

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

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**KUZHINË - PASTIÇERI**

**Niveli III i KSHK**  
**(1 vjeçar)**

**(Në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm)**

**Kodi: G2-III-20**

Miratoi:

**MINISTRI**

**Tiranë, 2020**

## **Përmbajtja:**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-pastiçeri”, 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 “Hoteleri-turizëm”, niveli III i KSHK.**

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

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

3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Kuzhinë - pastiçeri”, niveli III i KSHK

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

**III. Plani mësimor për profilin “Kuzhinë - pastiçeri”, 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”, 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 “Kuzhinë - pastičeri”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Hoteleri-turizëm”.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Kuzhinë - pastičeri”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Hoteleri-turizëm”, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshatje 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, shprehitë, qëndrimet dhe vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit e formimit profesional të mëtejshëm;
- mbështetje për t’u njohur me rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit në përputhje me standardet ndërkombëtare dhe për t’i zbatuar ato me rreptësi;
- mbështetje për t’u njohur me teknologjitë e proceset teknologjike bashkëkohore e të perspektivës, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës;
- mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, aftësitë sipërmarrëse, si dhe vlerat morale;
- mbështetje për t’u zhvilluar psikologjikisht dhe fizikisht, për të përballuar vështirësitë që do të ndeshin gjatë veprimtarive të ardhshme profesionale;
- mbështetje për të zhvilluar frymën e tolerancës dhe të mirëbesimit nëpërmjet përvojës së punës.

## **II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Kuzhinë - pastičeri”, niveli III i KSHK**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Kuzhinë - pastičeri”, niveli III i KSHK.**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Kuzhinë - pastičeri” niveli III i KSHK, kanë të drejtë të regjistronen 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 të arsimit në profilin “Kuzhinë - pastičeri”, niveli III i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Kuzhinë - pastičeri”, 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 eficiente.
- 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 gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë 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”, niveli III i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Kuzhinë - pastiçeri”, 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 kryejë procese përgatitore në kuzhinë dhe pastiçeri.
- Të kryejë ndarjen anatomike sipas llojit të mishit.
- Të hartojë planin e prodhimit në kuzhinë.
- Të përgatisë buljone.
- Të përgatisë supra të ndryshme.
- Të përgatisë salca të nxehta dhe të ftohta.
- Të përgatisë asortimente me mish.
- Të përgatisë asortimente me shpendë dhe kafshë të egra.
- Të përgatisë asortimente me peshk dhe prodhime deti.
- Të përgatisë brumra specialë.
- Të përgatisë rizoto.
- Të gatujë asortimente me brumra specialë.
- Të përgatisë asortimente të menuve për bankete.
- Të përgatisë asortimente të menuve për kokteje.
- Të përgatisë antipasta.
- Të përgatisë garnitura me perime dhe brumra.
- Të gatujë bukë dhe prodhime brumi për shërbim në restorant.
- Të gatujë asortimente tipike shqiptare.
- Të përgatisë produkte të konservuara në kuzhinë.
- Të përgatisë shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede, gliko.
- Të përgatisë kremra në pastiçeri.
- Të përgatisë brumra në pastiçeri.
- Të përgatisë fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri).
- Të përgatisë asortimente të ndryshme në pastiçeri.
- Të përgatisë akullore, sorbeto, kasata dhe parfe në pastiçeri.

- Të dekorojë ushqimet në kuzhinë dhe pastičeri sipas rregullave të estetikës.
- Të zbatojë elementet e marketingut në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastičerisë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastičerisë.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastičerisë.
- Të kryejë llogaritje ekonomike në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastičerisë.
- Të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës.
- Të kryejë inventarizimin e mjeteve të punës.

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

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Kuzhinë - pastičeri”, 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 pastičier në hotele, restorante dhe pastičeri të ndryshme 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”, 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 - pastičeri”, niveli III i KSHK.

<b>Plani mësimor për profilin mësimor “Kuzhinë - pastičeri”, niveli III i KSHK</b>			
<b>Nr</b>	<b>Kodi</b>	<b>Lëndët dhe modulet mësimore</b>	<b>Orët javore/vjetore</b>
			<b>Klasa 12</b>
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)</b>	<b>8/9 (272/306)</b>
1		Gjuhë shqipe	1
2		Letërsi	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)
5		Matematikë	2
6		TIK	1
7		Edukim fizik, sporte, shëndet	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale (Gjithsej)</b>	<b>7 (238)</b>
1	L-17-157-20	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-13-500-19	Të ushqyerit	3
3	L-13-501-19	Estetikë dhe marketing	2
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)</b>	<b>12 (408)</b>
1	M-13-1541-19	Kuzhinë	255
2	M-13-1542-19	Pastičeri	153

D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	3 (102)
1	M-13-1491-18	Përgatitja e asortimenteve me lëndë të para organike të rajonit	51
2	M-13-433-18	Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere	51
3	M-13-434-18	Llogaritje të kostos dhe të çmimit në hoteleri	51
4	M-26-1580-19	Marketingu dixhital	51
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>30/31 (1020/1054)</b>

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

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

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

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Kuzhinë - pastičeri”, 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 duhet 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 integritetit të tyre, objektivat konkretë që do të arrihen, mundësitë reale që ka shkolla për realizimin e veprimtarive mësimore etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës.

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

Një element tjetër që ndihmon suksesin është *integrimi i teorisë me praktikën* e profesionit. Parimi i “të nxënësit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të profilit mësimor “Kuzhinë - pastičeri”, niveli III i KSHK.

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

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

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

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

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

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Kuzhinë - pastičeri”, 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, shprehjeve, 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 “Kuzhinë - pastičeri”, niveli III i KSHK.**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Kuzhinë - pastičeri”, 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-17-157-20). 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 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

<b>Tema 1</b>	Kuptimi, rëndësia dhe roli i sipërmarrjes	3 orë
<b>Tema 2</b>	Aftësitë dhe sjellja sipërmarrëse	3 orë
<b>Tema 3</b>	Vetvlerësimi i potencialit personal	3 orë
<b>Tema 4</b>	Vlerësimi i kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive	4 orë
<b>Tema 5</b>	Zgjidhja e problemeve dhe vendimmarrja	4 orë
<b>Tema 6</b>	Qëndrimi kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve	3 orë
<b>Tema 7</b>	Etika e komunikimit dhe negocimit	4 orë
<b>Tema 8</b>	Puna individuale dhe puna në grup	4 orë



<b>Tema 9</b>	Gatishmëria, iniciativa dhe motivimi	3 orë
<b>Tema 10</b>	Përgjegjësia individuale dhe shoqërore	3 orë
<b>Tema 11</b>	Menaxhimi eficient i burimeve	3 orë
<b>Tema 12</b>	Aftësitë udhëheqëse në kontekstin e sipërmarrjes	3 orë
<b>Tema 13</b>	Globalizimi, informacioni, mjedisi dixhital dhe mediat sociale	5 orë
<b>Tema 14</b>	Sipërmarrja e biznesit dhe sipërmarrja sociale	3 orë
<b>Tema 15</b>	Format e organizimit të sipërmarrjeve	5 orë
<b>Tema 16</b>	Konteksti i sipërmarrjeve, tregjet, klientela, konkurenca, kostot etj.	6 orë
<b>Tema 17</b>	Mjedisi ligjor i sipërmarrjeve	5 orë
<b>Tema 18</b>	Marrëdhëniet e punës	4 orë

## 2. Lënda “Të ushqyerit” (L-13-500-19). Kl. 12 – 102 orë

### • Synimet e lëndës “Të ushqyerit” Kl 12 – 102 orë.

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 aparatit 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 zberthimin 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 llogaritin nevojat e popullatës për ushqim sipas vakteve dhe përbërësve të ushqimit.
- Të vlerësojnë situata të 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 njerëz 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 – 102 orë**

	<b>Rëndësia e të ushqyerit</b>	<b>9 orë</b>
<b>Tema 1</b>	Ushqimi dhe rëndësia e tij për jetën	1 orë
<b>Tema 2</b>	Evolucioni i konsumit ushqimor	2 orë
<b>Tema 3</b>	Faktorët që ndikojnë në sjelljen ushqimore	4 orë
<b>Tema 4</b>	Globalizimi i zakoneve të të ushqyerit	2 orë
	<b>Siguria ushqimore</b>	<b>9 orë</b>
<b>Tema 5</b>	Siguria ushqimore, institucionet e sigurisë ushqimore	2 orë
<b>Tema 6</b>	Ligji shqiptar dhe europian për sigurinë ushqimore	2 orë
<b>Tema 7</b>	Elementët që garantojnë sigurinë ushqimore në kuzhinë dhe pastiçeri (ISO/HACCP)	5 orë
	<b>Ushqimi dhe të ushqyerit</b>	<b>14 orë</b>
<b>Tema 8</b>	Logjika e të ushqyerit në aspektin sasior dhe cilësor	3 orë
<b>Tema 9</b>	Procesi i tretjes dhe absorbimit të ushqimit	3 orë
<b>Tema 10</b>	Përthithja e përbërësve ushqimorë në organizëm	4 orë
<b>Tema 11</b>	Vlera energjetike e ushqimeve	4 orë
	<b>Bilanci energjetik</b>	<b>22 orë</b>
<b>Tema 12</b>	Matja/llogaritja e nevojës së organizmit për energji	4 orë
<b>Tema 13</b>	Bilanci energjetik dhe nevojat sipas veprimtarisë	4 orë
<b>Tema 14</b>	Shpërndarja e energjisë totale ditore	2 orë
<b>Tema 15</b>	Shpërndarja e kalorive mes elementëve ushqyes	2 orë
<b>Tema 16</b>	Energjia e fituar nga konsumi i një pije alkolike	2 orë
<b>Tema 17</b>	Pesha ideale trupore	4 orë
<b>Tema 18</b>	Koeficienti i obezitetit	4 orë
	<b>Zgjedhjet ushqimore (dieta) dhe dietologjia</b>	<b>22 orë</b>
<b>Tema 19</b>	Kuptimi për zgjedhjet ushqimore dhe aplikimi i dietologjisë	2 orë
<b>Tema 20</b>	Zgjedhjet ushqimore sipas grupmohave.	3 orë
<b>Tema 21</b>	Dieta mesdhetare dhe dieta të tjera. Piramida ushqimore	3 orë
<b>Tema 22</b>	Porcioni ushqimor dhe ekuivalent	2 orë
<b>Tema 23</b>	Parimet e kombinimit mes ushqimeve	2 orë
<b>Tema 24</b>	Menutë dhe kombinimet sipas moshës, stinës, veprimtarisë	5 orë
<b>Tema 25</b>	Formulimi i një diete të personalizuar.	5 orë
	<b>Dieta për njerëz me nevoja të veçanta</b>	<b>16 orë</b>
<b>Tema 26</b>	Dietat për njerëz me probleme shëndetsore	8 orë

<b>Tema 27</b>	Alergjia dhe intoleranca ushqimore	8 orë
	<b>Efektet e reklamës ushqimore tek konsumatori</b>	<b>10 orë</b>
<b>Tema 28</b>	Roli i reklamës, mass-medias në zgjedhjen e ushqimore	3 orë
<b>Tema 29</b>	Roli i ambalazheve, etiketave në promocionin e produkteve	3 orë
<b>Tema 30</b>	Masmedia dhe edukimi ushqimor	4 orë

### 3. Lënda “Estetikë dhe marketing”, (L-13-501-19). Kl. 12 – 68 orë

- **Synimet e lëndës “Estetikë dhe marketing”, kl. 12**

Në përfundim të trajtimit të lëndës ”Estetikë dhe marketing”, kl 12, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë rëndësinë e estetikës në shërbimet hoteliere.
- Të dallojnë bazat dhe derivatet e ngjyrave.
- Të interpretojnë raportet e ngjyrave bazë në krijimin e ngjyrave të reja.
- Të shpjegojnë ndikimin e natyrës në krijimin e ngjyrave.
- Të argumentojnë rëndësinë e ngjyrave në dekorimin e vitrinave, bufeve, e ushqimeve dhe pijeve si dhe në dekorimin sallës.
- Të analizojnë ndikimin e stinëve dhe ngjyrave të stinës në dekorimin e ushqimit, pijeve dhe sallave.
- Të analizojnë ndikimin e tonalitetit, të dritës dhe errësirës në dekorimin e hotelit.
- Të dallojnë llojet e aksesorëve që mund të përdoren për dekorimin e ushqimeve, asortimenteve të pastičerisë, bufeve të ushqimeve, vitrinave, tavolinave, të pjatave të ushqimeve, të pijeve dhe sallave.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe veçoritë e aktiviteteve festive.
- Të përshkruajnë kushtet për kryerjen e aktiviteteve festive.
- Të shpjegojnë mënyrat e organizimit dhe të shërbimit të aktiviteteve festive.
- Të dallojnë llojet e bufeve dhe punët përgatitore për realizimin e tyre.
- Të shpjegojnë kuptimin mbi menutë.
- Të shpjegojnë mënyrën e hartimit dhe skicimit të menusë.
- Të shpjegojnë kuptimin mbi rradhitjen e ushqimeve në menu.
- Të dallojnë forma të ndryshme të ofertës së aktiviteteve catering;
- Të shpjegojnë rëndësinë, llojin dhe organizimin e punëve përgatitore për një banket.
- Të shpjegojnë mënyrat e llogaritjes dhe organizimit të pjatancave në bufe.
- Të skicojnë plane të organizimit të sallave në raste të aktiviteteve catering 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, menusë, etj.
- Të shpjegojnë mënyra të organizimit dhe shërbimit në konferenca dhe seminare.
- Të shpjegojnë logjikën e renditjes së ushqimeve dhe pijeve në menu.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe historinë e zhvillimit të marketingut.
- Të analizojnë ndikimin e marketingut në zhvillimin ekonomik në përgjithësi.
- Të 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 përshkruajnë veçoritë e produktit turistik.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Estetikë dhe marketing”, kl. 12 – 68 orë**

	<b>Estetika në shërbimet hoteliere</b>	<b>12 orë</b>
<b>Tema 1</b>	Kuptimi dhe rëndësia e estetikës në shërbimet hoteliere	2 orë
<b>Tema 2</b>	Ngjyrat, bazat, tonalitetet dhe derivatet	2 orë
<b>Tema 3</b>	Ndikimi i natyrës në psikologjinë e ngjyrës	2 orë
<b>Tema 4</b>	Ndikimi i ngjyrave në emocionet e klientit	2 orë
<b>Tema 5</b>	Rëndësia e ngjyrave në dekorimet e mjediseve, ushqimit, pijeve, vitrinave dhe bufesë	2 orë
<b>Tema 6</b>	Aksesorët dekorativë	2 orë
	<b>Menutë</b>	<b>11 orë</b>
<b>Tema 7</b>	Rëndësia dhe llojet e menuve	2 orë
<b>Tema 8</b>	Mënyrat e hartimit dhe skicimit të menusë	2 orë
<b>Tema 9</b>	Hartimi i menusë së ushqimeve	5 orë
<b>Tema 10</b>	Hartimi i menusë së pijeve	2 orë
	<b>Pritjet dhe banketet</b>	<b>24 orë</b>
<b>Tema 11</b>	Kuptimi dhe rëndësia e aktiviteteve festive	2 orë
<b>Tema 12</b>	Llojet e aktiviteteve festive	2 orë
<b>Tema 13</b>	Kushtet për realizimin e aktiviteteve festive	2 orë
<b>Tema 14</b>	Planifikimi dhe menaxhimi i burimeve njerzore	2 orë
<b>Tema 15</b>	Fletët funksionale	2 orë
<b>Tema 16</b>	Punët parapërgatitore për aktivitetet festive	2 orë
<b>Tema 17</b>	Skicimi artistik i sallës, përdorimi i elementeve të estetikës në dekorimin e sallës	2 orë
<b>Tema 18</b>	Aktivitetet Katering	2 orë
<b>Tema 19</b>	Banketet	2 orë
<b>Tema 20</b>	Bufetë	2 orë
<b>Tema 21</b>	Pritjet në këmbë	2 orë
<b>Tema 22</b>	Seminaret, konferencat, etj	2 orë
	<b>Marketingu në sektorin e mikpritjes</b>	<b>21 orë</b>
<b>Tema 23</b>	Rëndësia e marketingut	2 orë
<b>Tema 24</b>	Marketingu në ndërmarrjet hoteliere	2 orë
<b>Tema 25</b>	Çmimet dhe ofertat	2 orë
<b>Tema 26</b>	Shitjet dhe bisedat për shitje	3 orë
<b>Tema 27</b>	Reklama	2 orë
<b>Tema 28</b>	Sjellja konsumatore	2 orë
<b>Tema 29</b>	Produkti turistik	2 orë
<b>Tema 30</b>	Marrëdhëniet publike	2 orë
<b>Tema 31</b>	Mesazhet	2 orë
<b>Tema 32</b>	Marketingu nëpërmjet internetit	2 orë

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

### 1. Moduli “Kuzhinë”

**Drejtimi:** Hoteleri-turizëm  
**Profili:** Kuzhinë-pastiçeri  
**Niveli:** III i KSHK  
**Klasa:** 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	KUZHINË	M-13-1541-19
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer ndarjen anatomike të mishit të të gjitha llojeve, përgatitjen e asortimenteve me mish, peshk dhe prodhime deti, shpendë dhe kafshë të egra, buljone dhe supra, salca të nxehta dhe të ftohta, prodhime brumi, bukë, ushqime për pritje dhe bankete, produkte të konservuara, garnitura, asortimente tipike shqiptare si dhe ushqime dietike.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	255 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor “Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi përgatit garnitura me brumëra dhe perime.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li><li>- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;</li><li>- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;</li><li>- të analizojë recetën e garniturave;</li><li>- të hartojë planin e prodhimit;</li><li>- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e garniturave;</li><li>- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;</li><li>- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;</li><li>- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse;</li><li>- të përgatisë garnitura me brumëra sipas procesit teknologjik;</li><li>- të përgatisë garnitura me perime sipas procesit teknologjik (me avull, zjerje, pjekje, zgarë);</li><li>- të përdorë elementet e estetikës gjatë vendosjes së garniturave me brumëra/perime në pjatën e përfunduar;</li><li>- të ruajë dhe konservojë garniturat me perime;</li><li>- të marinojë garniturat sipas afateve kohore të marinimit</li></ul>	

- 
- dhe përdorimit, në bazë të kushteve higjieno – sanitare;
  - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të garniturave sipas llojit;
  - të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
  - të pastrojë vendin e punës;
  - të llogarisë koston për garniturat me brumëra dhe perime;
  - të zbatojë rregullat e grumbullimit të vajrave të përdorur, për riciklim;
  - të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
  - të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
  - të pastrojë vendin e punës;
  - të ndajë mbeturinat sipas llojit;
  - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së garniturave në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
  - të zbatojë rregullat e sigurisë, higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së garniturave në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi përgatit buljone me peshk, prodhime deti dhe supra me to.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit;
- të parapërgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për buljone me peshk dhe prodhime deti, sipas recetës;
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përgatisë buljonin me peshk dhe prodhime deti sipas recetës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për gatimin e suprave me peshk dhe prodhime deti, sipas recetës;
- të gatujë supë me peshk dhe garnitura, sipas recetës;
- të gatujë supë me prodhime deti dhe garnitura, sipas recetës;
- të ruajë buljonet duke zbatuar metodat e ruajtjes sipas llojit.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljoneve sipas

- llojit;
- të zbatojë rregullat për shërbimin e buljoneve;
- të llogarisë koston për buljonet;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljoneve në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljoneve në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi përgatit buljon të kthjellët dhe supra me to.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës;
- të përgatitë vendin e punës për përgatitjen e suprave me buljon të kthjellët;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përgatisë masën tërheqëse për buljon të kthjellët me peshk, mish dhe shpendë;
- të përgatisë buljonin e kthjellët me peshk;
- të përgatisë buljonin e kthjellët me mish;
- të përgatisë buljonin e kthjellët me shpendë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e suprave me buljon të kthjellët;
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse për supra;
- të gatujë supë me buljon të kthjellët me shpendë dhe garniturë;
- të gatujë supë me buljon të kthjellët me peshk dhe garniturë;
- të gatujë supë me buljon të kthjellët me mish dhe garniturë;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisur të suprave sipas llojit;
- të llogarisë koston për supra me buljon të kthjellët;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe



- ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljonit të kthjellët dhe suprave me to në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljonit të kthjellët dhe suprave në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi përgatit salca të nxehta.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit;
- të përzgjedhë mjetet e punës për parapërgatitjen e salcave të nxehta sipas llojit dhe recetës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të realizojë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e salcave të nxehta sipas recetës;
- të përgatisë salcën e nxehtë sipas recetës (salca e errët bazë, salca beshamel, demiglass, salcë e bardhë bazë, salcë ekstrakt e mishrave të pjekur, salcë hollandeze etj.), duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të zbatojë teknikat e ruajtjes së salcave të nxehta sipas llojit;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcave sipas llojit;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të llogaritë koston për salcat e nxehta;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të nxehta në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e sigurisë, higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcave të nxehta në kuzhinë.



***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi përgatit salcat e ftohta.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit;
- të përzgjedhë mjetet e punës për parapërgatitjen e salcave të ftohta;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e salcave të ftohta sipas recetës;
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e salcave të ftohta sipas recetës;
- të përgatisë salcat e ftohta sipas recetës (pate', salcat e gjelbërta, gjalpi i përpunuar me erëza, djathrat e përpunuar, salca xhele', salca mustardë etj.);
- të zbatojë teknikat e ruajtjes së salcave të ftohta sipas llojit;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcave të ftohta sipas llojit;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të llogarisë koston për salcat e ftohta;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të ftohta në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e sigurisë, higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcave të ftohta në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 6 Nxënësi kryen ndarjen anatomike të mishit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të parapërgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës;

- të përdorë dokumentacionin financiar në kuzhinë;
- të dallojë pjesët sipas ndarjes anatomike të mishit;
- të kryejë 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 dhe vendosjes së tyre në trupin e kafshës;
- të përlogarisë % që zë secila cilësi në peshën bruto të kafshës;
- të emërtojë gjysëmprodhimet që merren nga secila cilësi mishi;
- të etiketojë pjesët e ndara të mishit sipas llojit;
- të zbatojë teknikat e ruajtjes së pjesëve të ndara të mishit sipas llojit;
- të inventarizojë mjetet dhe pajisjet e punës si dhe lëndën e parë në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë ndarjes anatomike të mishit në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ndarjes anatomike të mishit në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 7 Nxënësi gatuan asortimente me mish dhe shpendë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës;
- të përgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të ndajë mishin (sipas llojit) në pjesë anatomike për gatime me mish sipas recetës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për gatimin e asortimenteve me mish sipas recetës;
- të realizojë përpunimin e ftohtë të mishrave
- të marinojë mishrat sipas llojit, pjesëve, recetës dhe teknikës së përpunimit;
- të përgatitë mishra të larduar;
- të gatujë asortimente me mish dhe shpendë duke përdorur

- teknikën e përpunimit të mishit në zgarë;
- të gatujë asortimente me mish dhe shpendë duke përdorur teknikën e përpunimit të mishit me zierje;
- të gatujë asortimente me mish dhe shpendë duke përdorur teknikën e përpunimit të mishit me skuqje;
- të gatujë asortimente me mish dhe shpendë duke përdorur teknikën e përpunimit të mishit me pjekje;
- të kombinojë mishin me garnitura sipas shijes, ngjyrave, recetës etj, duke përdorur elementet e estetikës në gatim;
- të përgatitë asortimente tipike shqiptare me mish dhe shpendë;
- të përgatitë asortimente dietike me mish dhe shpendë;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me mish dhe shpendë sipas llojit;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes dhe shkrirjes së mishit;
- të llogaritë koston për gatimet me mish dhe shpendë;
- të zbatojë rregullat e grumbullimit të vajrave të përdorur,
- për riciklim;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndet e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me mish dhe shpendë në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë gjatë gatimit të asortimenteve me mish dhe shpendë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 8 Nxënësi gatuan asortimente me shpendë dhe kafshë të egra.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të dallojë shpendët dhe kafshët e egra;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për gatimin e asortimenteve me shpendë dhe kafshë të egra;

- të zbatojë teknikat e shkrirjes së mishrave të shpendëve dhe kafshëve të egra;
- të kryejë përpunimin e ftohtë të mishrave;
- të marinojë mishrat e shpendëve dhe kafshëve të egra sipas llojit, recetës dhe teknikave të përpunimit;
- të gatujë asortimente me shpendë dhe kafshë të egra duke përdorur teknikën e përpunimit me zierje;
- të gatujë asortimente me shpendë dhe kafshë të egra duke përdorur teknikën e përpunimit me skuqje;
- të gatujë asortimente me shpendë dhe kafshë të egra duke përdorur teknikën e përpunimit me pjekje;
- të gatujë asortimente me shpendë dhe kafshë të egra duke përdorur teknikën e përpunimit në zgarë;
- të kombinojë mishin e shpendëve dhe kafshëve të egra me garnitura sipas shijes, ngjyrave, recetës etj, duke përdorur elementet e estetikës në gatim;
- të përgatisë asortimente tipike shqiptare me shpendë dhe kafshë të egra;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve sipas llojit;
- të llogaritë koston për gatimet me mish shpendësh dhe kafshësh të egra;
- të zbatojë teknikat e ruajtjes së mishrave të shpendëve dhe kafshëve të egra;
- të zbatojë rregullat e grumbullimit të vajrave të përdorur, për riciklim;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me mish të shpendëve dhe kafshëve të egra në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë gjatë gatimit të asortimenteve me mish shpendësh dhe kafshësh të egra në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 9 Nxënësi gatuan asortimente me peshk dhe prodhime deti.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës;

- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të peshkut dhe prodhimeve të detit (vlerësimi i freskisë) sipas llojit;
- të zbatojë teknikat e shkrirjes së peshkut dhe prodhimeve të detit;
- të kryejë përpunimin e ftohtë të peshkut dhe prodhimeve të detit, perimeve etj.;
- të marinojë peshkun dhe prodhimet e detit sipas llojit, recetës dhe teknikave të marinimit;
- të përgatisë krudo peshku dhe garnitura sipas recetës;
- të përgatisë krudo me prodhime deti dhe garnitura sipas recetës;
- të gatujë asortimente me peshk dhe prodhime deti duke përdorur teknikën e teknikën e përpunimit në zgarë;
- të gatujë asortimente me peshk dhe prodhime deti duke përdorur teknikën e përpunimit zierje;
- të gatujë asortimente me peshk dhe prodhime deti duke përdorur teknikën e përpunimit skuqje;
- të gatujë asortimente me peshk dhe prodhime deti duke përdorur teknikën e përpunimit me pjekje;
- të kombinojë peshkun dhe prodhimet e detit me salcat shoqëruese, garniturat, sipas shijes dhe ngjyrës duke përdorur elementet e estetikës;
- të përgatisë asortimente dietike me peshk;
- të përgatisë asortimente tipike shqiptare me peshk;
- të llogarisë koston për gatimet me peshk dhe prodhime deti;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me peshk dhe prodhime deti;
- të zbatojë teknikat e ruajtjes të peshkut dhe prodhimeve të detit;
- të zbatojë rregullat e grumbullimit të vajrave të përdorur, për riciklim;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me peshk dhe prodhime deti në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes dhe të asortimenteve me peshk dhe prodhime deti dhe garnitura në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 10 Nxënësi përgatit rizoto, brumëra dore, brumra specialë, mbushje dhe asortimente me to.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhime brumi.
- të vlerësojë cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumrave;
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përgatisë rizoto të ndryshme sipas recetës;
- të përgatisë brumin bazë për makarona dore (taliateli raviole, llazanjë, tortelini etj.), duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë brumin dore për noodles duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë brum për njoki duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë brumin sfoliat duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë brumra me perime (me ngjyra) duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë lloje të ndryshme mbushjes për brumra;
- të përgatisë asortimente të ndryshme me brumra (të freskta dhe të ambalazuara) dhe mbushje sipas recetës;
- të përgatisë asortimente tipike shqiptare me brumra dhe mbushje;
- të përgatisë asortimente dietike prej brumi;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumrave sipas llojit;
- të llogarisë koston për prodhime brumi dhe mbushësit e tyre;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;

- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumrave në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumrave në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 11 Nxënësi gatuan bukë dhe asortimente brumi për shërbimin në restorant.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të interpretojë recetën e përgatitjes së bukës dhe të prodhimeve të brumit për shërbim tek klienti, sipas llojit (brum me maja/ brum i thjeshtë);
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e bukëve dhe prodhimeve të brumit sipas llojit;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të parapërgatisë lëndët e para dhe ndihmëse, shtesat, aromatizuesit, për prodhimin e bukëve dhe prodhimeve të brumit sipas llojit dhe recetës;
- të kryjë vlerësimin organo-shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përgatisë brumin për bukë dhe prodhime brumi sipas llojit (kulaç, bukë të vogla, bukë me shtesa, bukë misri, kiflet, bukë të ëmbla, kalcione, petulla etj.);
- të kryjë kontrollin organo-shqisor të përfundimit të fermentimit të majasë;
- të ndjekë etapat e procesit teknologjik sipas llojit të bukës dhe prodhimeve të brumit;
- të ndjekë procesin e pjekjes së bukëve sipas llojit dhe recetës;
- të ndjekë etapat e procesit teknologjik të prodhimeve prej brumi;
- të përgatisë asortimente dietike prej brumi;
- të përgatisë asortimente tipike shqiptare prej brumi;
- të kryjë vlerësimin organo-shqisor të bukëve dhe prodhimeve prej brumi;
- të llogarisë koston për bukët, prodhimet e brumit;
- të zbatojë rregullat e grumbullimit të vajrave të përdorur, për riciklim;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;

- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së bukës dhe prodhimeve prej brumi në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të prodhimit të bukëve dhe prodhimeve prej brumi në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 12 Nxënësi përgatit antipasta.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë menu për antipasta;
- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas menusë;
- të parapërgatisë lëndët e para dhe ndihmëse;
- 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 antipasta tipike shqiptare (meze);
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të antipastave;
- të llogarisë koston për antipastat;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë rregullat e grumbullimit të vajrave të përdorur, për riciklim;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së antipastave në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së antipastave në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.



### **RM 13 Nxënësi përgatit menu për kokteje.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- 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 ngrohta;
- të hartojë menu për ëmbëlsira të vogla;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit për llojet e ushqimeve në kokteje.
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas menusë;
- të parapërgatisë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të përgatisë kanape me asortimente të ndryshme;
- të përgatisë kafshata kokteji në shkopinj 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.
- të përdorë elemente të estetikës gjatë prezantimit të ushqimeve për kokteje;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të ushqimeve për kokteje sipas llojit;
- të llogarisë koston për menunë e koktejeve;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë rregullat e grumbullimit të vajrave të përdorur, për riciklim;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ushqimeve për kokteje në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të menuve për kokteje në kuzhinë.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 14 Nxënësi përgatit menu për bankete.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- 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 ëmbëlsirash për bankete;
- të hartojë planin e prodhimit për llojet e ushqimeve në bankete;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas menisë;
- të parapërgatisë lëndët e para dhe ndihmëse;
- 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 menisë së banketit.
- të vendosë ushqimet në pjatat e klientëve në banket, sipas rregullave të estetikës;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të ushqimeve për bankete;
- të dekorojë pjatat e klientëve në banket sipas rregullave të estetikës;
- të servirë menutë në bashkëpunim me stafin e shërbimit;
- të llogaritë koston për menunë e banketeve;
- të zbatojë rregullat e grumbullimit të vajrave të përdorur, për riciklim;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ushqimeve për bankete në kuzhinë (standarti ISO dhe HACCP);
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të

ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të menuve për bankete në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 15 Nxënësi përgatit produkte të konservuara**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse për konservim;
- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së produkteve të konservuara me mish dhe peshk;
- të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së produkteve të konservuara me fruta dhe perime;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të produkteve;
- të ambalazhojë dhe etiketojë produktet e konservuara sipas llojit;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së produkteve të konservuara sipas llojit;
- të përgatisë produkte të konservuara tipike shqiptare;
- të përlllogarisë firot në kuzhinë;
- të përlllogarisë koston e produkteve të konservuara;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të sistemojë dhe pastrojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së produkteve të konservuara kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së produkteve të

konservuara kuzhinë.

**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.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur 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.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe shëndetit si dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- 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 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, menu në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 2. Moduli “Pasticëri”

Drejtimi: Hoteleri-turizëm  
Profili: Kuzhinë-pasticëri  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PASTIÇERI	M-13-1542-19
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik, që aftëson nxënësit për të përgatitur brumra dhe kremra në pasticëri, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko, konfeteri dhe asortimente pasticërie si dhe akullore, kasata, sorbeto, parfe, ëmbëlsira tipike shqiptare dhe ëmbëlsira dietike.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	153 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor “Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi përshkruan mjedisin dhe mjetet e punës në pasticëri.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përshkruajë mjedisin e punës dhe rëndësinë e organizimit të repartit të pasticërisë;</li><li>- të listojë pajisjet dhe makineritë, që përdoren në pasticëri.</li><li>- të shpjegojë mënyrat e përdorimit të makinerive në pasticëri, sipas manualeve të përdorimit;</li><li>- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të terminologjisë së pasticërisë;</li><li>- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave higjieno- sanitare të repartit, si dhe ato të punonjësve;</li><li>- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në repartin e pasticërisë;</li><li>- të përshkruajë kushtet që duhet të plotësojë reparti, sipas standarteve ISO dhe HACCP.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li><li>- Pyetje-përgjigje me gojë.</li></ul>	

## **RM 2 Nxënësi përshkruan lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- 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 vlerësojë rëndësinë e përdorimit të frutave në pastiçeri;
- 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 ambjentit në repartin e pastiçerisë (lagështia, temperaturat, etj.);
- 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:***

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

## **RM 3 Nxënësi përgatit brumërat bazë në pastiçeri.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri;
- të hartojë planin e prodhimit sipas recetës;
- të përgatisë 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 (zbatimi i parametrave të procesit teknologjik);

- të përgatisë brum sfoljat 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 brumin e ardhur dhe me shtesa, sipas recetës
- të përgatisë brum shu (zier), sipas recetës;
- të përgatisë brum për biskota, sipas recetës;
- të përgatisë brum keku, sipas recetës;
- të përgatisë brumin për korosan, sipas recetës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për brumërat;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumrave;
- të llogarisë koston për brumërat bazë të pastiçerisë.
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndet e para dhe ndihmëse në pastiçeri;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumrave në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumrave në pastiçeri.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi përgatit kremra për pastiçeri.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri;
- të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremrave bazë të pastiçerisë;
- të parapërgatisë makineritë për përgatitjen e kremrave bazë në pastiçeri;
- të pasterizojë vezët për përdorim në pastiçeri (Pata-boom);
- të përgatisë kremin e pastiçerisë sipas llojit;
- të përgatisë kremin anglez sipas recetës;
- të përgatisë kremin marengë sipas llojit;

- të përgatisë kremin sharlot sipas recetës;
- të përgatisë krem gjalpi sipas llojit dhe recetës;
- të përgatisë krem me ajkë qumështi (bimore, shtazore);
- të përgatisë kremin brulee' sipas recetës;
- të përgatisë kremin katalana sipas recetës;
- të përgatisë kremin "Shantilly" sipas procesit teknologjik;
- të përgatisë kremin e zier sipas recetës;
- të përgatisë kremrat mikse sipas recetave;
- të përgatisë kremin me çokollatë sipas procesit teknologjik;
- të përgatisë budingun sipas recetës;
- të përgatisë kremin e orizit sipas recetës;
- të përgatisë kremin me rikotë sipas recetës;
- të dekorojë kremrat sipas rregullave të estetikës në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremrave;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremrave;
- të llogarisë koston për kremrat e pastiçerisë;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri;
- të sistemojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremrave në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisi gjatë përgatitjes së kremrave në pastiçeri.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi përgatit shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri;
- të përgatitë planin e prodhimit;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e asortimenteve;
- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të parapërgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremrave;
- të përgatisë shurupin e sheqerit me përqëndrim të ndryshëm sipas përdorimit;
- të përgatisë shurupin e frutave sipas recetës;



- të përgatisë salca të ëmbla sipas llojit dhe recetës;
- të përgatisë zhele me xhelatinë (të thjeshtë dhe të aromatizuar), sipas recetës;
- të përgatisë kisele të ndryshme sipas recetave dhe sipas procesit teknologjik;
- të përgatisë prevede, sipas recetës;
- të përgatisë marmaladë, sipas recetës duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë fruta të sheqerosura, sipas procesit teknologjik;
- të përgatisë reçel sipas recetave, duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë gliko në pastiçeri, sipas recetës duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë mousse të ndryshme, duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të shurupeve, kiseleve, zheleve, marmelatave, prevedesë dhe glikove;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e gatëshme;
- të llogarisë koston për shurupet, kiselet, zhelet, marmelatat, prevedenë dhe glikotë;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri;
- të sistemojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve në pastiçeri.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 6 Nxënësi përgatit fondan, çokollatë, karamel dhe prodhime sheqeri (konfeteri).**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri;
- të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të parapërgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e fondanit, çokollatës, karameles, prodhimeve prej sheqeri (konfeteri) në pastiçeri;

- të përgatisë fondanin bazë, duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë karamel duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë llokumet e thjeshta dhe me shtesa duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë suxhukun me mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë bombone me dhe pa mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë çokollatën e thjeshtë dhe me mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë hallvën e thjeshtë dhe me mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë karamele të thjeshta dhe me qumësht duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë torona të thjeshta dhe me mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik;
- të përgatisë punime me karamel (të shkrirë) për dekorime të ndryshme;
- të përgatisë pastën e sheqerit për dekorimin e asortimenteve të pastičerisë (mbulesë, lule, figura të ndryshme me/pa ngjyra), duke përdorur teknika të ndryshme;
- të përdorë elementet e estetikës për dekorimin e prodhimeve prej sheqeri (konfeteri);
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të prodhimeve;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e gatëshme;
- të llogarisë koston për asortimente të e prodhimeve prej sheqeri (konfeteri);
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastičeri;
- të sistemojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së prodhimeve prej sheqeri (konfeteri) në pastičeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së prodhimeve prej sheqeri në pastičeri.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 7 Nxënësi përgatit asortimente pastičerie.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e

pastiçerisë;

- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri;
- të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente në pastiçeri;
- të kryejë procesin e trajtimit të frutave me fruktozë, agar-agar dhe pektinë, për përgatitjen e asortimenteve të pastiçerisë me fruta;
- të përgatisë asortimente me brum sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë asortimente me brumin e shkrifët, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatitë 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 (zier), sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë biskota të ndryshme, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatitë kek të llojeve të ndryshme me mbushje, sipas recetës;
- të përgatisë asortimente me brum te ardhur (me maja), sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë asortimente me lloje të ndryshme brumërash dhe kremrash si dhe kombinime të tyre;
- të përgatisë asortimente me xhelatinë (pluhur, fletë, të lëngshme);
- të përgatisë glazurën (pasqyrë) për veshjen (mbulimin) e pastave dhe tortave, sipas teknikave të ndryshme dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë torta dhe pasta akulli, sipas recetës;
- të përgatitë asortimente speciale në pastiçeri, sipas recetës;
- të përgatisë asortimente me miell misri në pastiçeri;
- të përgatisë asortimente pastiçerie dietike;
- të përgatisë asortimente pastiçerie tipike shqiptare;
- të përgatitë asortimente tipike shqiptare me shurup (sherbet);
- të dekorojë ëmbëlsirat, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat dhe duke përdorur elementet e estetikës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e gatëshme.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të pastiçerisë;
- të llogaritë koston për asortimente të pastiçerisë.
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe

- ndihmëse në pastiçeri;
- të sistemojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 8 Nxënësi përgatit akullore, kasata, parfe dhe sorbeto.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të shpjegojë historinë e prodhimit të akullores;
- të përdorë aparatit e përgatitjes së akullores sipas manualit të funksionimit;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri;
- të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës;
- të përgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e akullores, sorbetos, kasatës, parfesë etj.;
- të kryejë vlerësimin cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse, që përdoren për përgatitjen e akullores, sorbetos, kasatës, parfesë sipas recetës;
- të përgatisë, kremin parfe;
- të përgatisë kremin gjysëm të ftohtë;
- të përgatisë akullore me fruta dhe shtesa të ndryshme, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë kasata sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë parfe sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë sorbeto sipas recetave;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të akullores, kasatave, parfëve dhe sorbetos;
- të dekorojë akulloret, kasatat, parfetë duke përdorur elementet e estetikës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e gatëshme;
- të llogarisë koston e akullores, kasatës, parfesë, sorbetos;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri;
- të sistemojë mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë

- së klientit gjatë përgatitjes së akullores, kasatës, parfesë dhe sorbetos në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së akullores, kasatës, parfesë dhe sorbetos në pastiçeri.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të pastiçerisë, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin për përgatitjen e produkteve të pastiçerisë.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së produkteve të pastiçerisë, 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 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:

- Repart pastiçerie real ose repart pastiçerie të shkollës.
  - Kompleti 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, udhëzuesa dhe materiale të shkruara, receta të ndryshme në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

### 1. Moduli “Përgatitja e asortimenteve me lëndë të para organike të rajonit.”

Drejtimi: Hoteleri-turizëm  
 Profili: Kuzhinë-pastiçeri  
 Niveli: III i KSHK  
 Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE ME LËNDË TË PARA ORGANIKE TË RAJONIT	M-13-1491-18
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të vlerësuar lëndët e para të rajonit dhe për të gatuar asortimente me to.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore.	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK .	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi vlerëson lëndët e para të rajonit.</b>  <b>Kriteret e vlerësimit:</b>            Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të klasifikojë produktet organike bujqësore e blegtorale, me qëllim përpunimin e tyre në kuzhinë;</li> <li>- të bëjë dallimin ndërmjet emërtimeve të ndryshme të produkteve të territorit: tradicionale, me origjinë të mbrojtur, me tregues gjeografik të mbrojtur dhe lokal;</li> <li>- të vlerësojë rolin e promovimit të produkteve organike të rajonit në zhvillimin e qëndrueshëm;</li> <li>- të përshkruajnë standardet dhe kuadrin ligjor të produkteve organike në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar;</li> <li>- të përdorin <i>database</i> ndërkombëtare si instrument hulumtimi të produkteve organike;</li> <li>- të identifikojnë produktet organike tipike shqiptare;</li> <li>- të përshkruajnë rëndësinë e përpunimit të produkteve organike në një hotel të zonës;</li> <li>- të shpjegojnë veçoritë e përpunimit teknologjik të prodhimeve organike;</li> <li>- të shpjegojnë parimet e metodat e ruajtjes, konservimit dhe ambalazhimit të produkteve të përpunuara në kuzhinë;</li> <li>- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të produkteve organike të rajonit;</li> <li>- të listojë llojet e luleve që përdoren në gatim;</li> <li>- të vlerësojë cilësinë e luleve nisur nga vlerat e tyre</li> </ul>	

---

ushqimore;

- të shpjegojë rëndësinë e sigurisë ushqimore gjatë përpunimit të produkteve organike në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.

**RM 2 Nxënësi gatuan asortimente me lëndë të parë organike dhe lule të zonës.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e asortimenteve organike për gatim;
- të përzgjedhë lëndët e para sipas recepturës.
- të realizojë përpunimin e ftohtë të lëndës së parë organike (pastrim, larje, qërim, coptim etj.);
- të gatujë asortimente tipike të zonës me lëndë të parë organike dhe lule të zonës sipas recetës;
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me perime dhe lule të zonës;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të menaxhojë nyrynat për riciklim;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të buljoneve dhe suprave në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes të asortimenteve me perimeve organike dhe lule të zonës;

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës s hotelit, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë asortimente organike të zonës.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të gatimit të asortimenteve me lëndë të para organike të zonës dhe me lule të ndryshme.
- 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 kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Kuzhinë reale ose kuzhina e shkollës.
- Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës.
- Lënda e parë e nevojshme sipas recetave.
- Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu të ndryshme në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

---



## 2. Moduli “Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm  
Profili: Kuzhinë - pastičeri  
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) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi komunikon me efektivitet.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përdorë teknikat e frymëmarrjes, qetësimit, shtendosjes gjatë komunikimit duke eliminuar frymëmarrjen e gabuar, <i>blackout</i>;</li><li>- të përdorë tonalitetin e zërit, mënyrën e të folurit, modulimin, artikulimin për një komunikim efektiv;</li><li>- të përdorë gjuhën e trupit për transmetimin e mesazheve;</li><li>- të interpretojë sinjalet e gjuhës së trupit në komunikim;</li><li>- të zbatojë teknikat e të dëgjuarit aktiv;</li><li>- të kryejë biseda sqaruese dhe argumentuese;</li><li>- të bindë bashkëbiseduesit duke përdorur teknika të argumentimit;</li><li>- të analizojë sjelljen vetjake në biseda;</li><li>- të ndërtojë modele të ndryshme të komunikimit bazuar në 5 bazat e komunikimit;</li><li>- të përgatisë prezantime dhe të dallojë elementet e një prezantimi si mjete vizuale, emocionet, defektet, vëmëndja;</li><li>- të vendosë dhe të arrijë qëllime gjatë prezantimeve;</li><li>- të ndërtojë fjalime duke eliminuar gabimet retorike, stresin dhe tensionet.</li><li>- të kryejë biseda telefonike duke zbatuar hapat;</li><li>- të komunikojë në telefon sipas rubrikës telefonike.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pyetje përgjigje me gojë.</li><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul>	

---

**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.
-

### 3. Moduli “Llogaritje të koston dhe të çmimit në hoteleri”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm  
Profili: Kuzhinë - pastičeri  
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 koston 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) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi llogarit koston në kuzhinë, bar dhe restorant.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të shpjegojë kuptimin e koston.</li><li>- të shpjegojë llojet e kostove në shërbim.</li><li>- të shpjegojë qëndrat e kostove në shërbim.</li><li>- të shpjegojë koston fikse dhe koston variabël</li><li>- të shpjegojë koston direkte dhe koston indirekte.</li><li>- të përcaktojë elementët e koston në kuzhinë.</li><li>- të përcaktojë koston e njësisive të shitura në kuzhinë.</li><li>- të llogarisë koston e pjatave në kuzhinë.</li><li>- të llogarisë koston e menuve fikse.</li><li>- të llogarisë koston e aktiviteteve dhe pritjeve.</li><li>- të llogarisë koston e banketeve.</li><li>- të dallojë elementët e koston në bar</li><li>- të përcaktojë koston e njësisive të shitura në bar.</li><li>- të llogarisë koston e pijeve të ngrohta në bar.</li><li>- të llogarisë koston e pijeve të ftohta në bar.</li><li>- të llogarisë koston e pijeve alkoolike në bar.</li><li>- të llogarisë koston e pijeve mikse (coctaille) në bar.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li><li>- Pyetje përgjigje me gojë.</li><li>- Test me shkrim</li></ul>	

**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 (coctaille) 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 e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore.
  - Formate të dokumentacionit financiar.
  - Manuale, katalogë dhe flete detyrash etj.
- 

**4. Moduli “Marketingu dixhital”**

**Drejtimi:** Hoteleri - Turizëm  
**Profili:** Kuzhinë - pastičeri  
**Niveli:** III i KSHK  
**Klasa:** 12

*PËRSHKRUESI I MODULIT*

Titulli dhe Kodi	MARKETINGU DIXHITAL	M-26-1580-19
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që pajis nxënësit me njohuritë dhe aftësitë bazë për të mundësuar marketingun e biznesit përmes teknikave të ndryshme dixhitale	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në drejtimin mësimor “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi përzgjedh platformën dixhitale dhe mediat sociale për promovimin dixhital.</b>  <b>Kriteret e vlerësimit:</b>            Nxënësi duhet të jetë i aftë të:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– të analizojë produktin të cilit do ti bëhet marketingu.</li> <li>– të analizojë veçoritë e kategorive të klientëve të mundshëm të produktit</li> <li>– të identifikojë lloje të ndryshme të platformave dixhitale dhe mediate sociale</li> <li>– të analizojë kriteret për përzgjedhjen e platformës dixhitale dhe medias sociale</li> <li>– të përzgjedhë platformën dixhitale dhe median sociale</li> <li>– të prezantojë platformën dixhitale dhe median sociale të përzgjedhur.</li> </ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vëzhgim me listë kontrolli.</li> </ul>	
	<p><b>RM 2 Nxënësi përgatit materialet për hedhjen e tyre në platformën dixhitale dhe median sociale.</b>  <b>Kriteret e vlerësimit:</b>            Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– të përgatitë materiale të ndryshme interaktive (tekst, imazh, video etj.);</li> <li>– të ndërtojë video, duke përdorur programe (software) të ndryshme (psh. <i>Movie maker</i>, ose nëpërmjet aparatit celular, <i>smartphone</i> etj.);</li> <li>– të modifikojë imazhe të ndryshme me <i>software: photoshop, canva</i> etj.;</li> <li>– të ngarkojë (publikojë) materialet e mësipërme në platformën dixhitale dhe median sociale të përzgjedhur.</li> </ul>	

***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 mediat 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 pasuksesshme 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 kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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