

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

SKELETKURRIKULI

Për Profilin Mësimor

**SHERBIME NE HOTEL DHE
RESTORANT**

**Niveli III i KSHK
(1 vjeçar)**

(Në drejtimin mësimor “Hoteleri – Turizëm”)

Kodi: G5-III-20

Përgatitur me mbështetjen e Kulturkontakt (Austri)

Miratoi:

MINISTRI

Tiranë, 2022

Përmbajtja:

- I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i Kornizës Shqiptare të Kualifikimeve (KSHK), në drejtimin mësimor “Hoteleri-Turizëm”.**
- II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK.**
 1. Kërkesat e pranimi të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK
 2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK
 3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK
 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK.
- III. Plani mësimor për profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK**
- IV. Udhëzime për planin mësimor**
- V. Udhëzime për procesin mësimor.**
- VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**
- VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK.**
- VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.**
- IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.**
- X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.**

I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK, në drejtimin “Hoteleri- Turizëm”.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Hoteleri-Turizëm”, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me shërbimet në hotele dhe restorante. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:*

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

III. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profili “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant” niveli III i KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

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

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

2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK, nxënësi do të zotërojë këto kompetenca të përgjithshme kryesore:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.

- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më efikente.
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënies së tij dhe të shfaqë gadishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

3. Kompetencat profesionale të nxëniesit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK.

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK, nxëniesi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në nivelin II, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të shërbejë në restorant sipas metodave të shërbimit;
- Të shërbejë pijet në restorant dhe bar;
- Të përgatitë sallën për aktivitete të ndryshme në restorant;
- Të shërbejë në pritje dhe aktivitete të ndryshme;
- Të kryejë filetime në tavolinën e klientit;
- Të mirëmbajë inventarin e pijeve në bar;
- Të përgatitë kartën e pijeve (listë menunë) e barit;
- Të përgatitë pije mikse në bar;
- Të përgatitë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve në bar;
- Të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në restorant, bar, kuzhinë, reception, lavanteri, dhomën e klientit etj.;
- Të zbatojë elementet e marketingut në shitjet në bar, restorant, reception;
- Të zbatojë rregullat e higjienës në vendin e punës;
- Të zbatojë rregullat etikës së komunikimit dhe estetikës në shërbimet e barit, restorantit etj.;
- Të hartojë dhe interpretojë menunë në restorant;
- Të inventarizojë mjetet dhe pajisjet në vendin e punës;
- Të zbatojë parimet e sigurisë së klientit në hotel;
- Të përgatitë asortimente në kuzhinë me prodhime organike të zonës;
- Të përgatitë ushqime me mish, peshk, prodhime deti, shpendë dhe kafshë të egra;
- Të përgatitë brumra dhe asortimente me to;
- Të përgatitë asortimente të pastiçerisë;
- Të përgatitë komposto, reçelra dhe marinada me prodhime organike të zonës;
- Të kryejë llogaritje të kostove të produkteve në kuzhinë, bar dhe restorant;
- Të paketojë ushqimin e klientëve për udhëtime.
- Të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës;

- Të kryejë shërbime në recepsion;
- Të kryejë veprime të thjeshta financiare në recepsion;
- Të orientojë klientët për vizita, udhëtime dhe argëtim në zonë;
- Të kryejë shërbime pastrimi në hotel;
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit në restorant, bar dhe housekeeping;
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit;
- Të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale.

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky arsimim i jep mundësi nxënësit t’i drejtohet tregut të punës si punonjës i specializuar në sektorë të ndryshëm (kuzhinë, restorant, bar, housekeeping dhe recepsion) në industrinë e mikpritjes.

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

III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK

Plani mësimor për profilin mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK (1 vjeçar)			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore
			Klasa 12
A.		Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)	8/9 (272/306)
1		Gjuhë shqipe	1
2		Letërsi	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)
5		Matematikë	2
6		TIK	1
7		Edukim fizik, sporte, shëndet	1
B.		Lëndët profesionale (Gjithsej)	7 (238)
1	L-17-157-22	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-13-487-18	Të ushqyerit	2
2	L-13-488-18	Shërbime në hotel	3
C.		Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)	12 (408)
1	M-13-1487-22	Kuzhina dhe pastiçeria në hotele	188
2	M-13-1488-22	Shërbime në restorantin e hotelit	85

3	M-13-1489-18	Shërbime në barin e hotelit	33
4	M-13-1490-18	Shërbime në hotel	69
5	M-13-1817-22	Komunikimi në gjuhën angleze në hoteleri - turizëm - 2	33
D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	3 (102)
1	M-17-434-18	Llogaritje të kostos dhe të çmimit në hoteleri	51
2	M-13-433-18	Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere	51
3	M-13-1491-18	Përgatitja e asortimenteve me lëndë të para organike të rajonit	51
4	M-26-1580-19	Marketingu dixhital	51
		Gjithsej A+B+C+D	30/31 (1020/1054)

IV. Udhëzime për planin mësimor

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

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

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MAS).
- 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 nxënit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin e ta, të kompetencave të punës, të plota dhe të qëndrueshme.

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

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është **motivimi i nxënësve**. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e 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 nxënit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat

profesionale të profilit mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe 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 “Shërbime në hotel dhe restorant”.

VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

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

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

- a) Provimi i teorisë profesionale të integruar;
- b) Provimi i praktikës profesionale të integruar;

Në këto provime ata vlerësohen për shkallën e përvetësimit të kompetencave profesionale (njohurive, shprehive, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e ndërtimit, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit III i KSHK

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Shërbime në hotel dhe restorant”, niveli III i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Dëftesën e përfundimit të këtij niveli si dhe me Certifikatën e aftësisë profesionale, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga MFE, këto dëshmi përmbajnë:

- a) Të dhënat për nxënësin, shkollën, vitin e përfundimit, kualifikimin e fituar, etj.
- b) Të dhëna për rezultatet e arritura nga nxënësi:
 - rezultatet në lëndët e përgjithshme, lëndët profesionale dhe modulet profesionale;
 - rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit III i KSHK.

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

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

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

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

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

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

Tema 1	Kuptimi, rëndësia dhe roli i sipërmarrjes	3 orë
Tema 2	Aftësitë (sjellja) sipërmarrëse	3 orë
Tema 3	Vetvlerësimi i potencialit personal	3 orë

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

2. Lënda “Të ushqyerit”(L-13-487-18). Kl. 12 – 68 orë

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

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

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

- Të përshkruajnë 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 energjitik.
- 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 llogaritën 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 njëzë me kërkesa të veçanta.
- Të analizojnë rolin e mass-medias, reklamës, ambalazheve dhe etiketave në zgjedhjet ushqimore dhe edukimin ushqimor.

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

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

Tema 18	Koeficienti i obezitetit	1 orë
	Zgjedhjet ushqimore (dieta) dhe dietologjia	19 orë
Tema 19	Kuptimi për zgjedhjet ushqimore dhe aplikimi i dietologjisë	2 orë
Tema 20	Zgjedhjet ushqimore sipas grupmohave.	4 orë
Tema 21	Dieta mesdhetare dhe dieta të tjera. Piramida ushqimore	3 orë
Tema 22	Porcioni ushqimor dhe ekuivalent	2 orë
Tema 23	Parimet e kombinimit mes ushqimeve	2 orë
Tema 24	Menutë dhe kombinimet sipas moshës, stinës, veprimtarisë	3 orë
Tema 25	Formulimi i një diete të personalizuar.	3 orë
	Dieta për njerëz me nevoja të veçanta	7 orë
Tema 26	Dietat për njerëz me probleme shëndetsore	5 orë
Tema 27	Alergjia dhe intoleranca ushqimore	2 orë
	Efektet e reklamës ushqimore tek konsumatori	6 orë
Tema 28	Roli i reklamës, mass-medias në zgjedhjen e ushqimore	2 orë
Tema 29	Roli i ambalazheve, etiketave në promocionin e produkteve	2 orë
Tema 30	Masmedia dhe edukimi ushqimor	2 orë

3. Lënda “Shërbime në hotel” (L 13-488-18). Kl. 12 – 102 orë

- **Synimet e lëndës “Shërbime në hotel”, kl. 12**

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

- Të shpjegojnë rëndësinë e estetikës në shërbimet hoteliere.
- Të dallojnë bazat dhe derivatet e ngjyrave.
- Të dallojnë raportet e ngjyrave bazë në krijimin e ngjyrave të reja.
- Të shpjegojnë ndikimin e natyrës në krijimin e ngjyrave.
- Të dallojnë rëndësinë e ngjyrave në dekorimin sallës, në dekorimin e vitrinave, bufeve si dhe në dekorimin e ushqimeve dhe pijeve.
- Të dallojnë ndikimin e stinëve dhe ngjyrave të stinës në dekorimin e sallave si dhe të ushqimit dhe pijeve.
- Të dallojnë ndikimin e tonalitetit, të dritës dhe errësirës në dekorimin e hotelit.
- Të dallojnë llojet e aksesoreve që mund të përdoren për dekorime në hotel (sallat e restorantit, barit, në dekorimin e bufeve të ushqimeve, vitrinave, tavolinave, të pjatave të ushqimeve dhe të pijeve).
- Të shpjegojnë kuptimin dhe veçoritë e aktiviteteve festive.
- Të dallojnë kushtet për kryerjen e aktiviteteve festive.
- Të shpjegojnë mënyrat e organizimit dhe të shërbimit të 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 logjikën e renditjes së ushqimeve dhe pijeve në menu.
- Të shpjegojnë organizimin dhe funksionet e recepsionit brenda hotelit.
- Të dallojnë ciklin e klientit.
- Të diskutojnë rregullat e sigurisë në hotel.
- Të zbatojnë rregullat e komunikimit në recepsion.
- Të analizojnë aspektet e shëndetit dhe të mbrojtjes së klientit në një hotel.
- Të dallojnë rolin dhe përgjegjësinë e recepsionit në lidhje me kujdesin ndaj klientit.
- Të analizojnë mbi rolin e recepsionit si qendra kryesore e komunikimit në hotel.

- Të shpjegojnë format e ndryshme të komunikimit verbal dhe jo-verbal përfshirë dhe aftësitë shoqërore.
- Të shpjegojnë procedurat e komunikimit në telefon dhe mënyrë elektronike.
- Të përdorin termat ndërkombëtare për tipet e dhomave dhe të shtretërve.
- Të përshkruajnë paketat dhe tarifat e ndryshme të ofruara nga hoteli.
- Të analizojnë metodat e marrjes së kërkesës për rezervim.
- Të shpjegojnë metodat e ndryshme për regjistrimin e rezervimit.
- Të diskutojnë procedurat e konfirmimit, garantimit, anulimit dhe kryerjes së rezervimit.
- Të identifikojnë dhe diskutojnë mbi veprimet që rrjedhin prej rezervimit.
- Të detajojnë procedurat e regjistrimit.
- Të detajojnë procedurat për situatat të paparashikuara.
- Të shpjegojnë procedurat për regjistrimin e grupeve.
- Të shpjegojnë parimet e faturimit në hotel.
- Të përshkruajnë llojet e ndryshme të llogarive.
- Të analizojnë për ciklin e llogarisë së klientit.
- Të shpjegojnë procedurat për levizjet në llogaritë e mbajtura me dorë apo kompjuter.
- Të shpjegojnë procedurat për pagesat me bankë.
- Të shpjegojnë funksionin e auditit të natës.
- Të analizojnë procedura për pranimin e pagesave me para në dorë, monedhë të huaj/çeqe.
- Të shpjegojnë ndryshimin midis kartave të kreditit dhe debitit dhe procedurat e pranimit.
- Të shpjegojnë hapat që kryen me prezantimin e voucherit.
- Të detajojnë mënyrat dhe procedurat për çregjistrimin nga hoteli.
- Të dallojnë detyrat dhe misionin e një udhërfyesi turistik.
- Të shpjegojnë kuptimin për itinerarin.
- Të shpjegojnë me shembuj ndërtimin e një itinerari turistik.
- Të shpjegojnë veçoritë e guidave turistike.
- Të shpjegojnë rregullat e përgjithshme të guidimit.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe historinë e zhvillimit të marketingut.
- Të dallojnë ndikimin e marketingut në zhvillimin ekonomik në përgjithësi.
- Të dallojnë dhe argumentojnë me shembuj ndikimin e marketingut në sektorin e mikpritjes.
- Të shpjegojnë funksionet e marketingut.
- Të shpjegojnë rëndësinë e ofertave në sektorin e mikpritjes.
- Të dallojnë mënyrat e formimit të çmimeve në sektorin e mikpritjes.
- Të shpjegojnë metodat e shitjes në hoteleri.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe rolin e reklamës në hoteleri.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe rolin e promocionit në hoteleri.
- Të dallojnë veçoritë e produktit turistik.

● **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Shërbime në hotel”, kl. 12 - 102 orë**

	Estetika në shërbimet hoteliere	14 orë
Tema 1	Rëndësia e estetikës në shërbimet hoteliere	2 orë
Tema 2	Ngjyrat, bazat, tonalitetet dhe derivatet dhe ndikimi te klienti	4 orë
Tema 3	Rëndësia e ngjyrave në dekorimet e ambjentëve në hotel	4 orë
Tema 4	Aksesorët dekorativë	4 orë
	Menutë	10 orë
Tema 7	Rëndësia dhe llojet e menuve	2 orë
Tema 8	Mënyrat e hartimit dhe skicimit të menusë	2 orë
Tema 9	Hartimi i menusë së ushqimeve	3 orë
Tema 10	Hartimi i menusë së pijeve	3 orë

	Veprimtaritë festive në hotel	12 orë
Tema 11	Llojet e aktiviteteve festive	4 orë
Tema 12	Punët parapërgatitore për aktivitetet festive	2 orë
Tema 13	Skicimi dhe përdorimi i elementeve të estetikës në dekorimin e sallës	3 orë
Tema 14	Bufetë	3 orë
	Recepsioni i hotelit	26 orë
Tema 15	Roli i recepsionit në organizimin e hotelit	2 orë
Tema 16	Recepsioni dhe kujdesi për klientin.	4 orë
Tema 17	Komunikimi.	6 orë
Tema 18	Dokumentacioni që përdoret në recepsion.	4 orë
Tema 19	Rezervimi dhe regjistrimi në hotel	4 orë
Tema 20	Pagesat dhe çregjistrimi i klientit.	6 orë
	Informimi dhe orjentimi i klientit për udhëtime turistike	12 orë
Tema 21	Informimi i klientit për udhëtime turistike	2 orë
Tema 22	Kuptimi dhe ndërtimi i itinerarit turistik	4 orë
Tema 23	Detyrat e udhërëfyesit	2 orë
Tema 24	Llojet, veçoritë e guidave turistike	4 orë
	Marketingu në sektorin e mikpritjes	28 orë
Tema 25	Rëndësia e marketingut	2 orë
Tema 26	Marketingu në ndërmarrjet hoteliere	2 orë
Tema 27	Cmimet dhe ofertat	4 orë
Tema 28	Shitjet dhe bisedat për shitje	4 orë
Tema 29	Reklama	2 orë
Tema 30	Sjellja konsumatore	2 orë
Tema 31	Produkti turistik	2 orë
Tema 32	Marrëdhëniet publike	2 orë
Tema 33	Mesazhet	2 orë
Tema 34	Marketingu nëpërmjet internetit	6 orë

X. Përshkruesit e moduleve të detyruar të praktikës profesionale

1. Moduli “Kuzhina dhe pastiçeria në hotele”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Shërbime në hotel dhe restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	KUZHINA DHE PASTIÇERIA NË HOTELE	M-13-1487-22
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të gatuar buljone, supra, asortimente tipike shqiptare me mish, shpendë, kafshë të egra, peshk dhe prodhime deti, brumra, bukë, asortimente pastiçerie, kremra, sallata dhe antipasta me lëndë të para organike.	
Kohëzgjatja e modulit	188 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi gatuan buljone dhe supra tipike shqiptare me perime organike dhe shpendë. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të veshë uniformën në vendin e punës;- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e buljoneve dhe suprave me perime organike dhe shpendë;- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë;- të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të buljoneve dhe suprave tipike shqiptare me perime organike dhe shpendë;- të prezantojë buljonet/suprat dhe ti dekorojë ato;	

-
- të përlllogaritë firot në kuzhinë;
 - të përlllogaritë koston e gatimit të buljoneve dhe suprave;
 - të ambalazhojë dhe etiketojë buljonet për ruajtje sipas llojit;
 - të zbatojë mënyrat e ruajtjes së buljoneve në kuzhinë sipas llojit;
 - të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
 - të ndajë mbeturinat sipas llojit;
 - 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 në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Nxënësi përgatit ushqime për klientë me kërkesa të veçanta.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të gatujë ushqime sipas dietave të balancuara;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e ushqimeve për klientë me kërkesa të veçanta në kuzhinë;
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë;
- të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të dietave ushqimore të balancuara në kuzhinë dhe për klientë me kërkesa të veçanta;
- të prezantojë asortimentet sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të përlllogaritë firot në kuzhinë;
- të përlllogaritë koston e gatimit të dietave ushqimore dhe ushqimeve për klientë me kërkesa të veçanta në kuzhinë;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së

- klientit gjatë gatimit të dietave ushqimore dhe ushqimeve për klientë me kërkesa të veçanta në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi përgatit sallata dhe antipasta tipike shqiptare.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë menu për sallata dhe antipasta tipike shqiptare;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e sallatave dhe antipastave në kuzhinë;
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë;
- të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të sallatave dhe antipastave tipike shqiptare;
- të përgatitë dekore për sallatat dhe antipastat tipike shqiptare;
- të erëzojë sallatat dhe antipastat sipas recetës;
- të prezantojë sallatat dhe antipastat sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të përlllogaritë firot në kuzhinë;
- të përlllogaritë koston e gatimit të sallatave dhe antipastave;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të sallatave dhe antipastave në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë;

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit bukë dhe asortimente brumi tipike shqiptare.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit për bukën dhe asortimente brumi tipike shqiptare;
- Të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë;
të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik për prodhimin e bukës dhe asortimenteve të brumit tipike shqiptare;
- të mbikqyrë procesin e fermentimit të bukës dhe asortimenteve të brumit;
- të gatujë asortimente buke dhe brumi tipike shqiptare;
- të përlloraritë firot në kuzhinë;
- të përlloraritë koston e gatimit të brumrave dhe asortimenteve me to;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të brumrave dhe asortimenteve në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi përgatit asortimente pastiçerie tipike shqiptare.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në

- punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e brumrave tipike shqiptare dhe asortimenteve të pastiçerisë;
- të marrë në dorzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë dhe recetës;
- të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të brumrave të pastiçerisë tipike të shqiptare dhe asortimenteve me to;
- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të kremrave të pastiçerisë, tipike shqiptare dhe asortimenteve me to;
- të gatujë asortimente me brumra të pastiçerisë dhe kremra tipike shqiptare;
- të prezantojë asortimentet e pastiçerisë sipas rregullave të estetikës;
- të përlloraritë firot në kuzhinë;
- të përlloraritë koston e gatimit të produkteve të pastiçerisë;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të asortimenteve të pastiçerisë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 6 Nxënësi përgatit komposto, reçelra dhe salca të ëmbla, tipike shqiptare.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e kompostove reçelrave dhe salcave me fruta dhe perime organike në

- kuzhinë;
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë dhe recetës;
 - të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
 - të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të kompostove, reçelrave dhe salcave me fruta dhe perime sipas recetës;
 - të mbikqyrë procesin e përpunimit teknologjik të prodhimit të kompostove, reçelrave dhe salcave tipike shqiptare me fruta dhe perime;
 - të ambalazhojë dhe etiketojë kompostot, reçelrat dhe salcat sipas llojit;
 - të zbatojë rregullat e ruajtjes së kompostove, reçelrave dhe salcave sipas llojit;
 - të prezantojë kompostot, reçelrat dhe salcat me fruta dhe perime tipike shqiptare;
 - të përllogaritë firot në kuzhinë;
 - të përllogaritë koston e gatimit të kompostove, reçelrave dhe salcave në kuzhinë;
 - të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndet e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
 - të ndajë mbeturinat sipas llojit;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të kompostove, reçelrave dhe salcave në kuzhinë;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 7 Nxënësi përgatit produkte të konservuara tipike shqiptare.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e produkteve të konservuara me mish, peshk, fruta dhe perime organike, tipike shqiptare;
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë;

- të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të produkteve të konservuara tipike shqiptare sipas llojit;
- të mbikqyrë procesin teknologjik të prodhimit të produkteve të konservuara tipike shqiptare me mish/peshk;
- të mbikqyrë procesin teknologjik të prodhimit të produkteve të konservuara tipike shqiptare me fruta dhe perime organike;
- të ambalazhojë dhe etiketojë produktet e konservuara sipas llojit;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së produkteve të konservuara sipas llojit;
- të prezantojë produktet e konservuara tipike shqiptare;
- të përlloraritë firot në kuzhinë;
- të përlloraritë koston e gatimit të produkteve të konservuara;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndet e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të produkteve të konservuara kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 8 Nxënësi gatuan produkte tipike shqiptare me mish, shpendë dhe kafshë të egra.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualin e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e asortimenteve tipike shqiptare me mish, shpendë dhe kafshë të egra si dhe produkteve shoqëruese;
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe

ndihmëse;

të presë dhe racionojë mishin sipas llojit, pjesëve, cilësive të mishit dhe recetës;

- të marinojë mishin sipas llojit dhe recetës;
- të përpunojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të produkteve me mish, shpendë dhe kafshë të egra, sipas recetës;
- të përgatitë asortimente tipike shqiptare me mish sipas recetës;
- të përgatitë asortimente tipike shqiptare me shpendë, sipas recetës;
- të përgatitë asortimente tipike shqiptare me kafshë të egra, sipas llojit dhe recetës;
- të përgatitë produkte shoqëruese të pjatave me mish, shpendë dhe kafshë të egra;
- të prezantojë asortimentet me mish sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të prezantojë asortimentet tipike shqiptare me shpendë sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të prezantojë asortimente tipike shqiptare me kafshë të egra, sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të përlllogaritë firot në kuzhinë;
- të përlllogarië koston e gatimit të produkteve me mish, shpendë dhe kafshë të egra në kuzhinë;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të menaxhojë yndyrnat për riciklim;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të asortimenteve tipike shqiptare mish, shpendë dhe kafshë të egra në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 9 Nxënësi gatuan asortimente tipike shqiptare me peshk dhe prodhime deti.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të përgatitë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e asortimenteve

tipike shqiptare me peshk dhe prodhime deti, si dhe produkteve shoqëruese;

- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të vlerësojë treguesit organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse për asortimentet me peshk dhe prodhime deti sipas llojit dhe recetës;
- të zbatojë teknikat e përpunimit të ftohtë për gatimet tipike shqiptare me peshk dhe prodhime deti;
- të marinojë peshkun dhe prodhimet e detit sipas llojit dhe recetës;
- të zbatojë procesin teknologjik për gatimin e asortimenteve tipike shqiptare me peshk dhe prodhime deti sipas recetës;
- të prezantojë asortimentet tipike shqiptare me peshk dhe prodhime deti sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të përlllogaritë firot në kuzhinë;
- të përlllogaritë koston e gatimit të produkteve me peshk dhe prodhime deti në kuzhinë;
- të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të menaxhojë yndyrnat për riciklim;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të asortimenteve tipike shqiptare me peshk dhe prodhime deti;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës së shkollës apo mjedise të tjera ku gatuhet ushqim, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përpunimit, gatimit dhe të ruajtjes të asortimenteve tipike shqiptare në kuzhinë.
- 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 specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

**Kushtet e
e domosdoshme
për realizimin e
modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, 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 “Shërbime në restorantin e hotelit”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Shërbime në hotel dhe restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RESTORANTIN E HOTELIT	M-13-1488-22
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të shërbyer ushqime dhe pije në hotel dhe restorant, për të përgatitur dhe shërbyer në aktivitetet të ndryshme, si dhe në sy të klientit në mënyrë profesionale.	
Kohëzgjatja e modulit	85 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi zbaton metodat e shërbimit të ushqimeve në restorantin e hotelit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të veshë uniformën në vendin e punës;- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;- të skicojë sallën e shërbimit sipas rregullit;- të shtrojë tavolinën sipas rregullit dhe menisë;- të dallojë metodat e shërbimit;- të hartojë menu për klientët sipas vakteve dhe rregullit;- të organizojë dollapin Side board sipas rregullit;- të presë klientët në sallë sipas rregullit;- të shoqërojë klientët me aftësi ndryshe në tavolinë sipas rregullit;- të shoqërojë klientët në tavolinë sipas rregullit;- të zbatojë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit;- të ofrojë menunë tek klienti sipas rregullit;- të sugjerojë ushqimet organike, tipike shqiptare tek klientët sipas rregullit;- të interpretojë menunë tek klientët sipas rregullit;- të marrë porosinë e klientit sipas rregullit;- të shërbejë ushqimin te klientët duke zbatuar metoda të ndryshme shërbimi sipas rregullit (me pjatë, me kapak cloche, me geridon, me pjatancë);- të përdorë forlegerin gjatë shërbimit sipas llojit të ushqimit dhe metodës së shërbimit (sheshtë, normale, në formë dare) sipas rregullit;	

- të shërbejë supën dhe buljonet nga supjera në pjatën e klientit;
- të pranojë dhe zgjidhë ankesat e klientëve në restorant sipas rregullit;
- të ofrojë faturën e pagesës te klienti sipas rregullit;
- të përdorë mjete elektronike (P.O.S) për pagesat me klientët sipas rregullit;
- të kryejë pagesën me klientët sipas mënyrave të pagesës;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Nxënësi shërben pije në restorantin e hotelit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit të pijeve në restorant;
- të hartojë kartën e pijeve (menu pijesh) në bar;
- të ofrojë kartën (listën) e pijeve te klienti sipas rregullit;
- të sygjerojë kombinimin e pijes me ushqimin tek klientët sipas rregullit;
- të sygjerojë pije tipike shqiptare për kombinim me ushqimin tek klientët sipas rregullit;
- të interpretojë etiketën e verës sipas llojit, origjinës dhe sipas rregullit;
- të për zgjedhë gotën për shërbimin e verës sipas rregullit dhe llojit të verës;
- të hapë shishen e verës sipas rregullit;
- të ofrojë verën për degustim tek klienti sipas rregullit;
- të shërbejë verën te klienti sipas llojit dhe rregullit;
- të përdorë pajisjen e birrës për mbushjen e gotave (draft beer);
- të për zgjedhë gotën sipas llojit të birrës dhe sasisë së birrës;
- të shërbejë birrën sipas llojit dhe rregullit;
- të pranojë ankesat dhe sygjërimet e klientëve për shërbimin e pijeve sipas rregullit;
- të ofrojë pagesën te klientët sipas rregullit;
- të kryejë pagesën me klientët sipas rregullit dhe mënyrave të kryerjes së tyre;
- të përdorë mjete elektronike (P.O.S) për pagesat me klientët;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;

- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant gjatë shërbimit të pijeve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi organizon aktivitete të ndryshme në restorantin e hotelit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të marrë porosinë për organizimin e aktiviteteve të ndryshme në restorant sipas rregullit;
- të plotësojë fletët funksionale për pranimin e organizimit të aktiviteteve të ndryshme;
- të përgatitë sallën për shërbim sipas numrit të të ftuarve, madhësisë së sallës dhe llojit të aktivitetit;
- të kontrollojë përgatitjen e ushqimit dhe pijeve sipas porosisë së klientit për shërbimin në aktivitete;
- të zbatojë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimit në aktivitete;
- të shërbejë ushqim dhe pije sipas mënyrave dhe metodave të shërbimit;
- të kryejë pagesat me klientët sipas formave të pagesave dhe sipas rregullit;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;
- të përlllogaritë koston e aktiviteve sipas rregullit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në aktivitete të ndryshme në hotel/ restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në aktivitete;

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi kryen shërbime në sy të klientit në restorantin e hotelit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përgatitë vendin e punës për shërbime në sy të klientit restorant;
- të përzgjedhë mjetet e punës për shërbime në sy të klientit

- në restorant;
- të filetojë frutat në sy të klientit në restorant;
- Të filetojë shpendët në sy të klientit në restorant;
- të filetojë peshkun në sy të klientit në restorant;
- të transhojë mishin e bagëtive të imta në sy të klientit në restorant;
- të presë djathrat dhe proshutat në sy të klientit në restorant;
- të racionojë tortat në sy të klientit në restorant;
- të përdorë elementet e estetikës gjatë përgatitjes së pjatës për klientët sipas rregullit;
- të shërbejë pjatat e përgatitura, te klientët sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e qëndrimit, etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë shërbimeve në sy të klientit;
- të kryejë pagesat me klientët sipas formave të pagesave dhe sipas rregullit;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;
- të menaxhojë mbetjet sipas llojit dhe sipas rregullit;
- të llogaritë kostot e pjatave të përgatitura sipas rregullit;
- të ndajë mbetjet sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit të ushqimeve në sy të klientit në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në sy të klientit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të hotelit, restorantit apo mjedise të tjera ku shërbehet ushqim si dhe në ambjentet ku zhvillohen aktivitete të ndryshme por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të metodave të shërbimit shërbimeve speciale në sy të klientit si dhe mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

**Kushtet e
e domosdoshme
për realizimin e
modulit**

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

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

3. Moduli “Shërbime në barin e hotelit”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Shërbime në hotel dhe restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË BARIN E HOTELIT	M-13-1489-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur pije mikse në barin e hotelit dhe për t'i shërbyer ato në mënyrë profesionale te klienti.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përgatit pije të ngrohta mikse në barin e hotelit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të veshë uniformën në vendin e punës;- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse sipas rregullit;- të vendosë pajisjet, mjetet e punës në banak sipas rregullave;- të përdorë ekspresin sipas manualit të përdorimit;- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse tipike shqiptare;- të lexojë recetat e pijeve mikse të ngrohta;- të përgatitë pije mikse me bazë kafeje sipas procedurës;- të përgatitë çaj me bimë, fruta dhe rrënjë, tipike shqiptare;- të përgatitë pije mikse të tjera tipike shqiptare me bimë natyrale sipas rregullit;- të përzgjedhë mjetet e punës për shërbimin e pijeve të ngrohta mikse sipas llojit;- të përgatitë tabakanë për shërbim sipas rregullit;- të shërbejë pijet e ngrohta mikse te klientët sipas rregullit;- të përlllogaritë koston e pijeve të ngrohta mikse në bar;- të kryejë inventarizimin e mjeteve të punës dhe pajisjeve në bar;- të japë ndihmën e parë në raste urgjente sipas rregullit;- të zbatojë rregullat për evitimin e aksidenteve në punë;- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;- të ndajë mbeturinat sipas llojit;- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit të pijeve të ngrohta mikse në bar;	

-
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta mikse në bar.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Nxënësi përgatit pije mikse në barin e hotelit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve mikse (alkolike/joalkolike) sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet, mjetet e punës në banakun e barit të hotelit sipas rregullit;
- të lexojë recetën për pijen mikse (alkolike, jo alkolike);
- të dallojë mënyrën e përgatitjes së pijeve mikse sipas llojit dhe recetës (direkt në gotë, shaker, blender, gotë përzierse);
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes mikse që do të përgatitë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve mikse sipas recetës;
- të përgatitë dekore sipas llojit të pijes duke përdorur elemente të estetikës në shërbim;
- të përgatitë pijet mikse sipas llojit dhe rregullit;
- të shërbejë pijet mikse sipas rregullit;
- të përgatisë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve në barin e hotelit;
- të përlllogaritë koston e pijeve mikse dhe ushqimeve të përgatitura në barin e hotelit;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit të pijeve mikse në barin e hotelit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në barin e hotelit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të hotelit, barit apo mjedise të tjera ku shërbehen pije mikse por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të metodave të realizimit të pijeve të ngrohta dhe mikse, shërbimit të tyre të klienti si dhe mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Bar real ë hotel ose bar i shkollës.
- Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të banakut të barit.
- Lënda e parë e nevojshme sipas llojit të pijes që do të përgatitet;
- Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara si dhe karta të pijeve (menu pijesh) në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

4. Moduli “Shërbime në hotel”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Shërbime në hotel dhe restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË HOTEL	M-13-1490-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të zbatuar rregullat e shërbimit në receptionin e hotelit, të shoqërimit të klientit në ambjentet e hotelit, për të kryer veprime të thjeshta financiare, për të orientuar klientët në zonë për vizita dhe argëtim si dhe për të kryer shërbime të tjera në hotel.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi kryen shërbime në receptionin e hotelit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të veshë dhe mirëmbajë uniformën e shërbimit;- të presë klientët në reception sipas rregullit;- të zbatojë mënyrat e sjelljes me klientin gjatë shërbimit në reception;- të zbatojë detyrat e receptionistit;- të zbatojë etapat e marrjes së kërkesës për rezervim për klientët individualë dhe grupe sipas rregullit;- të zbatojë rregullat e shkrimit të një letre apo poste elektronike në gjuhën amtare dhe gjuhë të huaj;- të zbatojë procedurat e konfirmimit të kryerjes së rezervimit sipas rregullit;- të zbatojë procedurat e garantimit të kryerjes së rezervimit sipas rregullit;- të zbatojë procedurat e anulimit të rezervimit sipas rregullit;- të rregjistrojë dhe ç’rregjistrojë klientët në hotel sipas rregullit;- të planifikojë dhomat sipas kërkesave të klientëve dhe sipas rregullit;- të informojë klientët për shërbimet dhe ambjentet e tjera në hotel;- të asistojë klientin në ambjentet e biznesit në hotel;- të rregjistrojë shpenzimet e klientit në rregjistrë ose sistem kompjuterik sipas rregullit;- të garantojë ruajtjen e të dhënave personale të klientit bazuar në legjislacion;	

- të trajtojë mesazhet, kërkesat dhe ankesat e klientit dhe ti zgjidhë ato sipas procedurës;
- të përpilojë raporte të thjeshta statistikore sipas rregullit;
- të përgatitë listën e statusit të dhomave, mbërritjet dhe largimet e ditës sipas rregullit;
- të administrojë çelsat/kartat e hapjes së dhomave sipas rregullit;
- të kryejë parapërgatitje për pritjen e klientëve/grupeve në hotel sipas rregullit;
- të kryejë pagesat me klientët sipas formave të pagesës dhe sipas rregullit;
- të kryejë veprime të thjeshta financiare në recepsion, sipas rregullit;
- të përcjellë klientët në recepsion sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes gjatë shërbimeve ndaj klientit në recepsion.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Nxënësi orienton klientët e hotelit për vizita/ udhëtime/ argëtim në zonë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të presë klientët në hotel sipas rregullit;
- të zbatojë elementët e mikpritjes në hotel sipas rregullit;
- të marrë kërkesën e klientit për vizita/udhëtime dhe argëtim;
- të përdorë gjuhën e trupit gjatë komunikimit me klientët;
- të informojë klientët/grupet në zonë, për udhëtime, vizita dhe argëtim;
- të intrepretojë hartat dhe guidat e zonës/qytetit duke i orientuar klientët sipas rregullit;
- të informojë klientët për veprimtari kulturore në zonë;
- të orientojë klientët për udhëtime dhe vizita sipas itinerarit;
- të informojë klientët për veprimtari argëtuese dhe sportive në ambjentet e hotelit ose jashtë hotelit;
- të informojë klientët për rreziqet gjatë udhëtimit, argëtimit, vizitës në zonë;
- të zbatojë rregullat e komunikimit efektiv në orientimin e klientit për lëvizjet në zonë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit në vendin e punë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi kryen shërbime pastrimi në hotel.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të respektojë standardin e profesionit;
- të respektojë sinjalistikën dhe shenjat në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e shërbimeve të pastrimit në dhomë dhe ambjente të tjera të përbashkëta në hotel;
- të kontrollojë dhe raportojë konsumin e minibarit në dhomën e klientit sipas rregullit;
- Të zbatojë me korrektësi rregullat dhe shenjat për hyrjen në dhomën e klientit;
- të trajtojë mungesat dhe defektet në dhomën e klientit sipas rregullit;
- të raportojë sendet e gjetura në dhomën e klientit sipas rregullit;
- të kryejë rregullimin estetik të dhomës së klientit dhe ambjenteve të përbashkëta;
- të marrë në dorëzim dhe të kthejë rrobat personale në klientit sipas rregullit;
- të mirëmbajë ambjentet e përbashkëta të hotelit sipas rregullit;
- të kujdeset për dekorimin e ambjenteve të përbashkëta dhe vendosjen e luleve natyrale;
- të mirëmbajë dhe të kujdeset për ambjentet sportive, të shëndetit, për pishinën, ambjentet e estetikës etj., sipas rregullit;
- të ndajë dhe të menaxhojë mbetjet, sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës në dhomën e klientit dhe ambjentet e përbashkëta në hotel.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të hotelit, apo mjedise të tjera ku shërbehet në recepsion, dhomën e klientit dhe në ambjentet e tjera të përbashkëta por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të shërbimeve që ofron recepsioni, shërbimet në dhomën e klientit, në lavanteri dhe ambjente të tjera të përbashkëta si dhe mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

**Kushtet e
e domosdoshme
për realizimin e
modulit**

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

- Hotel/ restorant/ recepsion real ose dhomë hoteli model i shkollës.
- Komplet i mjeteve dhe pajisjeve të shërbimit në recepsion, lavanteri, dhomën e klientit dhe ambiente të përbashkëta.
- Materialet e nevojshme sipas llojit të shërbimit;
Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, fletë dhe kataloge promovues, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

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

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profilët: Shërbime në hotel dhe restorant
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

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

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

Instrumentet e vlerësimit

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

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

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

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

Instrumentet e vlerësimit

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

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

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

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

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

Instrumentet e vlerësimit

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

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

- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Mjedise të ndryshme, reale ose të simuluar, që kanë të bëjnë me veprimtaritë profesionale në sektorin e hoteleri turizmit.
 - Orenditë, mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për shërbimet në sektorin e hoteleri turizmit.
 - Pajisje elektronike me programet e nevojshme të komunikimit.
 - Kompleti i ndihmës së shpejtë.
 - Fjalorë frazeologjikë të gjuhës angleze.
 - Adresa interneti që trajtojnë aspekte të komunikimit në gjuhën angleze në sektorin e hoteleri turizmit.
 - Manuale, udhëzuesa, formate dokumentash, materiale informuese, materiale të shkruara në gjuhën angleze, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

1. Moduli “Llogaritje të koston dhe të çmimit në hoteleri”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Shërbime në hotel dhe restorant
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
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 nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi llogarit koston në kuzhinë, bar dhe restorant. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të shpjegojë kuptimin e koston.- të shpjegojë llojet e kostove në shërbim.- të shpjegojë qëndrat e kostove në shërbim.- të shpjegojë koston fikse dhe koston variabël- të shpjegojë koston direkte dhe koston indirekte.- të përcaktojë elementët e koston në kuzhinë.- të përcaktojë koston e njësisive të shitura në kuzhinë.- të llogarisë koston e pjatave në kuzhinë.- të llogarisë koston e menuve fikse.- të llogarisë koston e aktiviteteve dhe pritjeve.- të llogarisë koston e banketeve.- të dallojë elementët e koston në bar- të përcaktojë koston e njësisive të shitura në bar.- të llogarisë koston e pijeve të ngrohta në bar.- të llogarisë koston e pijeve të ftohta në bar.- të llogarisë koston e pijeve alkoolike në bar.- të llogarisë koston e pijeve mikse (coctails) në bar. Instrumentet e vlerësimit:	

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

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

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

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

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete për llogaritjen e kostos dhe çmimit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për llogaritje si dhe situata të llojeve të ndryshme, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

**Kushtet e
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.
-

2. Moduli “Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Shërbime në hotel dhe restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

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

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

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

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

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë, por rekomandohen dhe vizita në biznese.
- 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 “Përgatitja e asortimenteve me lëndë të para organike të rajonit”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Shërbime në hotel dhe restorant

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE ME LËNDË TË PARA ORGANIKE TË RAJONIT	M-13-1491-18
------------------	---	--------------

Qëllimi i modulit Një modul që aftëson nxënësit për të vlerësuar lëndët e para të rajonit dhe për të gatuar asortimente me to.

Kohëzgjatja e modulit 51 orë mësimore.

Niveli i parapëlqyer për pranim Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor Hoteleri-Turizëm.

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

RM 1 Nxënësi vlerëson lëndët e para të rajonit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të klasifikojë produktet organike bujqësore e blegtorale, me qëllim përpunimin e tyre në kuzhinë;
- të bëjë dallimin ndërmjet emërtimeve të ndryshme të produkteve të territorit: tradicionale, me origjinë të mbrojtur, me tregues gjeografik të mbrojtur dhe lokal;
- të vlerësojë rolin e promovimit të produkteve organike të rajonit në zhvillimin e qëndrueshëm;
- të përshkruajnë standardet dhe kuadrin ligjor të produkteve organike në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar;
- të përdorin *database* ndërkombëtare si instrument hulumtimi të produkteve organike;
- të identifikojnë produktet organike tipike shqiptare;
- të përshkruajnë rëndësinë e përpunimit të produkteve organike në një hotel të zonës;
- të shpjegojnë veçoritë e përpunimit teknologjik të prodhimeve organike;
- të shpjegojnë parimet e metodat e ruajtjes, konservimit dhe ambalazhimit të produkteve të përpunuara në kuzhinë;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të produkteve organike të rajonit;
- të listojë llojet e luleve që përdoren në gatim;
- të vlerësojë cilësinë e luleve nisur nga vlerat e tyre 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 yndyrnat për riciklim;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të të asortimenteve me lëndë të para organike dhe lule të zonës;
- 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 së 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 kriterëve të realizimit të specifikuar

për çdo rezultat të të mësuarit.

**Kushtet e
e domosdoshme
për realizimin e
modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, 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.

4. Moduli “Marketingu dixhital”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Shërbime në hotel dhe restorant
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

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

- të ngarkojë (publikojë) materialet e mësipërme në platformën dixhitale dhe median sociale të përzgjedhur.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Nxënësi menaxhon platformën dixhitale e mediat sociale.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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