të gatujë asortimente me mish/shpendë me skuqje.
 - të gatujë asortimente me mish/shpendë me pjekje.
 - të kombinojë mishrat/shpendët me salcat shoqëruese sipas shijes dhe ngjyrës.
 - të llogarisë koston për gatimet me mish/shpendë dhe salcat shoqëruese.
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve në me mish/ shpendë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi përgatit supra

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para për supra.
- të gatujë supë me buljon të kthjellët.
- të gatujë supë me buljon shpendësh.
- të gatujë supë me perime
- të gatujë supë me brumra.
- të gatujë supë me peshk.
- të gatujë supë me prodhime deti.
- të llogarisë koston për supra.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së suprave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi përgatit gatime me mish/shpendë, me garniturë

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të mishrave/shpendëve.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të frutave/perimeve për garnitura sipas recetës.
- të marinojë mishrat/shpendët sipas llojit, pjesëve, recetës dhe teknikës së përpunimit.

- të përgatisë garnitura me fruta/perime, sipas llojit të mishit/ shpendëve dhe teknikave të përpunimit.
- të përgatisë garnitura me bazë brumi, sipas llojit të mishit/ shpendëve dhe teknikave të përpunimit.
- të gatujë asortimente mishi/shpendësh me zierje, me garnitura sipas recetës.
- të gatujë asortimente mishi/shpendësh me skuqje, me garnitura sipas recetës.
- të gatujë asortimente mishi/shpendësh me pjekje, me garnitura sipas recetës.
- të kombinojë mishrat/shpendët me garniturat sipas llojit, shijes dhe ngjyrës.
- të llogarisë koston për gatimet me mish/shpendë dhe garniturë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve me mish/shpendë dhe garniturë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 7 Nxënësi përgatit gatime tradicionale me mish/shpendë

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të mishrave/shpendëve.
- të marinojë mishrat/shpendët sipas llojit, pjesëve, recetës dhe teknikës së përpunimit.
- të gatujë asortimente tradicionale të krahinës së Veriut.
- të gatujë asortimente tradicionale të Shqipërisë së Mesme.
- të gatujë asortimente tradicionale të krahinës së Jugut.
- të prezantojë asortimentet tradicionale.
- të llogarisë koston për gatimet tradicionale me mish/ shpendë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve tradicionale me mish/shpendë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës ose kuzhinën e shkollës, 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 me mish, shqiptare dhe ndërkombëtare, 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 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.
 - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme me mish.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve, sipas menisë së përcaktuar.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Gatimet me peshk dhe prodhime deti”

Drejtimi: Hoteleri- Turizëm
Profili: Kuzhinë-pastiçeri (pilot)
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	GATIMET ME PESHK DHE PRODHIME DETI	M-13-1196-16
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të parapërgatitur dhe gatuar asortimente me peshk dhe prodhime deti.	
Kohëzgjatja e modulit	33 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 identifikon peshqit sipas llojit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të dallojë peshqit e ujerave të ëmbla dhe të kripura, në bazë të karakteristikave të tyre.- të përshkruajë treguesit që përcaktojnë llojin e skeletit dhe zhvillimin e halave në trupin e peshkut.- të identifikojë karakteristikat e peshqve, që përdoren për filetim.- të listojë peshqit, nga të cilët marrim fileton.- të identifikojë karakteristikat e peshqve që piqen në furrë dhe zgarë.- të identifikojë karakteristikat e peshqve që përpunohen me avull.- të identifikojë karakteristikat e peshqve që gatuhen në tavë.- të identifikojë karakteristikat e peshqve që gatuhen me skuqje.- të identifikojë karakteristikat e peshqve nga të cilët përgatitet krudo.- të përcaktojë treguesit e peshqve që përdoren për prodhimin e buljoneve. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.	
	<p>RM 2 Nxënësi identifikon prodhimet e detit, sipas llojit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p>	

- të identifikojë karakteristikat e prodhimeve të detit me guackë në brendësi të tyre dhe ind muskolor të butë.
- të identifikojë llojet e midhjeve dhe karakteristikat e tyre.
- të identifikojë llojet e krustaceve (trupi ju mbulohet me zhguall) dhe karakteristikat e tyre.
- të identifikojë llojet e karkalecave dhe karakteristikat e tyre.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.

RM 3 Nxënësi përcakton freskinë e peshkut/prodhimeve të detit

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të listojë treguesit që përcaktojnë freskinë e peshkut të freskët, të pastruar e të ngrirë.
- të përcaktojë treguesit e freskisë të llojeve të midhjeve me guackë dhe atyre pa guackë e të paketuara.
- të përcaktojë treguesit e freskisë të llojeve të karkalecave me zhguall dhe atyre të pastruar e të ngrirë.
- të përcaktojë treguesit e freskisë së gaforres, karavidhes dhe arragostës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë

RM 4 Nxënësi zbaton teknikat e përpunimit të peshkut/prodhimeve të detit, sipas recetës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të pastrojë peshkun dhe prodhimet e detit sipas rregullit dhe teknologjisë së përpunimit
- të realizojë përpunimin e ftohtë të peshkut/prodhimeve të detit.
- të marinojë peshkun/prodhimet e detit sipas llojit, recetës dhe teknikës së përpunimit.
- të zbatojë teknikën e përpunimit të peshkut/prodhimeve të detit në zgarë.
- të zbatojë teknikën e përpunimit të peshkut/prodhimeve të detit me zierje/zierje me avull.
- të zbatojë teknikën e përpunimit të peshkut/prodhimeve të detit me skuqje.
- të zbatojë teknikën e përpunimit të peshkut/prodhimeve të detit me pjekje.
- të përgatisë peshk/prodhime deti krudo në bazë të teknikës dhe recepturës përkatëse.
- të kombinojë peshkun/prodhimet e detit me garnitura sipas shijes, ngjyrave, recetës etj.

- të shpjegojë ndryshimet që pëson peshku/prodhimet e detit gjatë zierjes, skuqjes dhe pjekjes.
- të llogarisë koston për gatimet me peshk /prodhime deti.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve tradicionale me peshk/ prodhime deti.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi përgatit buljone me peshk/prodhime deti.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para.
- të përgatisë buljonin me peshk/prodhime deti sipas procesit teknologjik.
- të ruajë buljonet sipas rregullave të ruajtjes dhe sipas llojit.
- të zbatojë rregullat për shërbim të buljoneve.
- të llogarisë koston për buljonet me peshk/ prodhime deti.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljoneve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi përgatit supra me peshk/prodhime deti

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para për supra.
- të gatujë buljon me peshk/ prodhime deti.
- të gatujë supë me buljon karkalecash.
- të gatujë supë me perime/brumra me buljon peshku dhe prodhime deti.
- të gatujë supë krem me buljon peshku/ prodhime deti.
- të llogarisë koston për supra me peshk/prodhime deti.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së suprave me peshk/prodhime deti.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 7 Nxënësi përgatit gatime me peshk/prodhime deti, me salcat shoqëruese

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të peshkut/prodhimeve të detit.
- të marinojë peshkun/prodhimet e detit sipas llojit, recetës dhe teknikës së përpunimit.
- të përgatisë salcat shoqëruese sipas llojit të peshkut/prodhimeve të detit dhe teknikave të përpunimit.
- të gatujë asortimente me peshk/prodhime deti në zgarë.
- të gatujë asortimente me peshk/prodhime deti me zierje.
- të gatujë asortimente me peshk/prodhime deti me skuqje.
- të gatujë asortimente peshk/prodhime deti me pjekje.
- të kombinojë peshkun/prodhimet e detit me salcat shoqëruese, sipas shijes dhe ngjyrës.
- të llogarisë koston për gatimet me peshk/prodhime deti dhe salcat shoqëruese.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve në me peshk/prodhime deti me salcat shoqëruese

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 8 Nxënësi përgatit gatime me peshk/prodhime deti, me garnitura.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të peshkut/prodhimeve të detit.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të frutave/perimeve për garnitura sipas recetës.
- të marinojë peshkun/prodhimet e detit sipas llojit, recetës dhe teknikës së përpunimit.
- të përgatisë garnitura me fruta/perime sipas llojit të peshkut/ prodhimeve të detit dhe teknikave të përpunimit.
- të përgatisë garnitura me bazë brumi/perimesh sipas llojit të peshkut/ prodhimeve të detit dhe teknikave të përpunimit.
- të gatujë asortimente me peshk/prodhime deti me zierje me garnitura sipas recetës.
- të gatujë asortimente me peshk/prodhime deti me skuqje me garnitura sipas recetës.
- të gatujë asortimente me peshk/prodhime deti me pjekje

- me garnitura sipas recetës.
- të përgatisë krudo peshku/ prodhime deti me garnitura sipas recetës.
- të kombinojë peshkun/ prodhimet e detit me garniturat sipas llojit, shijes dhe ngjyrës.
- të llogarisë koston për gatimet me peshk/prodhime deti dhe garniturë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve në me peshk/ prodhime deti e garnitura.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 9 Nxënësi përgatit gatime tradicionale me peshk/prodhime deti.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të peshkut/prodhimeve të detit.
- të marinojë peshkun/prodhimet e detit sipas llojit, recetës dhe teknikës së përpunimit.
- të gatujë asortimente tradicionale të Shqipërisë së Veriut.
- të gatujë asortimente tradicionale të Shqipërisë së Mesme.
- të gatujë asortimente tradicionale të Shqipërisë së Jugut.
- të prezantojë asortimentet tradicionale në pjatë.
- të llogarisë koston për gatimet tradicionale me peshk/prodhime deti.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve në me peshk/prodhime deti e garnitura.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës ose kuzhinën e shkollës, 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 me peshk/prodhime deti, shqiptare dhe ndërkombëtare, 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 mbikqyrrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

-
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
 - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme me peshk/prodhime deti.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas menisë së përcaktuar.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Përgatitja e brumrave”

Drejtimi: Hoteleri- Turizëm
Profili: Kuzhinë-pastiçeri (pilot)
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E BRUMRAVE	M-13-1197-16
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur brumra dhe asortimente me to në kuzhinë.	
Kohëzgjatja e modulit	33 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 identifikon cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të dallojë miellin sipas tipologjisë dhe recetës.- të përcaktojë llojet e orizit për rizoto/pilaf.- të dallojë treguesit cilësorë të vezëve, që përdoren në prodhime brumi në kuzhinë.- të dallojë treguesit cilësorë të perimeve, që përdoren në prodhime brumi në kuzhinë.- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të recepturave për prodhime brumi.- të dallojë treguesit cilësorë të peshkut/ prodhimeve të detit që përdoren në prodhime brumi në kuzhinë.- të dallojë llojet e majave dhe freskinë e tyre si dhe kushtet e ruajtjes. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.	
	<p>RM 2 Nxënësi përgatit brumëra dore, brumra speciale, mbushje dhe asortimente me to. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.- të parapërgatisë vendin e punës.- të përzgjedhë mjetet e punës.- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhime brumi.- të përgatisë brumin bazë për makarona dore (taliateli, raviole, llazanjë, tortelini).	

- të përgatisë brumin dore me sode buke (kulaç).
- të përgatisë brumin dore për noodles.
- të përgatisë brum për njoki.
- të përgatisë brumin sfoliat.
- të përgatisë lloje të ndryshme mbushjes për brumra.
- të përgatisë asortimente të ndryshme me brumra dhe mbushje sipas recetës.
- të llogarisë koston për prodhime brumi dhe mbushësit e tyre.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi përgatit brumëra me maja dhe asortimente me to.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhime brumi me maja.
- të përgatisë majanë për prodhime brumi.
- të përgatisë brumin me maja në bazë të procesit teknologjik.
- të përgatisë asortimente me brum maja (korosan, bukë të ëmbla, kalcone, petulla etj).
- të përgatisë brumra për bukë të vogla në kuzhinë.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së majasë.
- të llogarisë koston për prodhime brumi.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit gatime tradicionale me brumëra.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhime brumi sipas krahinave.
- të përgatisë asortimente tradicionale me brumëra, të Shqipërisë së Veriut.
- të përgatisë asortimente tradicionale me brumëra, të Shqipërisë së Mesme.
- të përgatisë asortimente tradicionale me brumëra, të Shqipërisë së Jugut.
- të prezantojë asortimentet tradicionale.

- të llogarisë koston për prodhime tradicionale brumi.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

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 bisnese 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 të brumit, 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, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve të brumit.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

6. Moduli “Përgatitja e produkteve të pastiçerisë”

Drejtimi: Hoteleri- Turizëm
Profili: Kuzhinë-pastiçeri (pilot)
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E PRODUKTEVE TË PASTIÇERISË	M-13-1198-16
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur asortimente pastiçerie.	
Kohëzgjatja e modulit	71 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 përshkruan mjedisin dhe mjetet e punës në pastiçeri. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përshkruajë mjedisin e punës dhe rëndësinë e organizimit të repartit të pastiçerisë.- të listojë pajisjet dhe makineritë, që përdoren në pastiçeri.- të shpjegojë mënyrat e përdorimit të makinerive në pastiçeri.- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave higjieno-sanitare të repartit, si dhe ato të punonjësve.- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në repart.- të përshkruajë kushtet që duhet të plotësojë repartit, sipas standarteve ISO dhe HACCP. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.	
	<p>RM 2 Nxënësi përshkruan lëndët e para dhe ndihmëse. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të dallojë llojet e miellrave që përdoren në pastiçeri.- të shpjegojë rëndësinë e përcaktimit të rrezes së miellit- të shpjegojë treguesit cilësorë të miellit.- të shpjegojë rëndësinë e përpunimit paraprak të miellit.- të shpjegojë treguesit cilësorë të yndyrnave.- të përcaktojë freskinë e vezës.- të dallojë llojet e sheqernave dhe glukozave që përdoren	

- në pastiçeri, si dhe ndryshimet mes tyre.
- të dallojë erzat që përdoren në pastiçeri.
- të përcaktojë treguesit organo-shqisorë të lëndëve të para e ndihmëse.
- të përcaktojë llojin e qumështit për prodhim, sipas recetës në pastiçeri.
- të vlerësojë rëndësinë e ujit, që përdoret për prodhim në pastiçeri.
- të vlerësojë kushtet e ambientit në repartin e pastiçerisë (lagështia, temperaturat...)
- të dallojë lëndët e para gjysëm të gatshme për prodhim në pastiçeri.
- të dallojë ngjyronjësit natyralë nga pigmentet industrialë.
- të përcaktojë rregullat e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.

RM 3 Nxënësi përgatit brumërat bazë në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për brumërat bazë të pastiçerisë.
- të përgatisë makineritë për gatimin e brumërave në pastiçeri.
- të përgatisë brum sfoliat për asortimente në pastiçeri.
- të përgatisë brumin e shkrifët, sipas recetës.
- të përgatisë brumin fluror, sipas recetës.
- të përgatisë brumin pandispanjë, sipas recetës.
- të përgatisë brum shu, sipas recetës.
- të përgatisë brum për biskota, sipas recetës.
- të përgatisë brum keku, sipas recetës.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për brumërat, sipas recetës.
- të llogarisë koston për brumërat bazë të pastiçerisë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit kremra për pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremrave bazë të pastiçerisë.



- të përgatisë makineritë për gatimin e kremrave bazë në pastiçeri.
- të pasterizojë vezët për çdo lloj kremi në pastiçeri. (Pata-boom).
- të përgatisë, kremin e pastiçerisë.
- të përgatisë, kremin anglez.
- të përgatisë, kremin marengë.
- të përgatisë, kremin sharlot.
- të përgatisë krem gjalpi.
- të përgatisë, krem me ajkë qumështi (bimore, shtazore)
- të përgatisë, kremin parfe.
- të përgatisë, kremin gjysëm të ftohtë.
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremrave.
- të llogarisë koston për kremrat bazë të pastiçerisë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi përgatit asortimente pastiçerie.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente në pastiçeri.
- të përgatisë asortimente me brum sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik.
- të përgatisë asortimente me brumin e shkrifët, sipas recetës dhe procesit teknologjik.
- të përgatisë asortimente me brumin fluoror, sipas recetës dhe procesit teknologjik.
- të përgatisë asortimente me brumin pandispanjë sipas recetës dhe procesit teknologjik.
- të përgatisë asortimente me brum shu, sipas recetës dhe procesit teknologjik.
- të përgatisë biskota, sipas recetës dhe procesit teknologjik.
- të përgatisë asortimente me lloje të ndryshme brumërash dhe kremrash si dhe kombinime të tyre.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e gatëshme.
- të llogarisë koston për asortimente të pastiçerisë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi përgatit ëmbëlsirat tradicionale

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës.
- të parapërgatisë vendin e punës.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente tradicionale.
- të përgatisë asortimente të Shqipërisë së Veriut.
- të përgatisë asortimente të Shqipërisë së Mesme.
- të përgatisë asortimente të Shqipërisë së Jugut.
- të përgatisë asortimente tradicionale me shurup.
- të dekorojë ëmbëlsirat, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat.
- të llogarisë koston për asortimente të pastičerisë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

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 për përgatitjen e produkteve të pastičerisë.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së produkteve të pastičerisë, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e produkteve 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, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- Repart pastičerie real ose repart pastičerie të shkollës.
 - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e produkteve të ndryshme në modul.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas modulit dhe recetave.
 - Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

7. Moduli “Përgatitja e ushqimeve për pritje e bankete.”

Drejtimi: Hoteleri- Turizëm
Profili: Kuzhinë-pastiçeri (pilot)
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E USHQIMEVE PËR PRITJE E BANKETE.	M-13-1199-16
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur asortimente për bankete dhe pritje.	
Kohëzgjatja e modulit	33 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 përshkruan veçoritë e pritjeve dhe banketeve. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të listojë llojet e aktiviteteve festive.- të përshkruajë format e ofertës së aktiviteteve banket, bufe, koktej.- të përshtasë menutë përkatëse me metodat e shërbimit që përdoren për bankete.- të listojë llojet e bufeve, mënyrën e organizimit dhe ushqimet që shoqërojnë ato.- të listojë llojet e kateringut, ushqimet dhe shërbimet që afrojnë ato.- të dallojë llojet e koktejeve, ushqimet dhe shërbimet që ju afrohen klientëve në to.- të listojë kritere të rëndësishme që zbatohen në lidhje me sasinë, cilësinë, llojshmërinë e ushqimeve të gatuar në përputhje me llojin e aktivitetit.- të shpjegojë kushtet higjieno-sanitare, që duhet të zbatohen gjatë përgatitjes, ruajtjes, servirjes së ushqimeve, në aktivitetin përkatës. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.	
	<p>RM 2 Nxënësi shpjegon veçoritë e estetikës në përgatitjen e ushqimeve. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p>	

- të shpjegojë rëndësinë e estetikës në gatim;
- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit dhe kombinimit të ngjyrave në gastronomi;
- të shpjegojë ndikimin e ngjyrave në emocionet e klientit.
- të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së ushqimeve, sipas llojit të aktivitetit.
- të dallojë aksesorët, që përdoren në gastronomi, sipas llojit të aktivitetit.
- të shpjegojë rëndësinë e kontrastit, formave, masave, ngjyrave, në rastet e organizimit të aktiviteteve festive dhe dekorimit të pjatës/pjatancës.
- të dallojë rregullat e organizimit artistik të formave, ngjyrave, masave, në rastet e organizimit, dekorimit të pjatës/pjatancës.
- të dallojë rregullat e skicimit dhe kompozimit të pjatës/pjatancës, tavolinës, bufesë, vitrinës ekspozuese, etj.
- të shpjegojë mënyrat e llogaritjes së sasisë së ushqimeve dhe pjatancave në aktivitetet katering.
- të shpjegojë rëndësinë e hartimit të menuve të ndryshme.
- të shpjegojë rëndësinë e shërbimeve speciale (në sy të klientit) dhe të dallojë këto shërbime nga shërbimet e tjera.
- të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së detyrave të personelit dhe zbatimin e tyre sipas hierarkisë.
- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të dokumentacionit në kuzhinë (fletë hyrje, fletë dalje, fletë porosia).
- të shpjegojë rëndësinë e plotësimit të çek listës për materialet e pajisjet që dalin nga kuzhina, si dhe mbajtjes së inventarit në përdorim.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.

RM 3 Nxënësi harton menu për kokteje.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë menu për kanape të ndryshme.
- të hartojë menu për kafshata kokteji në shkopa të vegjël me perime, fruta, djathra, sallame, mishra.
- të hartojë menu për ushqime të ngruhta.
- të hartojë menu për ëmbëlsira të vogla.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit ushqime për kokteje.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë planin e prodhimit për llojet e ushqimeve në kokteje.
- të përgatisë kanape me asortimente të ndryshme.
- të përgatisë kafshata kokteji në shkopinje të vegjël me perime, fruta, djathra, mishra, sallame, si dhe të



- kombinuara midis tyre.
- të përgatisë asortimente të ndryshme me ushqime të ngrohta.
- të përgatisë ëmbëlsira të ndryshme për kokteje.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi harton menu për bankete.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë menu për pjata të para të ftohta.
- të hartojë menu për pjata të para të ngrohta.
- të hartojë menu për lloje të ndryshme suprash.
- të hartojë menu për pjata kryesore me mish.
- të hartojë menu për pjata kryesore me peshk e prodhime deti.
- të hartojë menu desertësh/ëmbëlsirash.
- të hartojë menu ëmbëlsirash për bankete.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi përgatit ushqime për bankete.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë pjata të para të ftohta në menutë fikse.
- të përgatisë supa në menutë fikse.
- të përgatisë pjata të para të ngrohta në menutë fikse.
- të përgatisë pjata kryesore me peshk e prodhime deti në menutë fikse.
- të përgatisë pjata kryesore me mish në menutë fikse.
- të përgatisë deserte në menutë fikse.
- të përgatisë dekore për asortimente të menusë së banketit.
- të vendosë ushqimet në pjatat e klientëve në banket.
- të dekorojë pjatat e klientëve në banket sipas rregullave;
- të përgatisë ëmbëlsira për bankete dhe t'i dekorojë ato.
- të servirë menutë në bashkëpunim me stafin e shërbimit.
- 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.

RM 7 Nxënësi shpjegon veçoritë e antipastave.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dallojë kërkesat që duhen zbatuar për të përgatitur një antipastë, sipas artit të rafinuar të gastronomisë.
- të shpjegojë veçoritë e përgatitjes së antipastave të Shpejta, Tapas, Stuzzichini, Bokoncini.
- të shpjegojë ndryshimin e bufeve me antipasta nga



- antipastat e thjeshta.
 - të dallojë termin meze, kur serviren si antipasta.
- Instrumentet e vlerësimit:**
- Pyetje përgjigje me gojë.

RM 8 Nxënësi përgatit antipastat.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë afetati me proshutë e sallamra të ndryshëm.
- të përgatisë antipasta me bazë djathrash të ndryshëm.
- të përgatisë antipasta të ftohta e të ngrohta, me bazë mishrash të ndryshëm.
- të përgatisë antipasta me peshk e prodhime deti.
- të përgatisë ushqime të vogla shoqëruese, si Finger-food ose Sneck-food.
- të përgatisë antipasta më perime të ndryshme.
- të përgatisë meze

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 për përgatitjen e banketeve dhe pritjeve të zakonshme e festive.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve të ndryshme për bankete dhe pritje të zakonshme dhe festive duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për gatimin e asortimenteve të ndryshme, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e banketeve dhe pritjeve të zakonshme e festive.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas modulit dhe recetave.
 - Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

8. Moduli “Të ushqyerit”

Drejtimi: Hoteleri- Turizëm
Profili: Kuzhinë-pastiçeri (pilot)
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	TË USHQYERIT	M-13-1200-16
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur në asortimente për bankete dhe pritje.	
Kohëzgjatja e modulit	33 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 shpjegon kriteret e përdorimit dhe procesin e asimilimit të ushqimit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të tregojë kuptimin e ushqimit dhe rëndësinë e tij në jetën e njeriut.- të shpjegojë evolucionin e konsumit të ushqimeve.- të shpjegojë faktorët që ndikojnë në sjelljen ushqimore.- të dallojë autoritetet shqiptare dhe europiane të sigurisë ushqimore.- të shpjegojë rëndësinë e ligjit shqiptar për sigurinë ushqimore.- të përshkruajë sipas ligjit rolin e etiketimit dhe ambalazhimit të produkteve ushqimore.- të përshkruajë logjikën e të ushqyerit në aspektin sasior dhe cilësor.- të shpjegojë asimilimin e ushqimit bazuar në aparatën tretës. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë dhe shkrim- punë me projekte- portofoli i punimeve të nxënësit. <p>RM 2 Nxënësi llogarit bilancin energjetik të ushqimit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të dallojë përqindjen në peshë të elementëve përbërës kryesore të organizmit të njeriut.- të shpjegojë funksionin e elementëve përbërës kryesorë të	

- organizmit të njeriut.
- të dallojë burimet ushqimore të përbërësve të ushqimit si dhe efektet e tepricës apo mungesës së tyre në organizëm.
- të dallojnë ndikimin e kripës së kuzhinës në organizmin e njeriut.
- të përshkruajë zbërthimin e alkooleve në organizëm duke nxjerrë në pah efektet negative të tij.
- të klasifikojë ushqimet në grupe sipas funksionit dhe rolit të tyre në organizëm.
- të shpjegojë kuptimin mbi bilancin energjitik.
- të llogarisë energjinë e çliruar nga produkte ushqimore të thjeshta apo të përpunuara.
- të llogarisë shpenzimin e energjisë në organizëm mbi bazën e treguesve individualë dhe të aktivitetit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë dhe shkrim
- Punë me projekte
- Portofoli i punimeve të nxënësit.

RM 3 Nxënësi harton dieta ushqimore dhe menutë përkatëse

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë nevojat kalorike totale individuale sipas veprimtarisë.
- të përcaktojë treguesit bazë për ndërtimin e menuve dhe dietave ushqimore ideale në përputhje me veçoritë individuale dhe parimet e higjenës së ushqimit.
- të llogarisë dieta ushqimore të studiuara dhe variacione menush, duke pasur parasysh nevojat kalorike totale sipas veçorive individuale dhe veprimtarive.
- të llogarisë peshën ideale, duke pasur parasysh faktorë individuale.
- të përdorë në mënyrë korrekte informacionin në lidhje me nivelin e rekomanduar të marrjes së ushqimeve.
- të llogaritë nevojat e popullatës për ushqim si dhe menu (të sugjeruara) sipas vakteve dhe përbërësve të ushqimit.
- të vlerësojë situata të ushqyerit si për individë të veçantë, ashtu edhe për grupe homogjene.
- të dallojë lidhjen e ushqimit me shëndetin.
- të dallojë ndikimin e kequshqyerjes në shëndet.
- të përcaktojë dieta/menu dhe sjellje ushqimore për të sëmurë me obezitet, diabet, sëmundje kardiovaskulare, arteriosklerozë, hipertension, tumore, anoreksi dhe bulimi, alergji dhe intolerancë nga ushqimet.
- të analizojë rolin e mass-medias, reklamës dhe edukimit ushqimor në zgjedhjen e dietës/menusë ushqimore.
- të ndërtojë modele të reklamave për promovimin dhe prezantimin e dietave të shëndetshme

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë dhe shkrim

- punë me projekte
- portofoli i punimeve të nxënësit..

Udhëzime për zbatimin e modulit

Ky modul duhet të trajtohet në klasë, por rekomandohen dhe vizita në biznese apo qendra që ofrojnë shërbimin e këshillimit dhe përgatitjes së ushqimit.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shembuj konkretë të përlogaritjes dhe planifikimit të dietave dhe menuve si dhe sugjerimit për ushqim sipas rasteve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari në lidhje me llogaritjet e bilancit, peshës dhe përgatitjen e menuve. 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 rezultateve të parashikuara dhe te vlerësimi i portofolit të punëve të akumuluar nga nxënësi.
- 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:

- Klasë e shkollës.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

X. Programi i përgjithshëm i praktikës profesionale në ndërmarrje

Praktika profesionale e nxënësve në ndërmarrje (biznes) do të kryhet bazuar në programin e përgjithshëm, si më poshtë:

Nr	Vendi i punës	Veprimtaritë	Kompetencat	Koha (ditë)
1	Reparti i përpunimit të ftohtë	Përgatitja e antipastave të ftohta	<ul style="list-style-type: none"> Të organizojë vendin e punës Të përgatisë përbërësit e antipastave, sipas recetës. Të marinojë përbërësit e antipastave, sipas recetës. Të erëzojë përbërësit e antipastave, sipas recetës. Të prezantojë produktin përfundimtar. 	6
		Përgatitja e salcave të ftohta	<ul style="list-style-type: none"> Të organizojë vendin e punës Të përgatisë përbërësit e salcave, sipas recetës. Të përpunojë salcën, sipas procesit teknologjik. Të prezantojë salcën Të kombinojë salcën me produktin 	
2	Reparti i mishit/shpendëve	Gatime me mish gjedhi	<ul style="list-style-type: none"> Të organizojë vendin e punës Të kryejë ndarjen anatomike të mishit Të filetojë/racionojë mishin/shpendin Të marinojë mishin/shpendin sipas recetës. Të gatuajë mishin/shpendin, sipas recetës. Të kombinojë saktë mishin/shpendin me salcat dhe garniturat 	12
		Gatime me mish të bagëtive të imëta	<ul style="list-style-type: none"> Të organizojë vendin e punës Të kryejë ndarjen anatomike të mishit të bagëtive të imëta Të filetojë/racionojë mishin Të marinojë mishin sipas recetës. Të gatuajë mishin, sipas recetës. Të kombinojë saktë mishin me salcat dhe garniturat 	
		Gatime me mish derri	<ul style="list-style-type: none"> Të organizojë vendin e punës Të kryejë ndarjen anatomike të mishit të dërrit Të filetojë/racionojë mishin 	



			<ul style="list-style-type: none"> • Të marinojë mishin, sipas recetës. • Të gatujë mishin, sipas recetës. • Të kombinojë saktë mishin me salcat dhe garniturat 	
		Gatime me shpendë.	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të kryejë ndarjen anatomike të shpendit • Të filetojë/racionojë shpendin • Të marinojë shpendin sipas recetës. • Të gatujë shpendin, sipas recetës. • Të kombinojë saktë shpendin me salcat dhe garniturat 	
		Gatime tradicionale me mish/shpendë	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të kryejë ndarjen anatomike të mishit/shpendit • Të filetojë/racionojë mishin/shpendin • Të marinojë mishin/shpendin sipas recetës. • Të gatujë mishin/shpendin, sipas recetës. • Të kombinojë saktë mishin/shpendin me salcat dhe garniturat 	
3	Reparti i peshkut/prodhimeve të peshku	Gatime me peshk	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të filetojë/racionojë peshkun. • Të marinojë peshkun • Të gatujë peshkun sipas recetës • Të kombinojë saktë peshkun me salcat dhe garniturat 	6
		Gatime me prodhime deti	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të zbatojë teknikat e përpunimit paraprak të prodhimeve të detit. • Të marinojë prodhimet e detit • Të gatujë prodhimet e detit, sipas recetës • Të kombinojë saktë prodhimet e detit me salcat dhe garniturat 	
4	Reparti i përpunimit të nxehtë	Gatimi i buljoneve/suprave	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të gatujë buljone dhe supra, sipas recetës 	10
		Përgatitja e antipastave	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të parapërgatisë përbërësit e antipastave. • Të marinojë/erëzojë përbërësit e antipastave. • Të prezantojë antipastën. 	

		Gatimi i salcave	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të parapërgatisë lëndët e para për salca • Të përpunojë lëndët e para, sipas recetës. • Të testojë shijen e salcës. • Të ruajë salcat, sipas llojit. 	
		Përgatitja e garniturave	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të gatujë garnitura me bazë brumi • Të gatujë garnitura me bazë perimesh. 	
		Gatimi i brumërave	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të parapërgatitsë lëndët e para. • Të përgatisë brumin, sipas recetës • Të përgatisë mbushje për brumëra, sipas recetës. • Të presë dhe të mbushë brumërat, sipas recetës. • Të gatujë brumërat, sipas recetës. 	
5	Pasticeria	Përgatitja e ëmbëlsirave me bazë brumi	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për ëmbëlsira me bazë brumi • Të sitë, matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse për ëmbëlsirat me bazë brumi • Të përgatisë ëmbëlsira me bazë brum pandispanjë • Të përgatisë ëmbëlsira me bazë brumi të zier (shu) • Të përgatisë ëmbëlsira me bazë brumi fluror • Të përgatisë ëmbëlsira me bazë brumi të shkrifët • Të përgatisë ëmbëlsira me bazë brumi sufle • Të përgatisë brumin sfoliat, sipas procesit teknologjik • Të përgatisë ëmbëlsira me bazë brumi sfoliat • Të pjekë bazën e ëmbëlsirave, sipas procesit teknologjik dhe recetës. • Të përgatisë mbushje për ëmbëlsira. 	34
		Përgatitja e kremrave të ftohtë dhe të	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës 	

		ngrohtë	<ul style="list-style-type: none"> • Të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për kremra • Të përgatisë kremrat (të ftohtë, të ngrohtë), sipas recetës • Të kombinojë kremrat e ftohtë dhe të ngrohtë. 	
		Përgatitja e ëmbëlsirave tradicionale	<ul style="list-style-type: none"> • Të organizojë vendin e punës • Të gatujë ëmbëlsira tradicionale shqiptare. • Të dekorojë ëmbëlsirat dhe kremrat, sipas recetës. • Të ruajë ëmbëlsirat sipas llojit. 	
TOTALI				68 ditë

Vendi i punës	Kompetencat personale	Veprimtaritë
Në të gjitha mjediset kuzhinës dhe pastiçerisë	<ul style="list-style-type: none"> • Korrektësia • Përpikmëria • Komunikimi • Pozitiviteti • Puna në grup • Zgjidhja e problemeve • Ruajtja e konfidencialitetit • Besueshmëria • Menaxhimi dhe zgjidhja e konflikteve • Fleksibiliteti • Pavarësia • Gadishmëria për punë 	Në të gjitha veprimtaritë