

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

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**AGROTURIZËM**

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

**(Në drejtimin mësimor “Bujqësi”)**

**Kodi: H8-III-20**

Miratoi:

MINISTRI

**Tiranë, 2020**

## **Përmbajtja:**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli III i Kornizës Shqiptare të Kualifikimeve (KSHK), të drejtimit mësimor “Bujqësi”.**

**II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli III i KSHK.**

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli III i KSHK.
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli III i KSHK.
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli III i KSHK.
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli III i KSHK.

**III. Plani mësimor për profilin “Agroturizëm”, 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 “Agroturizëm”, 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 “Agroturizëm” niveli III i KSHK, të drejtimit “Bujqësi”.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Bujqësi”, 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 agroturizmin.* Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:

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

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

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

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

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

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

### **2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim të arsimit në profilin “Agroturizëm”, niveli III i KSHK.**

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

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

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

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli III i KSHK.**

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

- Të komunikojë në mënyrë profesionale me klientët dhe kolegët, gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të punojë në grupgjatë aktivitetit agroturistik.
- Të hartojë pasqyrat e të ardhurave dhe shpenzimeve të aktivitetit agroturistik.
- Të zbatojë elementët e marketingut gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të zbatojë funksionet kryesore të menaxhimit gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike të aktivitetit sipërmarrës.
- Të përdorë teknologjine e informimit dhe komunikimit gjatë aktivitetit agroturistike.
- Të zbatojë legjislacionin fiskal, të punës dhe të aktiviteteve në agroturizëm.
- Të organizojë dhe mirëmbajë vendin, mjetet, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale, të mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës.
- Të zbatojë parimet e ruajtjes dhe konservimit të pijeve dhe ushqimeve sipas llojit.
- Të përgatisë asortimente në kuzhinë sipas grupeve ushqimore në menu.
- Të përgatisë dheshërbejë ushqimet dhe pijet në restorant dhe bar.
- Të kryejë rezervime dhe regjistrime të klientëve.
- Të promovojë produktet dhe shërbimet turistike.
- Të analizojë rolin e burimeve natyrore, shtrirjes gjeografike, larmisë klimatike gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të ruajë trashëgiminë natyrore, kulturore dhe historike të vendit ku zhvillohet aktiviteti agroturistik.
- Të këshillojë dhe informojë klientin për qytetin dhe rajonin, si dhe për veprimtaritë kulturore dhe itinerare turistike.

- Të shoqërojë klientin nëveprimtari turistike dhe itinerare agroturistike.
- Të pastrojë dhe rregullojë dhomën, tualetin dhe mjedisë të tjera të strukturës akomodueses;
- Të kryejë procedurat e punës në lavanteri.
- Të kultivojë, mbledhë dhe përpunojë produktet bujqësore për qëllime agroturistike
- Tëmirembajë bimësinë dhe drurët e natyrës spontane nga dëmtuesit natyrorë dhe njerëzorë.
- Të mbarështojë kafshët dhe shpendët sipas traditave të zonës, për qëllime agroturistike.
- Të përpunojë produktet blegtorale dhe bujqësore sipas traditave të zonës, për qëllime agroturistike.
- Të respektojë standardet e profesionit.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të mbrojtjes së mjedisit.

#### 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtëjshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli III i KSHK.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, 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 kualifikuar në fushën e agroturizmit. Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin IV të KSHK (teknik/manaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin “Bujqësi”, për të fituar diplomën e “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare dhe pas të mesmes.

### III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli III i KSHK

| Plani mësimor për profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli III i KSHK |             |   |                         |
|---|-------------|---|-------------------------|
| Nr  | Kodi        | Lëndët dhe modulet mësimore                         | Orët                    |
|   |             |   | javore/<br>Vjetore      |
| <b>A.</b>   |             | <b>Lëndët e përgjithshme</b> (Gjithsej)             | <b>8/9</b><br>(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>B.</b>   |             | <b>Lëndët profesionale</b> (Gjithsej)               | <b>7 (238)</b>          |
| 1   | L-17-157-20 | Bazat e sipërmarrjes                                | 2                       |
| 2   | L-13-482-18 | Agroturizëm   | 3                       |
| 3   | L-08-483-18 | Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm | 2                       |

| <b>C.</b> |              | <b>Module të detyruar të praktikës profesionale<br/>(Gjithsej)</b>                  | <b>12<br/>(408)</b>               |
|-----------|--------------|---|-----------------------------------|
| 1         | M-13-1471-20 | Komunikimi në strukturat akomoduese të agroturizmit.                                | 33                                |
| 2         | M-13-1472-20 | Shërbimi në strukturat akomoduese të agroturizmit                                   | 69                                |
| 3         | M-13-1473-20 | Përgatitjet në kuzhinë në strukturat akomoduese të agroturizmit                     | 69                                |
| 4         | M-13-1474-20 | Veprimtari turistike në strukturat akomoduese të agroturizmit                       | 69                                |
| 5         | M-08-1475-20 | Përpunimi i produkteve bimore territoriale për qëllime agroturistike                | 66                                |
| 6         | M-08-1476-20 | Përpunimi i produkteve blegtorale territoriale për qëllime agroturistike            | 51                                |
| 7         | M-28-1477-20 | Shërbimi ndaj kafshëve, shpendëve dhe bimëve territoriale për qëllime agroturistike | 51                                |
| <b>D.</b> |              | <b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar<br/>(Gjithsej)</b>      | <b>3<br/>(102)</b>                |
| 1         | M-28-1478-20 | Marrja e mjaltit nga zgjoi i bletëve në fermën agroturistike                        | 51                                |
| 2         | M-08-1479-20 | Prodhimi i distilatit nga frutat  | 51                                |
| 3         | M-08-1480-20 | Prodhimi i vajit të ullirit në fermën agroturistike                                 | 51                                |
| 4         | M-14-1481-20 | Vjelja e kulturave drufrutore sipas stinës dhe përhapjes në zonën agroturistike     | 51                                |
| 5         | M-14-1482-20 | Përpunimi i bimëve aromatike medicinale për qëllime agroturistike                   | 51                                |
| 6         | M-17-1483-20 | Prezantimi i produkteve dhe shërbimeve të agroturizmit në panair                    | 51                                |
|           |              | <b>Gjithsej A+B+C+D</b>   | <b>30/31<br/>(1020/<br/>1054)</b> |

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

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

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

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Agroturizëm”, niveli III i KSHK, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MASR).
- Lëndët e kulturës profesionale (programet e përgjithëshme janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale të detyruara (përshkruarit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale me zgjedhje të detyruar (përshkruarit e tyre janë pjesë e

këtij skeletkurrikuli).

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

## V. Udhëzime për procesin mësimor.

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

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

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

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

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

Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të nxënësit 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 “Agroturizëm”.

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

## VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

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

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Agroturizëm”, 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 rrobaqepsisë, 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 “Agroturizëm”, niveli III i KSHK**

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

a) Të dhënat për nxënësin, shkollën, vitin e përfundimit, kualifikimin e fituar etj.

b) Të dhëna për rezultatet e arritura nga nxënësi:

- rezultatet në lëndët e përgjithshme, lëndët profesionale dhe modulet profesionale;

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





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

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

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

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

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

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

|        |   |       |
|--------|---|-------|
| Tema 1 | Kuptimi, rëndësia dhe roli i sipërmarrjes                                     | 3 orë |
| Tema 2 | Aftësitë dhe sjellja sipërmarrëse   | 3 orë |
| Tema 3 | Vetvlerësimi i potencialit personal   | 3 orë |
| Tema 4 | Vlerësimi i kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive                  | 4 orë |
| Tema 5 | Zgjidhja e problemeve dhe vendimmarrja  | 4 orë |
| Tema 6 | Qëndrimi kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve | 3 orë |

|         |  |       |
|---------|--|-------|
| Tema 7  | Etika e komunikimit dhe negocimit                                      | 4 orë |
| Tema 8  | Puna individuale dhe puna në grup                                      | 4 orë |
| Tema 9  | Gatishmëria, iniciativa dhe motivimi                                   | 3 orë |
| Tema 10 | Përgjegjësia individuale dhe shoqërore                                 | 3 orë |
| Tema 11 | Menaxhimi eficient i burimeve  | 3 orë |
| Tema 12 | Aftësitë udhëheqëse në kontekstin e sipërmarrjes                       | 3 orë |
| Tema 13 | Globalizimi, informacioni, mjedisi dixhital dhe mediat sociale         | 5 orë |
| Tema 14 | Sipërmarrja e biznesit dhe sipërmarrja sociale                         | 3 orë |
| Tema 15 | Format e organizimit të sipërmarrjeve                                  | 5 orë |
| Tema 16 | Konteksti i sipërmarrjeve, tregjet, klientela, konkurenca, kostot etj. | 6 orë |
| Tema 17 | Mjedisi ligjor i sipërmarrjeve   | 5 orë |
| Tema 18 | Marrëdhëniet e punës   | 4 orë |

## 2. Lënda “Agroturizëm” (L-13-482-18). Kl. 12 – 102 orë

### • Synimet e lëndës “Agroturizëm” kl. 12 - 102 orë.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Agroturizëm”, kl 12, nxënësi duhet:

- Të shpjegojë rëndësinë dhe rolin e agroturizmit në jetën ekonomike të Shqipërisë;
- Të shpjegojë fushat e veprimtarisë së agroturizmit në vendin tonë;
- Të shpjegojë funksionet e agroturizmit në zhvillimin social dhe ekonomik të vendit;
- Të shpjegojë kuadrin ligjor ku mbështetet veprimtaria agroturistike;
- Të shpjegojë rolin e burimeve natyrore të tilla si: peisazhi natyror, biodiversiteti i florës dhe faunës, ujërave etj.
- Të shpjegojë karakteristikat e shtrirjes gjeografike të larmishme nga veriu në jug të vendit për zhvillimin e agroturizmit;
- Të shpjegojë rolin e larmisë klimatike, si burim për zhvillimin gjithëvjetor të agroturizmit;
- Të vlerësojë rëndësinë e ruajtjes së traditës në veshje, zakone, dhe ushqim për qëllime turistike;
- Të shpjegojë rolin që luan agrobiznesi në zhvillimin e agroturizmit;
- Të shpjegojë rolin e ngritjes së fermave BIO, si një hap përpara për zhvillimin e agroturizmit.
- Të përshkruajë llojet e produkteve dhe shërbimeve të ofruara nga sipërmarrësi agroturistik;
- Të vlerësojë krijimin e kushteve cilësore në akomodimin e klientëve turistikë;
- Të shpjegojë rëndësinë dhe rolin e plotësimit të kushteve higjieno – sanitare të mjediseve të fermës dhe familjeve që ushtrojnë këtë biznes;
- Të shpjegojë rolin e mikpritjes dhe ngrohtësisë në marrëdhëniet me klientin turistik për jetesën, traditën, veshjen dhe ushqimin;
- Të vlerësojë rolin e shërbimit shëndetësor në përgjithësi dhe atij alternativ në veçanti për ruajtjen e shëndetit të turistit;
- Të përshkruajë domosdoshmërinë e pajisjes me kutinë e ndihmës së shpejtë në mjediset e fermës agroturistike;

- Të përshkruajë mjetet dhe solucionet *higjienike* për shërbime të nevojshme të pastrimit në fermën agroturistike;
- Të përshkruajë mënyra për rritjen e interesit të klientit turistik për produktet përmes shitjes, dhurimit tek dera e shtëpisë ose direkt në fermë;
- Të rendisë aktivitetet turistike për njohjen e monumenteve natyrorë, kulturorë, të kultit etj, që ka zona;
- Të listojë aktivitetet që ofron zona për sporte të veçanta si: rafting, kalërim, alpinizëm ,gjueti, peshkim etj.);
- Të vlerësojë rëndësinë e krijimit të hapësirave në mjedisin rreth shtëpisë ose fermës për organizim aktiviteteve në varësi të grupmohave dhe interesit të turistëve;
- Të përshkruajë rëndësinë e organizimit të aktiviteteve/panaireve në nivel lokal, rajonal, kombëtar për promovim prodhimesh ushqimore, punime dore, artizanat, etj., në prani të turistëve duke nxitur edhe pjesëmarrjen e tyre;
- Të përshkruajë funksionet kryesore të manaxhimit të një veprimtarie ekonomike në aktivitetin agroturistik;
- Të përshkruajë elementet bazë për hartimin e një plan biznesi të suksesshëm agroturistik;
- Të shpjegojë rëndësinë e krijimit të rrjetit të bashkëpunimit me bizneset e tjera të suksesshme të vendit;
- Të shpjegojë shanset dhe rreziqet që duhet të mbahen parasysh për ngritjen e aktivitetit agroturistik;
- Të vlerësojë rolin kryesor të burimeve monetare për ngritjen e një aktiviteti agroturistik;
- Të shpjegojë mundësinë për sigurimin e mjeteve monetare në mbështetje të veprimtarisë së fermës agroturistike;
- Të vlerësojë rolin e kapitalit themelor të fermës, si: tokë, ndërtesa, pajisje, makineri etj., për ngritjen e një aktiviteti agroturistik;
- Të përshkruajë rëndësinë e burimeve njerëzore në aktivitetin agroturistik;
- Të identifikojë faktorët e brendshëm e të jashtëm (socialë, demografikë, ekonomikë etj.), të cilët ndikojnë në ngritjen e një aktiviteti agroturistik;
- Të përcaktojë llojin e bimësisë dhe kafshëve që do përdorë ferma për qëllimin agroturistik;
- Të shpjegojë mundësitë e sigurimit të energjisë, ujit,gazit etj., në fermën agroturistike;
- Të shpjegojë rolin e përmirësimit të infrastrukturës në zonat rurale për tërheqjen e turistëve;
- Të analizojë kostot e prodhimit dhe shërbimit në fermë nga aktiviteti agroturistik;
- Të analizojë shkaqet që ndikojnë në treguesit e të ardhurave të fermës agroturistike;
- Të hartojë pasqyrën e të ardhurave dhe shpenzimeve për aktivitetin agroturistik të fermës;
- Të identifikojë kërkesat e tregut për veprimtari agroturistike;
- Të përcaktojë nevojat sasiore dhe cilësore të konsumatorit agroturistik;
- Të rendisë metodat e studimit të tregut agroturistik;
- Të përshkruajë elementët e marketingut gjatë aktivitetit agroturistik;
- Të përshkruajë elementët e promocionit (fletëpalosje, reklamë televizive, konferenca etj.)për aktivitetin agroturistik;
- Të përshkruajë procesin e planifikimit të promocionit (përcaktimi i objektivave,buxhetit,përpunimit dhe promocionit miks);
- Të argumentojë impaktin që jep njohja dhe promovimi i produkteve të territorit në zhvillimin e territorit dhe zhvillimin rural të qëndrueshëm.
- Të shpjegojë rëndësinë e produktit territorial në tregun agroturistik;

- Të shpjegojë rëndësinë e politikës së çmimeve në tregun agroturistik;
- Të shpjegojë rëndësinë e zgjedhjes së studiuar të vendit për zhvillimin e aktivitetit agroturistik;
- Të shpjegojë rëndësinë e shpërndarjes së produktit agroturistik;

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Agroturizëm”, kl. 12 –102 orë**

|                |   |       |
|----------------|---|-------|
| <b>Tema 1</b>  | Rëndësia dhe roli i turizmit dhe agroturizmit në jetën e një vendi.   | 4 orë |
| <b>Tema 2</b>  | Fushat e veprimtarisë dhe funksionet e agroturizmit.  | 6 orë |
| <b>Tema 3</b>  | Kuadri ligjor i veprimtarisë agroturistike.   | 6 orë |
| <b>Tema 4</b>  | Roli i agrobiznesit dhe ferma BIO në zhvillimin agroturistik.   | 6 orë |
| <b>Tema 5</b>  | Burimet natyrore, shtrirja gjeografike, larmia klimatike në funksion të agroturizmit.                               | 8 orë |
| <b>Tema 6</b>  | Produktet dhe shërbimet agroturistike.  | 8 orë |
| <b>Tema 7</b>  | Funksionet kryesore të manaxhimit të veprimtarisë agroturistike.  | 6 orë |
| <b>Tema 8</b>  | Elementët bazë të hartimit të një plan biznesi agroturistik dhe mundësitë e bashkëpunimit me biznese të suksesshme. | 8 orë |
| <b>Tema 9</b>  | Burimet e kapitalit monetar, themelor dhe burimet njerëzore për ngritjen e aktivitetit agroturistik.                | 6 orë |
| <b>Tema 10</b> | Faktorët e brendshëm dhe të jashtëm që ndikojnë në ngritjen e aktivitetit turistik.                                 | 6 orë |
| <b>Tema 11</b> | Shanset dhe rreziqet në ngritjen e aktivitetit turistik.  | 6 orë |
| <b>Tema 12</b> | Planifikimi i bimëve, kafshëve dhe burimeve energjitike në realizimin e aktivitetit agroturistik.                   | 5 orë |
| <b>Tema 13</b> | Përmirësimi i infrastrukturës rurale si domosdoshmëri suksesi agroturistik.   | 5 orë |
| <b>Tema 14</b> | Kostoja, të ardhurat dhe shpenzimet e produktit agroturistik.   | 8 orë |
| <b>Tema 15</b> | Studimi i tregut agroturistik, sjellja e konsumatorëve, kerkesat specifike për produkte/shërbime.                   | 8 orë |
| <b>Tema 16</b> | Elemente të marketingut në një sipërmarrjeje agroturistike.   | 6 orë |

**3. Lënda “Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm” (L-08-483-18). Kl. 12 – 68 orë**

• **Synimet e lëndës “Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm” kl. 12 – 68 orë.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm”, kl 12, nxënësit duhet:

- Të përshkruajë rëndësinë e prodhimit bujqësor e blegtoral të një ferme, për qëllime agroturistike.
- Të klasifikojë produktet ushqimore, bujqësore e blegtorale, për qëllime agroturistike.
- Të bëjnë 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 të territorit në zhvillimin e territorit dhe zhvillimin rural të qëndrueshëm.
- Të argumentojnë ndikimin ekonomik të promovimit të produkteve të territorit në ekonominë lokale dhe prodhuesit e vegjël.
- Të përshkruajnë standardet dhe kuadrin ligjor të produkteve tipike në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar.
- Të përdorin *database* ndërkombëtare si instrument hulumtimi të produkteve tipike
- Të tregojnë prirjet dhe lëvizjet më të rëndësishme për produktet tradicionale.
- Të zbulojnë, vlerësojnë dhe zhvillojnë produktet potenciale tradicionale dhe tipike shqiptare.
- Të përshkruajnë rëndësinë e përpunimit të produkteve bujqësore e blegtorale në një fermë agroturistike, sipas traditës të çdo zone.
- Të shpjegojnë veçoritë e përpunimit teknologjik të prodhimeve bujqësore e blegtorale,
- Të shpjegojë parimet e metodat e ruajtjes, konservimit dhe ambalazhimit të produkteve të përpunuara ushqimore.
- Të vlerësojnë treguesit cilësorë (organo-shqisore dhe labortorike) të produkteve bujqësore e blegtorale.
- Të shpjegojnë rëndësinë e sigurisë ushqimore gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të shpjegojnë kushtet dhe kërkesat higjieno-sanitare të prodhimit, me qëllim garantimin e sigurisë ushqimore dhe mbrojtjen e shëndetit të klientëve.
- Të analizojnë faktorët që ndikojnë në ndotjen e ushqimeve (kushtet higjieno-shëndetësore jo të përshtatshme të mjedisit të punës, të linjave të prodhimit, dëmtuesit e produkteve ushqimore si mizat, buburrecat, minjtë etj.).
- Të shpjegojnë masat mbrojtëse ndaj faktorëve që ndikojnë në ndotjen e ushqimeve.
- Të shpjegojnë rregulloren HACCP2, si një standard ndërkombëtar në garantimin e sigurisë së produkteve ushqimore.
- Të përshkruajnë kriteret e përgjithshme të higjienës për punonjësit, në fermën agroturistike.
- Të përshkruajnë kriteret e përgjithshme të higjienës për objektet e prodhimit, pajisjet në fermën agroturistike.
- Të shpjegojnë normat e higjienës në përpunimin e produkteve bujqësore e blegtorale në teknikat e konservimit, ambalazhimit, tregtimit etj.
- Të dallojnë mjetet e solucionet higjienike të nevojshme për higjienën e fermës.
- Të përshkruajnë përpunimin e mbetjeve ushqimore në mjedise të veçanta të fermës agroturistike.
- Të përshkruajnë rëndësinë dhe elementët e kutisë së ndihmës së shpejtë në mjediset e fermës agroturistike.
- Të përshkruajnë bimësinë e ulët, shkurre dhe të lartë të natyrës spontane dhe të kultivuar, sipas zonave të përhapjes për qëllime agroturistike;
- Të përshkruajnë shërbimet e mirëmbajtjes së bimëve dhe drurëve të natyrës spontane nga dëmtuesit natyral;
- Të përshkruajnë mënyrat artizanale të prodhimit të lëngjeve nga bimët e zonës (perime, fruta, bimë të egra, kombinimi i tyre).
- Të përshkruajnë mënyrat e përpunimit të frutave të kultivuara dhe të egra për reçel, gliko, prevede, raki, vaj etj., sipas bimësisë dhe traditës së zonës;
- Të përshkruajnë mënyrat e përpunimit të drithrave të ndryshëm për prodhime me bazë brumi, sipas traditës së zonës;

- Të përshkruajnë mënyrat e përpunimit të perimeve të ndryshme për turshi, salcë, marinadë etj., sipas traditave të zonës;
- Të shpjegojnë mënyrat e tharjes së frutave e perimeve, sipas traditës së çdo zone.
- Të shpjegojnë mënyrat e konservimit, ambalazhimit dhe të ruajtjes së produkteve të përpunuara për shitje në tregun agroturistik.
- Të përshkruajnë rëndësinë e mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve për qëllime agroturistike.
- Të përshkruajnë vlerat ushqyese, përbërjen kimike, vetitë organoshqisore të qumështit, që përdoret si lëndë e parë në përpunimin të tij në kushtet e fermës agroturistike familjare.
- Të shpjegojnë rëndësinë, mënyrat e përpunimit të qumështit, ambalazhimit dhe ruajtjes së produkteve dhe nënprodukteve të qumështit në kushtet e fermës agroturistike.
- Të listojnë pajisjet për procesin e mjeljes, pasterizimit, përpunimit të qumështit, prerjes, presimit apo stazhionimit sipas traditës.
- Të shpjegojnë rëndësinë e kontrollit të kafshëve e shpendëve para tharjes, mënyrat e tharjes së kafshëve, si dhe cilësinë e mishit që përdoret si lëndë e parë në përpunimin e mishit për qëllime agroturistike.
- Të përshkruajnë përbërjen kimike dhe faktorët që ndikojnë në cilësinë e mishit në kushtet e fermës agroturistike;
- Të përshkruajnë kërkesat që duhet të plotësojë mishi për konsum dhe për nënprodukte në kushtet e fermës agroturistike;
- Të shpjegojnë mënyrat e përpunimit të mishit, ruajtjes e ambalazhimit të produkteve të përpunuara të tij në kushtet e një ferme agroturistike.
- Të përshkruajnë përbërjen kimike, procesin e përpunimit, ambalazhimit dhe ruajtjes, që duhet të plotësojë peshkupër konsum dhe nënprodukte;
- Të përshkruajnë rritjen e bletës, shërbimet në bletaridhe mënyrën e marrjes së mjaltit, sipas standardeve në një fermë agroturistike.
- Të shpjegojnë rëndësinë e mbarështimit të kërmillit si atraksion turistik dhe për qëllime ekonomike.
- Të përshkruajnë rëndësinë e mbarështimit dhe kushtet e rritjes së kuajve të hipizmit në një fermë agroturistike, si atraksion turistik.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Përpunimi i produkteve territoriale për agroturizëm.”, kl. 12 - 68 orë**

|               |   |       |
|---------------|---|-------|
| <b>Tema 1</b> | Prodhimet bujqësore e blegtorale territoriale në fermat agroturistike.              | 6 orë |
| <b>Tema 2</b> | Rëndësia e përpunimit të prodhimeve bujqësore e blegtorale në fermat agroturistike. | 2 orë |
| <b>Tema 3</b> | Ruajtja, konservimi dhe ambalazhimi i prodhimeve bujqësore e blegtorale             | 4 orë |
| <b>Tema 4</b> | Siguria ushqimore në fermën agroturistike.  | 6 orë |
| <b>Tema 5</b> | Higjiena në fermën agroturistike.   | 6 orë |
| <b>Tema 5</b> | Bimësia e natyrës spontane dhe të kultivuar   | 6 orë |
| <b>Tema 6</b> | Mirëmbajtja e bimësisë së natyrës spontane.   | 2 orë |
| <b>Tema 7</b> | Prodhimi i lëngjeve dhe pijeve nga bimët e zonës.                                   | 2 orë |

|                |  |       |
|----------------|--|-------|
| <b>Tema 8</b>  | Mënyrat e përpunimit të frutave të kultivuara dhe të egra.   | 3 orë |
| <b>Tema 9</b>  | Mënyrat e përpunimit të drithrave  | 2 orë |
| <b>Tema 10</b> | Mënyrat e përpunimit të perimeve   | 2 orë |
| <b>Tema 11</b> | Mbarështimi i kafshëve dhe i shpendëve në shërbim të agroturizmit  | 2 orë |
| <b>Tema 12</b> | Mënyrat e përpunimit të qumështit, ambalazhimi e ruajtja e nënprodukteve të tij.                                     | 6 orë |
| <b>Tema 13</b> | Mënyrat e përpunimit të mishit të kafshëve dhe shpendëve, ambalazhimi dhe ruajtja e prodhimeve të përpunuara të tij. | 6 orë |
| <b>Tema 14</b> | Përpunimi, ambalazhimi, ruajtja e peshqve në kushtet e fermës agroturistike.   | 3 orë |
| <b>Tema 15</b> | Vjelja e mjaltit, ambalazhimi i tij, sipas standarteve në fermën agroturistike.                                      | 4 orë |
| <b>Tema 16</b> | Mbarështimi i kërmillit në kushtet e fermës agroturistike.   | 4 orë |
| <b>Tema 17</b> | Mbarështimi i kuajve të hipizmit në kushtet e fermës agroturistike.  | 2 orë |

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

### 1. Moduli “Komunikimi në strukturat akomoduese të agroturizmit.”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>                              |  |              |
|---|--|--------------|
| Titulli dhe Kodi  | KOMUNIKIMI NË STRUKTURAT AKOMODUESE TË AGROTURIZMIT.   | M-13-1471-20 |
| Qëllimi i modulit   | Një modul që i aftëson nxënësit për të zbatuar rregullat dhe teknikat e komunikimit të drejtpërdrejtë me klientin dhe furnitorët e shërbimeve agroturistike në strukturat akomoduese të agroturizmit, për të mbajtur korrespondencën zyrtare, për të kryer biseda të suksesshme shitjeje, për të prezantuar produktin turistik përmes telefonit, e-mail, mediave sociale si dhe për të plotësuar kërkesa dhe zgjidhur ankesa të klientëve.   |              |
| Kohëzgjatja e modulit                                     | 33 orë mësimore  |              |
| Niveli i parapëlqyer për pranim                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor Bujqësi.   |              |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <b>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat dhe teknikat e komunikimit të drejtpërdrejtë me klientin dhe furnitorët e shërbimeve turistike në agroturizëm.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përshkruajë rëndësinë e komunikimit të drejtpërdrejtë me klientin në fermat e agroturizmit;</li><li>- të përdorë teknikat e komunikimit verbal dhe jo verbal;</li><li>- të përdorë teknikat e frymëmarrjes, qetësimit, shtendosjes gjatë komunikimit duke eliminuar frymëmarrjen e gabuar, blackout;</li><li>- të përdorë drejt tonalitetin e zërit, mënyrën e të folurit, artikulimin e drejtë për një komunikim efektiv;</li><li>- të përdorë gjuhën e trupit për transmetimin e mesazheve;</li><li>- të interpretojë sinjalet e gjuhës së trupit në komunikim;</li><li>- të zbatojë teknikat e të dëgjuarit aktiv;</li></ul> |              |



- 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, vëmendja;
- të vendosë dhe të arrijë qëllime gjatë prezantimeve;
- të ndërtojë fjalime duke eliminuar gabimet retorike, stresin dhe tensionet.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Nxënësi komunikon me telefon, faks, “e-komunikim“, në strukturat akomoduese të agroturizmit, me klientët dhe furnitorët e shërbimeve turistike.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të telefonit dhe faksit në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të shpjegojë pjesët përbërëse dhe funksionimin e telefonit;
- të komunikojë me telefon duke zbatuar hapat e një bisede telefonike;
- të komunikojë me telefon në raste dhe situata të ndryshme duke respektuar teknikat e komunikimit me klientin;
- të përdorë retorikën në telefon sipas rregullave të parashikuara;
- të demonstrojë aftësi në bërjen dhe marrjen e thirrjeve telefonike në mënyrë efektive;
- të kryejë identifikimin dhe regjistrimin e mesazheve telefonike sipas rregullave;
- të shpjegojë pjesët përbërëse dhe funksionimin e faksit.
- të kryejë vendosjen dhe ndërrimin sipas rregullit të letrës në faks;
- të ndërrojë tonerin e faksit sipas rregullave standarde;
- të kryejë sipas rregullit dërgimin dhe pranimin me faks të korrespondencës me klientin.
- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit “e-komunikimit” përmes mesazheve të platformave të biznesit të tilla si: email, faqet e internetit të furnitorëve të shërbimeve, mediat sociale, si dhe forma të tjera elektronike me shkrim në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të vendosë sipas rregullit kompjuterin në gjendje pune;

- të hapë dhe mbyllë sipas rregullit programet elektronike në kompjuter.
- të kryejë hapjen, pranimin dhe ruajtjen e postës elektronike sipas rregullit;
- të dërgojë postën elektronike dhe dokumentet bashkëngjitur sipas rregullit;
- të përgatisë mesazhe, konfirmime dhe njoftime për publikime në faqen e ëeb-site të strukturës së agroturizmit.
- të përdorë rrjetet e komunikimit on line gjatë veprimtarisë së strukturës agroturistike;
- të përdorë metodat moderne të komunikimit me internet, audio dhe vizuale, telekonferencë etj.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 3 Nxënësi kryen biseda të suksesshme shitjeje në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

***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 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 turistike 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 tek klienti;
- të ndikojë në vendimet e blerjes së klientit pa krijuar presion;
- të kuptojë sinjalet e blerjes nga klienti;
- të përfundojë me sukses shitjen e produktit dhe shërbimit turistik.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 4 Nxënësi prezanton produktin dhe shërbimet turistike në**

### **strukturat akomoduese të agroturizmit.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të pasqyrojë produktin dhe shërbimin turistik të përgatitur në faqen e internetit;
- të pasqyrojë në buletinin e operatorëve turistikë produktin turistik dhe shërbimin e përgatitur;
- të prezantojë produktin dhe shërbimin e përgatitur turistik përmes telefonit, e-mail, mediave sociale etj;
- të shpërndajë produktin turistik partnerëve dhe bashkëpunëtorëve turistikë;
- të prezantojë itinerarin turistik partnerëve turistikë;
- të prezantojë produktin dhe shërbimin e përgatitur turistik para klientëve.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

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

### **RM 5 Nxënësikryen pranimin e kërkesave dhe zgjidhjen e ankesave të klientëve, në strukturën akomoduese të agroturizmit.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të pranojë sipas rregullit kërkesa nga klienti;
- të diskutojë sipas rregullit me klientin për kërkesat e tij;
- të krijojë klimë pozitive në bisedë me klientin;
- të përdorë gjuhën e trupit gjatë komunikimit me klientin;
- të përdorë drejt pyetjet në komunikim me klientin;
- të dëgjojë me vëmendje klientin;
- të zgjidhë kërkesat dhe të plotësojë dëshirat e klientit;
- të formulojë saktë dhe kuptueshëm ofertat;
- të prezantojë ofertat edhe në mënyrë figurative;
- të shprehë qartë dobitë dhe avantazhet e ofertave për klientin;
- të bindë klientin për avantazhet e ofertave;
- të dëgjojë me vëmendje klientin gjatë paraqitjes së ankesave;
- të pranojë sipas rregullit ankesa nga klienti;
- të zbatojë rregullat e sjelljes me klientin në rast ankesash;
- të përkujdeset për klientin sipas rregullit në rast ankesash.
- të përkujdeset për klientin e inatosur sipas rregullit;
- të zgjidhë ankesat e klientit në favor të klientit.
- të pranojë vërejtjet dhe sugjerimet nga klientët për përmirësime të shërbimeve turistike, duke iu përgjigjur pozitivisht dhe me ndjeshmëri kërkesave të tyre;

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në kabinet të pajisur me internet dhe mjetet përkatëse për kryerjen e kësaj veprimtarie si dhe mjedise reale të punës në biznesin e agroturizmit.
- Rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbime të produkteve agroturistike.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të komunikimit, prezantimit, dhënies së informacionit dhe përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Kabineti i agroturizmit në shkollë/ mjediset e firmës ushtrimore/biznese reale agroturistike.
  - Kompjuter, fotokopje, fax, shërbim interneti dhe programe kompjuterike për të përgatitur dokumentet e nevojshme.
  - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
  - Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e turizmit dhe agroturizmit.
-

## 2. Moduli “Shërbimi në strukturat akomoduese të agroturizmit”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

| Titulli dhe Kodi  | SHËRBIMI NË STRUKTURAT AKOMODUESE TË AGROTURIZMIT  | M-13-1472-20 |
|---|--|--------------|
| Qëllimi i modulit   | Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për të zbatuar rregulla të qëndrimit dhe sjelljes, sigurisë në punë dhe dhënien e ndihmës së parë, procedura të mikpritjes së klientëve, shërbimit të ushqimeve dhe pijeve, të pastrimit dhe mirëmbajtjes së mjediseve, të manipulimit të biankerisë në lavanteri në strukturat akomoduese të agroturizmit.  |              |
| Kohëzgjatja e modulit                                     | 69 orë mësimore  |              |
| Niveli i parapëlqyer për pranim                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II i KSHK të drejtimit mësimor Bujqësi.  |              |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <b>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat e qëndrimit, sjelljes, sigurisë dhe dhënies së ndihmës së parë në strukturat akomoduese të agroturizmit.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të zbatojë kërkesat dhe detyrat kryesore të personelit sipas funksioneve në strukturat e agroturizmit;</li><li>- të zbatojë rregullat e qëndrimit, lëvizjes, shërbimit në strukturat e agroturizmit;</li><li>- të respektojë rregullat e higjienës së personelit në strukturat e agroturizmit;</li><li>- të zbatojë kërkesat për mirë mbajtjen e uniformës dhe pajisjeve personale të punës;</li><li>- të zbatojë rregullat e sjelljes me klientët duke mbajtur parasysh origjinën, moshën, seksin, prejardhjen etj;</li><li>- të zbatojë mënyrat e pritjes dhe përcjelljes së klientëve në strukturat e agroturizmit.;</li><li>- të respektojë mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në strukturat e agroturizmit;</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë në strukturat e agroturizmit;</li></ul> |              |

- 
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes nga dëmtuesit mekanikë (prerjet, rrezimet, makineritë etj.), kimikë, biologjikë dhe të menaxhojë rastet e dëmtimeve;
  - të japë ndihmën e parë, sipas rregullave, në raste mbytje nga ushqimi, asfiksie, plagosje të thjeshta, goditje elektrike, epilepsi, djegie, fraktura etj.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen procedura të mikpritjes dhe kujdesit ndaj klientit në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë procedura të regjistrimit të klientëve dhe grupeve turistike në strukturën akomoduese të agroturizmit;
- të konfirmojë pasaportat, numrin e personave, numrin e dhomave, ditët e qëndrimit dhe ditën e largimit të klientëve nga struktura akomoduese;
- të informojë klientët për shërbimet e tjera të strukturës akomoduese;
- të zgjidhë kërkesa të klientëve me nevoja të veçanta.
- të kryejë regjistrimin e të dhënave në regjistër dhe kompjuter;
- të shpërndajë informacionin për klientët në sektorët e tjerë të strukturës akomoduese;
- të kryejë ç’regjistrimin dhe përcjelljen e klientëve nga struktura akomoduese e agroturizmit;
- të marrë opinionin nga klientët mbi shërbimin në strukturën akomoduese të agroturizmit;
- të përgatitë faturën totale të shpenzimeve të klientit dhe të arkëtojë pagesën;
- të zbatojë rregulla të higjenes, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë zhvillimit të veprimtarive në recepsion, në strukturat akomoduese të agroturizmit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 3 Nxënësi shërben ushqim dhe pije për klientët, në mjediset e shërbimit, në strukturën akomoduese të agroturizmit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të mirëmbajë mjediset kryesore dhe mjediset ndihmëse të shërbimit të ushqimit dhe pijeve në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e shërbimit të ushqimit dhe

pijeve në restorant, në strukturat akomoduese të agroturizmit;

- të shtrojë tavolinatsipas vaktit, menisë dhe metodës së shërbimit, në mjediset e shërbimit të ushqimit dhe pijeve, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të dallojë llojet e menuve të ushqimit në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të renditë ushqimet dhe pijet në menu dhe t'i prezantojë sipas rregullave;
- të kryejë proceset parapërgatitore përpara fillimit të shërbimit të ushqimeve dhe pijeve sipas vaktit, menisë dhe metodës së shërbimit, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të kryejë proceset parapërgatitore të shtrimit të tavolinave për shërbimin e mëngjesit, drekës, darkës me vetshërbim;
- të kryejë kontrollin përfundimtar për shtrimin në sallë;
- të përgatitë dhe shërbejë pije në bar sipas menisë;
- të shërbejë ushqimet dhe pijet sipas llojit, vaktit, menisë dhe metodave të shërbimit në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të kryejë proceset përfundimtare të punës për sistemimin e mjedisëve kryesore dhe ndihmëse të shërbimit të ushqimit, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarive në shërbim në strukturat akomoduese të agroturizmit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 4 Nxënësi pastron dhe mirëmban mjediset, biankeritë dhe rrobat e klientëve në strukturën akomoduese të agroturizmit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë pajisjet, mjetet e punës, solucionet, detergjentët për pastrim dhe lvanteri, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të pastrojë dhomat, tualetet, mjediset e përbashkëta të ndërtesës sipas hapave dhe rregullave;
- të kontrollojë inventarin, funksionimin e pajisjeve të dhomës, tualetit, ndriçimit etj;
- të lajë, centrifugojë dhe thajë biankeritë dhe rrobat e klientëve në lvanteri duke përdorur pajisjet, detergjentet dhe metodat përkatëse;

- të hekurosë biankeritë dhe rrobat e klientëve në lavanteri, në strukturat akomoduese të agroturizmit;
- të mbajë dokumentacionin e pranimit dhe dorëzimit të biankerive dhe rrobave të klientëve;
- të mirëmbajë dhe kujdeset për pajisjet, mjetet e punës, solucionet dhe detergjentë t për larjen e rrobave dhe pastrim;
- të respektojë rregullate higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së veprimtarive.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të përshtatura dhe të pajisura me mjetet përkatëse për kryerjen e veprimtarive si dhe mjedise reale të punës në biznese agroturistike.
- Rekomandohen dhe vizita në biznese agroturistike që ofrojnë shërbime të akomodimit të klientëve, konvikte të nxënësve etj.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave higjeno-sanitare, sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Mjedisedhe mjete për praktikimin e proceseve të punës, në shkollë ose biznese agroturistike.
  - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të
-



- 
- çështjeve që trajtohen në modul.
- Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e akomodimit të agroturistëve.
-

### 3. Moduli “Përgatitjet në kuzhinë në strukturat akomoduese të agroturizmit”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

| Titulli dhe Kodi   | PËRGATITJET NË KUZHINË NË STRUKTURAT AKOMODUESE TË AGROTURIZMIT.  | M-13-1473-20 |
|--|---|--------------|
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që aftëson nxënësit për të zbatuar procedura të punës në kuzhinë, për të përdorur pajisjet dhe mjetet e punës, për të kryer llogaritje të kostove dhe për të gatuar asortimente të ndryshme sipas grupeve ushqimore duke zbatuar rregulla të higjienës, sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit, në strukturat akomoduese të agroturizmit.  |              |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 69 orë mësimore   |              |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor Bujqësi.  |              |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1 Nxënësi përdor pajisjet dhe mjetet kryesore të kuzhinës në strukturat akomoduese të agroturizmit.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të dallojë veçoritë e mjedisit të kuzhinës, mjediseve ndihmëse dhe ndërlidhjen midis tyre në strukturat agroturistike;</li><li>- të dallojë dhe zbatojë rregullat dhe kërkesat kryesore për personelin e kuzhinës në strukturat agroturistike;</li><li>- të zbatojë rregulla të qëndrimit, sjelljes, paraqitjes, higjienës së personelit të kuzhinës.</li><li>- të përdorë pajisjet e kuzhinës (soba, furra, zgara, fetatriçe, sfoliatrives, mikrovalë, banakë, makina grirëse, makina larëse të enëve, pajisje ftohëse, pajisje specifike tradicionale etj).</li><li>- të zbatojë teknikat gjatë përdorimit të thikave të qërimin, copëtimit dhe pastrimeve të imta;</li><li>- të bëjë mprehjen e thikave të kuzhinës;</li><li>- të zbatojë teknikën gjatë përdorimit të rendes së dorës;</li><li>- të zbatojë teknikën gjatë përdorimit të grirëses;</li><li>- të përdorë mjetet specifike të kuzhinës tradicionale;</li><li>- të respektojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të</li></ul> |              |

---

ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të pajisjeve dhe mjeteve të kuzhinës në strukturat akomoduese të agroturizmit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi përgatitasortimente të grupit të pjatave të para në kuzhinë, në strukturat akomoduese të agroturizmit**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën përkatëse sipas asortimentit;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për gatimin e asortimentit;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të kontrollojë freskinë e produkteve për gatimin e asortimenteve të ndryshme;
- të bëjë peshimin dhe matjen e saktë të vëllimeve të lëndëve të para sipas recepturës;
- të bëjë pastrimin dhe përpunimin e lëndëve të para;
- të përgatitë antipastave dhe sallatave (me perime të freskëta, të pjekura, të ziera) me dressing sipas recetave;
- të gatujë vezë me shkallë të ndryshme zierje në varësi të kohës së zierjes, vezës “poshe”, “syze”, vezës së rrahur, omletave etj;
- të gatujë bulion (me mish dhe kocka, perime, peshk) dhe supa të thjeshta me garniturë;
- të gatujë asortimente të brumit me maja, makarona, byrekë, brumë të zier, sufle, petë tigan, asortimente me oriz, miell misri etj;
- të gatujë asortimente specifike tradicionale të grupit të pjatave të para;
- të dekorojë dhe servirë asortimente të gatuar sipas racioneve;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve.
- të kujdeset për mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve për gatimin e asortimenteve të pjatave të para.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi përgatit asortimente të grupit të pjatave kryesore me mish, peshk dhe prodhime deti në kuzhinë, në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën përkatëse;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
- të presë në copa mishin, peshkun sipas llojit dhe sipas asortimentit;
- të marinojë mishin, peshkunsipas asortimentit;
- të gatujë mish dhe prodhime të mishit në zgarë, në furrë, me skuqje, me zierje;
- të gatujë prodhime me mish të grirë;
- të gatujë prodhime me të brëndshme të mishit;
- të gatujë peshk dhe prodhime të detit në zgarë, në furrë, me skuqje, me zierje;
- të gatujë pjata kryesore me peshk e mish specifike, tradicionale të zonës.
- të dekorojë dhe servirë asortimentet e gatuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore me mish, peshk dhe prodhime deti.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi përgatit ëmbëlsira në kuzhinë, në strukturat akomoduese të agroturizmit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e ëmbëlsirës përkatëse;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për ëmbëlsira;
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përgatitë kremra në kuzhinë;
- të përgatitë ëmbëlsira me sherbet;
- të përgatitë biskota;
- të përgatitë ëmbëlsirave me fruta;
- të përgatitë kek në kuzhinë;
- të përgatitë ëmbëlsira specifike tradicionale të zonës;
- të dekorojë dhe servirë ëmbëlsirat ekuzhinës;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të asortimenteve;

- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave 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, por rekomandohen dhe vizita në biznese agroturizmi që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë, të teknikave të gatimit të asortimenteve të ndryshme, të llogaritjes së kostove, të mirëmbajtjes dhe higjienës së mjedisit, pajisjeve, ushqimit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës, si dhe për gatimin e asortimenteve të ndryshme, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Kuzhinë reale në biznese agroturizmi ose kuzhinë e shkollës.
  - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës.
  - Mjete për përpunimin termik të produkteve.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturave të përzgjedhura.
  - Kataloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

#### 4. Moduli “Veprimtari turistike në strukturat akomoduese të agroturizmit”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

| Titulli dhe Kodi  | VEPRIMTARI TURISTIKE NË STRUKTURAT AKOMODUESE TË AGROTURIZMIT   | M-13-1474-20 |
|---|---|--------------|
| Qëllimi i modulit   | Një modul praktik që aftëson nxënësit për të vlerësuar resurset turistike të zonës, për të përgatitur shitjen e produkteve dhe shërbimeve agroturistike, për të hartuar itinerare, prezantuar informacionin për vendin turistik si dhe për të planifikuar dhe udhëhequr grupet turistike në turet në këmbë, sipas kërkesave dhe veçorive të klientit.   |              |
| Kohëzgjatja e modulit                                     | 69 orë mësimore   |              |
| Niveli i parapëlqyer për pranim                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor Bujqësi.  |              |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <b>RM 1 Nxënësi përgatit shitjen e produktit/shërbimit agroturistik mbështetur në resurset turistike të zonës për zhvillimin e agroturizmit.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të evidentojë vlerat e trashëgimisë kulturore të zonës në shërbim të zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit;</li><li>- të analizojë trashëgiminë kulturore, materiale të zonës sipas elemente përbërës në shërbim të zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit (monumentet e kulturës, qendrat historike, kalatë dhe kështjellat, parqet kombëtare arkeologjike, monumentet e kultit, ndërtimet popullore, objektet etnografike, kostumet popullore, artizanati, veprat e artit, muzetë, fotografia, trashëgimia gojore, folklori, veglat muzikore, muzika, vallet etj);</li><li>- të analizojë kushtet gjeografike – natyrore dhe kulturore të zonës si: pozita gjeografike, relievi, klima, ujërat, bota bimore e shtazore dhe ndikimi i tyre në zhvillimin e llojeve të turizmit dhe agroturizmit;</li><li>- të analizojë marrëdhëniet harmonike dhe simbiotike të</li></ul> |              |

- 
- mjedisit natyror dhe turizmit të zonës;
- të analizojë raportet midis ekonomisë, popullsisë dhe zhvillimit të turizmit dhe agroturizmit në zonë (transporti, punësimi, të ardhurat, rritja e vlerës së tokës, shkëmbimit valutor etj).
  - të hartojë listën përmbledhëse të produkteve/ shërbimeve turistike dhe agroturistike dhe çmimet përkatëse;
  - të përlllogaritë çmimet përkatëse për secilin produkt/ shërbim turistik dhe agroturistik;
  - të hartojë oferta dhe paketa speciale me produkte dhe shërbime turistike dhe agroturistike;
  - të përgatitë materiale informative për klientët aktual dhe ata potencialë;
  - të shpërndajë informacionin bazuar në listë kontaktet e agjencive dhe partnerëve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Nxënësi ndërton dhe prezanton itinerarin turistik për destinacione turistike të zonës.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të studiojë vendin/destinacionin për ndërtimin e itinerarit turistik;
- të përcaktojë pikënisjen dhe destinacionin në itinerarin turistik;
- të hartojë sipas rregullit një përshkrim të shkurtër për vendin/destinacionin turistik;
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik referuar kushteve mjedisore, klimaterike dhe mënyrës së udhëtimit;
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik sipas profilit të grupit të udhëtarëve (turistëve);
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik referuar elementëve që do të karakterizojnë udhëtimin (hotele, restorante, kamping etj);
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik për çdo ndalesë;
- të planifikojë afatet kohore në itinerarin turistik për pushim, ushqim etj;
- të hartojë sipas rregullit itinerarin turistik me afate kohore për një destinacion dhe grup turistësh të përcaktuar;
- të prezantojë itinerarin turistik.
- të përcaktojë tematikat për informacion në udhëtimin turistik referuar karakteristikës së grupit turistik;

- të analizojë dhe përshkruajë karakteristikat e përgjithshme gjeografikë, të destinacionit turistik;
- të analizojë dhe përshkruajë faktorët mjedisorë në informacionin turistik;
- të analizojë dhe përshkruajë veçoritë historike, arkeologjike, kulturore në informacionin turistik;
- të analizojë dhe përshkruajë atraksione të tjera të destinacionit turistik në informacionin turistik;
- të prezantojë informacionin turistik të hartuar para grupit të udhëtimit;
- të prezantojë itinerarin turistik në faqen e internetit, në buletinët e operatorëve turistikë, nëpërmjet telefonit, e-mail etj.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 3 Nxënësi drejton grupin turistik në turet në këmbë në qytet, në zona rurale, në vende të hapura arkeologjike apo historike.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë informacionin turistik referuar itinerarit.
- të studiojë hartën e vendit të përzgjedhur;
- të bëjë parashikimin e kohës së nevojshme dhe të rishikojë itinerarin;
- të kryejë mbajtjen e informacionit paraprak për turistët në lidhje me origjinën, moshën, interesat, etj.
- të përshtatë informacionin referuar grupit të turistëve;
- të përgatisë elemente të argëtimit dhe humorit që do të shoqërojnë drejtimin e grupit;
- të përgatisë e komente për vendet që do të vizitohen;
- të përgatisë përgjigjet për pyetjet e mundshme dhe të papriturat e mundshme të turistëve;
- të përgatitë sipas rregullit informacionin turistik (për zonën rurale/fshatin, qytetin, për vende të hapura arkeologjike apo historike) referuar llojit të turistëve dhe itinerarit;
- të mirëpresë pozitivisht turistët;
- të informojë turistët mbi itinerarin e udhëtimit turistik, ndalesat, pushimet, vizitat etj;
- të prezantojë rregullat për orientimin e turistëve në lëvizje;
- të sigurojë të gjitha mjetet dhe objektet e nevojshme para udhëtimit;
- të koordinojë oraret e lëvizjeve dhe ndalesave sipas kërkesave të turistëve;



- të komunikojë me turistët gjatë udhëtimit turistik, duke iu përgjigjur në kohë pyetjeve, kërkesave dhe nevojave të tyre;
  - të këshillojë turistët mbi specifikat e udhëtimit si: karakteristikat gjuhësore, kulturore, fetare, mjedisore të vendit që do të vizitohet;
  - të kujdeset për sigurinë e grupit gjatë lëvizjes dhe kohës së ndalesave;
  - të përdorë alternativat për zgjidhje dhe përshtatje në situata të caktuara;
  - të përdorë elementë kreativ dhe taktikave për të mbajtur grupin entuziast;
  - të kryejë sipas rregullit prezantimin e një përmbledhje të përgjithshme të udhëtimit, në përfundim të tij;
  - të bëjë raportimin te punëdhënësi në mbyllje të udhëtimit në lidhje me shpenzimet, rezultatet dhe kënaqësinë e turistëve.
  - të respektojë rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjate tureve me ecje në këmbë.
- Instrumentet e vlerësimit:***
- Pyetje përgjigje me gojë.
  - Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të përshtatura dhe të pajisura me mjetet përkatëse, internet për kryerjen e kësaj veprimtarie si dhe mjedise reale të punës në biznes.
- Rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbime të guidave turistike.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të komunikimit, prezantimit, dhënies së informacionit dhe përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.

---

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

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

- Kompjuter, fotokopje, shërbim interneti dhe programe kompjuterike për të përgatitur dokumentet e nevojshme.
  - Manuale, udhëzues, harta dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
  - Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e guidave të turistëve.
-

## 5. Moduli “Përpunimi i produkteve bimore territoriale për qëllime agroturistike”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

### PERSHKRUESI I MODULIT

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Titulli dhe kod</b>   | <b>PËRPUNIMI I PRODUKTEVE BIMORE TERRITORIALE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE.</b>   | <b>M-08-1475-20</b>  |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer procese pune të përpunimit të produkteve të ndryshme territoriale me bazë bimore. |  |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 66 orë mësimore  |  |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor “Bujqësi”.   |  |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1</b>  | <p><b>Nxënësi kryen proceset e përpunimit të frutave.</b></p> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të përgatitë vendit dhe mjetet e punës për përpunimin e frutave, sipas kërkesave të përcaktuara;</li> <li>- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, në përputhje me kërkesat;</li> <li>- të përzgjedhë frutat e rajonit dhe përbërësit e tjerë, të nevojshëm për përpunim;</li> <li>- të përcaktojë sasinë e frutave dhe të përbërësve të tjerë, sipas llojit të përpunimit;</li> <li>- të seleksionojë frutat për përpunim, sipas kriterëve;</li> <li>- të lajë frutat me ujë të rrjedhshëm dhe pa i dëmtuar;</li> <li>- të heqë pjesët e padobishme të frutave.</li> <li>- të përpunojë frutat për lëng sipas kërkesës e traditës së zonës;</li> <li>- të përpunojë frutat për komposto sipas kërkesës e traditës së zonës;</li> <li>- të përpunojë frutat për reçel etj., sipas kërkesës e traditës së zonës;</li> <li>- të përpunojë frutat për prevede etj., sipas kërkesës e traditës së zonës;</li> </ul> |

- të bëjë përpunime të tjera të frutave, sipas traditave të zonës;
- të përgatitë ambalazhin e duhur për mbushjen me produktin e përpunuar, sipas sasisë, kërkesave dhe standardeve për ruajtje;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar sipas rregullit;
- të lajë dhe pastrojë mjetet e punës të përdorura gjatë përpunimit të frutave;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të frutave, sipas kërkesave higjeno-sanitare;
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Nxënësi kryen proceset e përpunimit të perimeve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendit dhe mjetet e punës për përpunimin e perimeve, sipas kërkesave të përcaktuara;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, në përputhje me kërkesat;
- të përzgjedhë perimet e rajonit dhe përbërësit e tjerë, të nevojshëm për përpunim;
- të përcaktojë sasinë e perimeve dhe të përbërësve të tjerë, sipas llojit të përpunimit;
- të seleksionojë perimet për përpunim, sipas kriterëve;
- të lajë perimet me ujë të rrjedhshëm dhe pa i dëmtuar;
- të heqë pjesët e padobishme të perimeve.
- të përgatisë solucionet e nevojshme për përpunimin e perimeve;
- të përpunojë perimet për salcë, turshi, marinadë etj., sipas kërkesave teknologjike të procesit;
- të bëjë përpunime të tjera të perimeve, sipas traditave të zonës;
- të përgatitë ambalazhin e duhur për mbushjen me produktin e përpunuar, sipas sasisë, kërkesave dhe standardeve për ruajtje;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar sipas rregullit;
- të lajë dhe pastrojë mjetet e punës të përdorura gjatë përpunimit të perimeve;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të perimeve,

- sipas kërkesave higjeno-sanitare;
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të perimeve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 3 Nxënësi kryen tharjen e frutave/perimeve të zonës.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zgjedhë fruta/perime të zonës, të cilësisë së mirë dhe të të njëjtit lloj;
- të seleksionojë, pastrojë dhe lajë frutat/perimet, duke mënjanuar ato jo tipiket;
- të përgatisë frutat/perimet për tharje (prerje, heqje farash etj.), sipas llojit;
- të përgatisë mjetet e posaçme ose ose mjetet rrethamore, për tharje;
- të përgatisë ujin, solucionet dhe tretësirat që do të përdoren për tharjen e frutave/perimeve, sipas standardeve;
- të bëjë përpunimin e frutave/perimeve me ujin, solucionet e tretësiart përkatëse, në temperaturat e caktuara;
- të vendosë frutat/perimet në mjetet tharëse.
- të mbikqyrë dhe të kryejë procedurat e duhura gjatë tharjes së frutave/perimeve në diell dhe me mënyra artificiale.
- të grumbullojë dhe ambalazhojë frutat/perimet e thara.
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë tharjes së frutave/perimeve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 4 Nxënësi kryen proceset e përpunimit të drithërave për miell e prodhim buke.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin e punës për pranimin e drithrave;
- të përgatitë mjetet e nevojshme të punës për përpunimin e drithrave;
- të përcaktojë cilësinë e miellit sipas përmbajtjes së

- celulozës dhe mbeturinave të tjera;
- të transportojë pa firo sasinë e drithrave për bluarje;
- të pastrojë drithërat për përpunim, sipas metodave të caktuara;
- të transportojë në vendin e duhur (groposje për pleh ose ushqim bagëtie) mbeturinat e pastrimit të drithërave;
- të përgatisë lëndën e parë (miell) dhe ndihmëse (ujë, kripë, maja etj.), në sasi të caktuara, sipas teknikës së përgatitjes së brumit;
- të bëjë brumin sipas gramaturës dhe llojit të bukës që kërkohet;
- të vendosë bukën e formuar në tava me dimensione të përcaktuara sipas kërkesave;
- të pjekë brumin sipas teknologjisë së pjekjes;
- të stivosë bukët e pjekura vertikalisht në mjedis të ajrosur për ftohje;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë gjatë përpunimit të drithërave për miell.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të përpunimit të frutave, perimeve dhe drithrave ose në struktura të agrobiznesit që kryejnë këto procese.
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike për përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve e materialeve për përpunimin e produkteve bimore.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurisë në punë, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve të punës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për përpunimin e produkteve bimoresi dhe

---

ambalazhimin e tyre.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, turshive, prodhimeve të brumit.
  - Mjete pune për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve.
  - Pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale, etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të produkteve bujqësore (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Materiale udhëzuese
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 6. Moduli “Përpunimi i produkteve blegtorale territoriale për qëllime agroturistike”

**Drejtimi:** Bujqësi  
**Profili:** Agroturizëm  
**Niveli:** III i KSHK  
**Klasa:** 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

|  |   |                     |
|--|---|---------------------|
| <b>Titulli dhe kodi</b>                | <b>PËRPUNIMI I PRODUKTEVE BLEGTORALE TERRITORIALE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE</b>   | <b>M-08-1476-20</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>               | Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer përpunimin e produkteve blegtorale (qumështi, mishi etj.) për qëllime agroturistike. |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>           | 51 orë mësimore   |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b> | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor “Bujqësi”.  |                     |

|  |             |  |
|--|-------------|--|
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1</b> | <p><b>Nxënësi përpunon qumështin për konsum dhe nënprodukte.</b><br/> <b>Kriteret e vlerësimit:</b><br/>           Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të përzgjedhë mjetet e nevojshme të punës për përpunimin e qumështit për konsum dhe për nënprodukte;</li> <li>- të identifikojë vizitorët që kanë dëshirë të merren me përpunimin e qumështit;</li> <li>- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës për përpunimin e qumështit për konsum dhe nënprodukte, sipas kushteve higjieno-sanitare;</li> <li>- të kontrollojë siç duhet, treguesit cilësorë të qumështit për konsum;</li> <li>- të kontrollojë siç duhet, treguesit cilësorë të qumështit për nënprodukte;</li> <li>- të transportojë me shumë kujdes, qumështin në rezervuarin (tankun) e grumbullimit;</li> <li>- të filtrojë sasisë e qumështit sipas procedurës së filtrimit;</li> <li>- të realizojë përpunimin e qumështit për konsum sipas procedurës së përpunimit;</li> <li>- të bëjë ambalazhimin e qumështit për konsum dhe ruajtje, sipas kërkesës;</li> <li>- të përpunojë qumështin për nënprodukte (kos, gjizë, gjalpë, etj) sipas procedurave përkatëse;</li> </ul> |
|--|-------------|--|



- të formojë dhe kripos djathin sipas procedurës përkatëse.
- të ambalazhojë nënproduktet për konsum dhe ruajtje, të prodhuara nga përpunimi i qumështit;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të komunikojë me etike e profesionalizëm.;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të qumështit për konsum dhe nënprodukte.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Nxënësi përpunon mishin për konsum.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin e pranimit të shpendëve e kafshëve për therje;
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lajë kafshët dhe shpendët dhe t'i transportojë ato në vendin e therjes;
- të therë shpendë ose kafshë të tjera sipas procedurës së kryerjes;
- të transportojë mishin trup në vendin e përpunimit me shumë kujdes;
- të varë siç duhet shpendët apo kafshët në konvejer;
- të lajë dhe të dezinfektojë koshat bosh të transportimit të mishit trup të shpendëve e të kafshëve;
- të varë kafshët e shpendët pas larjes;
- të largojë pjesët e padobishme nga procesi i therjes;
- të kryejë tualetin e shpendëve dhe të kafshëve pas therjes, sipas procedurës;
- të kryejë ndarjen anatomike të shpendëve e të kafshëve sipas llojit;
- të ambalazhojë mishin trup të shpendëve;
- të ambalazhojë mishin të ndarë në mënyrë anatomike të shpendëve e kafshëve të ndryshme;
- të sistemojë mishin e therur të shpendëve e të kafshëve në repartet e përpunimit termik të ngrirjes;
- të kryejë llogaritje të thjeshta të kostove të produkteve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të mishit për konsum.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të përpunimit të produkteve blegtorale ose në biznese që kryejnë procese të tilla.
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin nënprodukteve blegtorale, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e nënprodukteve blegtorale, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve e materialeve për përpunimin e produkteve blegtorale.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të higjienbëws, sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve të punës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për prodhimin e nënprodukteve blegtorale si dhe ambalazhimin e tyre.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:.
- Repart për përpunimin e produkteve blegtorale.
  - Mjete pune për përpunimin e produkteve blegtorale, si dhe ambalazhimin e tyre
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve blegtorale.
  - Pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale, etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të produkteve blegtorale (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
  - Materiale udhëzuese
-

## 7. Moduli “Shërbimi ndaj kafshëve, shpendëve dhe bimëve territoriale për qëllime agroturistike”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** III i KSHK

**Klasa:** 12

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>                                     |  |                     |
|--|--|---------------------|
| <b>Titulli dhe Kodi</b>  | <b>SHËRBIMI NDAJ KAFSHËVE, SHPENDËVE DHE BIMËVE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE</b>  | <b>M-28-1477-20</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul praktik që aftëson nxënësit për të trajtuar dhe për tu kujdesur për kafshët e trasha dhe të imta, shpendët dhe bimët e zonës, në kushtet e një ferme agroturistike.  |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 51 orë mësimore  |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor Bujqësi  |                     |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1 Nxënësi trajton kafshëte trasha dhe të imta të zonës, në fermën agroturistike.</b><br><b><i>Kriteret e vlerësimit:</i></b><br>Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të parapërgatitë veshjen, mjetet dhe vendin e punës për shërbimet ndaj kafshëve me qëllim agroturistik, në stallë apo kullotë të lirë.</li><li>- të identifikojë vizitorët/turistët që kanë dëshirë për tu shërbyer kafshëve.</li><li>- të sigurojë kushtet higjienike dhe klimën e përshtatshme në vendqëndrimet e kafshëve</li><li>- të bëjë përzgjedhjen e duhur dhe të bëjë përgatitjen e veglave e pajisjeve për vete, po edhe për vizitorët për shërbimet e kujdesit ndaj kafshës.</li><li>- tu shpjegojë vizitorëve mënyrën e sjelljes së duhur me kafshët.</li><li>- të bëjë pastrimin ekafshëve.</li><li>- të përzgjedhë e mjetet dhe pajisjet e duhura për ushqyerjen e kafshëve.</li><li>- të hartojë dhe përgatitë racionin ushqimor për kafshët.</li><li>- të bëjë ndarjen racionale të ushqimit për kafshët.</li></ul> |                     |

- të bëjë ushqyerjen e kafshëve në stalla, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.
- të bëjë ushqyerjen e kafshëve në kullota të lira, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin
- të sigurojë ujin e pijshëm.
- të bëjë qethjen e kafshëve të imta, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.
- të bëjë mjeljen me dorë të kafshëve, duke aktivizuar edhe vizitorin/turistin.
- të bëjë grumbullimin dhe ruajtjen e qumështit të grumbulluar.
- të regjistrojë të dhënat në kartelën përkatëse.
- të bëjë largimin e mbeturinave, pastrimindhe mirëmbajtjaene mjeteve që u përdorën gjatë trajtimit të kafshëve.
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm .
- të zbatojë rregullat ehigjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesit për kafshët sipas drejtimit të prodhimit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kujdeset për shpendët e zonës në fermën agroturistike.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatitë veshjen, mjetet dhe vendin e punës për shërbimet ndaj shpendëve me qëllim agroturistik në fermë;
- të identifikojë vizitorët/turistët që kanë dëshirë për tu shërbyer shpendëve;
- të përcaktojë radhën e kryerjes së proceseve të punës;
- të sigurojë kushtet zoohigjenike të mjedisit sipas drejtimit të prodhimit;
- të përzgjedhë veglat e pajisjet për vete, po edhe për vizitorët për shërbimet e kujdesit ndaj shpendëve;
- të seleksionojë shpendët për mish,sipas kondicionit e ato për vezë;
- të përlllogarisë sasinë e ushqimeve sipas drejtimit të prodhimit të shpendëve, grupmoshave;
- të hartojë racione ushqimore sipas drejtimit të prodhimit, grupmoshave;
- të kontrollojë ushqimin e ujin për cilësi e pastërti;
- të shpërndajë racionet ushqimore shpendëve në orarin e caktuar;
- të nxjerrë shpendët në kullota natyrore;

- të sigurojë në vazhdimësi ujin e pishëm;
- të mbledhë e grumbullojë me kujdes vezët;
- të kontrollojë, ruajë e paketojë vezët sipas kriterëve të sigurisë ushqimore në fermë;
- të kujdeset për çeljen natyrore të zogjve
- të mundësojë pjesmarrjen në gjithë këto shërbime të vizitorëve/turistëve;
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesjes për shpendëtnë fermën agroturistike.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kujdeset për bimët e zonës në fermën agroturistike.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatitë veshjen, mjetet dhe vendin e punës për shërbimet ndaj bimëve të zonës për qëllime agroturistike;
- të identifikojë vizitorët/turistët që kanë dëshirë për tu shërbyer bimëve;
- të mundësojë pjesmarrjen vizitorëve/turistëve në shërbimet ndaj bimëve;
- të përzgjedhë bimët e zonës për të cilat do të kryhen punimet e shërbimit ndaj tyre.
- të përzgjedhë e veglat dhe pajisjet për vete dhe për vizitorët, për shërbimet ndaj bimëve.
- të përzgjedhë llogaritë sasi të “inputeve” bujqësore të nevojshme për shërbimet ndaj bimëve.
- të këshillojë vizitorët/turistët në lidhje me shërbimet e kujdesit ndaj bimëve
- të kryejë shërbimet e duhura për bimët, sipas stinës dhe llojit të bimëve, të tilla si punimet e tokës, mbjelljen, shërbimet gjatë rritjes së bimëve, vjeljen e prodhimit etj.
- të angazhojë edhe vizitorët/turistët në shërbimet ndaj bimëve
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kujdesjes për bimët e zonës në fermën agroturistike.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikat profesionale pranë shkollës ose në fermabujqësore e blegtorale.
- Instruktori mund të organizojë vizita mësimore në ferma bujqësore e blegtorale duke iu dhënë mundësi nxënësve për të vrojtuar konkretisht dhe për tu angazhuar në disa nga shërbimet që i bëhen kafshëve, shpendëve dhe bimëvetë zonës
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të përdorimit sa më të mirë të veglave të punës, orendive dhe pajisjeve në fermat bujqësore e blegtorale për shërbimin ndaj kafshëve, shpendëve dhe bimëve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete shërbimesh ndaj kafshëve, shpendëve e bimëve në një fermë agroturistike vetëm në mbikqyrje të instruktorit.
- Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me shërbimet që i bëhen kafshëve, shpendëve dhe bimëve, në prani të vizitorëve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e shërbimeve kryesore ndaj kafshëve, shpendëve dhe bimëve në një fermë agroturistike.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Mjedise të fermnës së shkollës.
  - Fermë bujqësore e blegtorale për rritjen e kafshëve, shpendëve dhe bimëve.
  - Pajisje e vegla pune për shërbimet e kafshëve, shpendëve dhe bimëve.
  - Furça, sfungjer, kashai, thika druri, peshqir, kova uji, lecka për higjienën e gjirit
  - Pajisjet me të cilat kryhet procesi i përpunimit të qumështit.
  - Bidonë ose tank ftohës për ruajtjen e qumështit.
  - Tokë kullosores, magazinë ushqimi, depo silazhi.
  - Tabela e vlerave ushqimore të ushqimeve të llojeve të ndryshme.
  - Ushqime të ndryshme si misër, grurë, sorgum etj
  - Ushqime shtazore si miell peshku, miell gjaku, premikse.
  - Kullota natyrale, pirëse uji, kova, dezinfektantë, fshesa, lopata etj
  - Pajisje dhe vegla pune për dezinfektimin e vendit e përgatitjen e furrikut.
  - Detergjentë dhe tretësira dezinfektuese.
-

- 
- Vezë për çelje, ushqim e ujë per kloçkën, kova uji, sapun.
  - Tabela analitike të ushqimeve dhe për nevojat ushqimore
  - Mjete, vegla dhe lëndë të para për shërbimet ndaj bimëve
  - Mjete vizuale e studimore, video me demonstrime te ndryshme.
-

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

### 1. Moduli “Marrja e mjaltit nga zgjoi i bletëve në fermën agroturistike”

**Drejtimi:** Bujqësi

**Profili:** Agroturizëm

**Niveli:** III i KSHK

**Klasa:** 12

#### PERSHKRUESI I MODULIT

|  |  |                     |
|--|--|---------------------|
| <b>Titulli dhe kod</b>   | <b>MARRJA E MJALTIT NGA ZGJOI I BLETËVE NË FERMËN AGROTURISTIKE</b>  | <b>M-28-1478-20</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për mirëmbajtjen, funksionimin e pajisjeve e mjeteve për të kryer ndërhyrje në zgjua për marrjen e mjaltit për qëllime agroturistike.  |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 51 orë mësimore  |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.   |                     |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1 Nxënësi përgatit mjetet dhe veglat për ndërhyrje në zgjua, në prani të vizitorëve.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përzgjedhë vendin ku do kryhet marrja e mjaltit, sipas standardit;</li><li>- të përzgjedhë saktë veglat dhe orenditë për ndërhyrjet në zgjua;</li><li>- Te identifikojë vizitorë që kanë dëshirë të marrin pjesë në nxjerrjen e mjaltit;</li><li>- të sigurojë higjenën e vendit të punës, sipas standardit;</li><li>- të transportojë me kujdes në kohën dhe vendin e duhur veglat dhe orenditë e ndërhyrjes në zgjua;</li><li>- të përgatitë siç duhet veshjen speciale për ndërhyrje në zgjua;</li><li>- të dezinfektojë veglat për marrjen e mjaltit;</li><li>- të përcaktojë saktë radhën e përdorimit të veglave dhe</li></ul> |                     |



---

pajisjeve sipas llojit të ndërhyrjes në zgjua: si maskën e fytyrës, dorezat e llastikut, tymësen, levat për hapjen e zgjoit, thikat dhe pirunjtë metalik, etj;

- të zbatojë me korrektësi rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së veglave dhe mjeteve për ndërhyrje në zgjua.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi ndërhyr në zgjua, për marrjen e mjaltit në prani të vizitorëve sipas rregullave.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën speciale për vete e vizitorët për ndërhyrjen në zgjua;
- të ndërhyjë në zgjua sipas radhës së përcaktuar të punës;
- të hapë me kujdes zgjoin;
- të nxjerrë me kujdes kornizat nga zgjoi;
- të transportojë me kujdes kornizat në centrifugë;
- të vendosë kornizat në pozicionin e duhur në centrifugë;
- të centrifugojë hojet e bletëve;
- të nxjerrë me kujdes hojet nga centrifugimi;
- të vendosë me kujdes kornizat në vendin e caktuar për tharje;
- të kullojë dhe grumbullojë mjaltin në enë të veçanta;
- të transportojë enët e mjaltit në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë ndërhyrjeve në zgjua për marrjen e mjaltit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi pastron mjetet dhe veglat e përdorura gjatë marrjes së mjaltit në prani të vizitorëve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën;
- të përzgjedhë veglat dhe mjetet për pastrim;
- të përcaktojë saktë radhën e punës;
- të pastrojë me kujdes centrifugën;
- të pastrojë veglat që janë përdorur gjatë marrjes së mjaltit;
- të pastrojë me kujdes kornizat e thara;
- të vendosë me kujdes kornizat në vendin e caktuar;
- të transportojë me kujdes mjetet dhe veglat e pastruara në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit të veglave dhe mjeteve që janë

përdorur gjatë marrjes së mjaltit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësit kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike për shërbimet që kryhen gjatë rritjes së bletëve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot në rritjen e bletës, si dhe përbërësit e kostove, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport, amortizime dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për rritjen e bletës.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikat profesionale pranë shkollës ose në një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë.
- Instruktori mund të organizojë vizita mësimore një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë duke iu dhënë mundësi nxënësve për të vrojtuar konkretisht disa nga shërbimet që bëhen për mirërritjen e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të përdorimit sa më të mirë të veglave të punës, orendive dhe pajisjeve në një një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë si dhe të kryerjes së punëve për marrjen e mjaltit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete të kryerjes së punëve për marrjen e mjaltin vetëm në mbikqyrje të instruktorit apo specialistit të rritjes së bletëve.
- Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me proceset e punës për kryerjen e marrjes së mjaltit të bletëve në prani të vizitorëve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të kryerjes së punëve për marrjen e mjaltit të bletëve.
- 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:
- një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë.
  - Vegla pune, orendi dhe pajisje për të punuar me bletën.
  - Centrifugë mjalti, kova, fuçi, bidona.
  - Veshje speciale, maska për fytyrën, doreza llastiku, tymëse, etj.
  - Komplete mjetesh mbrojtje për t'u përdorur nga vizitorët.
  - Pite, korniza me hoje.
  - Vazo e fuçi me rubinet, pjata, tava,
  - Mjete të tjera vizuale.
  - Video me demonstrime të ndryshme.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manuallet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 2. Moduli “Prodhimi i distilatit nga frutat”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

### PERSHKRUESI I MODULIT

| Titulli dhe kod  | PRODHIMI I DISTILATIT NGA FRUTAT  | M-08-1479-20 |
|--|---|--------------|
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul praktik që i aftëson nxënësit në kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e distilatit nga frutat..  |              |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 51 orë mësimore   |              |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.  |              |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <p><b>RM 1 Nxënësi përgatitet për prodhimin e distilatit nga frutat.</b><br/><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br/>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– të përgatisë vendin e punës dhe uniformën e përshtatshme për prodhimin e distilatit nga frutat sipas udhëzimeve;</li><li>– të përgatitë pajisjet për kryerjen e procesit teknologjik të prodhimit të distilatit nga frutat;</li><li>– të përcaktojë llojin dhe varietetin e përshtatshëm për prodhim distilati;</li><li>– të përcaktojë sasinë dhe kohën më të mirë për vjeljen e frutave për prodhim distilati;</li><li>– të grumbullojë pa firo dhe me kujdes frutat që do të distilohen;</li><li>– të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së përgatitjeve për prodhimin e distilatit të frutave.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> |              |
|  | <p><b>RM 2 Nxënësi përgatit lëndën e parë për distilim.</b><br/><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br/>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– të selekcionojë frutat që shërbejnë si lëndë e parë për distilim, duke eliminuar frutat e papërshtatshëm, sipas</li></ul>   |              |

- kritereve të caktuara;
- të pastrojë me kujdes lëndën e parë nga lëndët e huaja;
  - të lajë me ujë të rrjedhshëm dhe të pastër lëndën e parë;
  - të grijë lëndën e parë me pajisje të thjeshta dore;
  - të vendosë masën e grirë për fermentim, në enët dhe ambjentin e përshtashëm;
  - të kontrollojë vazhdimisht fermentimin e masës së grirë duke zbatuar rregullat e fermentimit;
  - të pastrojë vendin ku u përgatit lënda e parë për distilim sipas rregullave higjieno-sanitare;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së lëndës së parë për distilim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen distilimin e frutave të fermentuar.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë distilatorin për punë, sipas udhëzuesit përkatës;
- të zbrazë masën e fermentuar në enë të përshtatshme, me kujdes;
- të mbushë distilatorin me masën e fermentuar, sipas standardit;
- të vërë në punë distilatorin me energji elektrike, gaz, dru etj;
- të kontrollojë vazhdimisht parametrat termik presionin, gjatë procesit të distilimit;
- të vendosë enën prej qelqi me masën 250-300 ml, për mbledhjen e distilatit sipas udhëzuesit;
- të ndajë “kokën”, “zemrën” dhe “bishtin” e distilatit, në momentin e duhur dhe në enë të posaçme me kujdes;
- të përfundojë distilimin e masës së fermentuar në momentin e duhur;
- të zbrazë bërsitë e distiluara në enë të posaçme, pasi të ketë rënë temperatura e tyre e zierjes;
- të largojë bërsitë, me shumë kujdes, nga reparti apo vendi i distilimit;
- të pastrojë dhe lajë me ujë të rrjedhshëm distilatorin, enët e tjera dhe vendin ku u krye distilimi, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së distilimit të frutave të fermentuara.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### **RM 4 Nxënësi përgatit distilatin për marketing.**

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veçojë e vendosë “zembrën” e destilatit në enë të posaçme;
- të matë saktë temperaturën e distilatit;
- të matë gradën alkolike të destilatit me alkoolmetër;
- të sigurojë sasinë e ujit të distiluar për përzjerje sipas standardit shtetëror;
- të përgatitë distilatin, sipas standardit shtetëror;
- të ambalazhojë distilatin, në shishe qelqi ½ litër;
- të mbyllë shishet e mbushura, hermetikisht;
- të ngjisë etiketat me logon dhe të dhënat përkatëse, në shishe sipas përkatësisë së distilatit;
- të bëjë marketimin e reklamimin e produktit, me anë mjeteve të ndryshme promovimi;
- të sistemojë dhe pastrojë me kujdes vendin e punës pas përgatitjes së distilatit për marketing;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së distilatit për marketing.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### **RM 5 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike për prodhimin e distilatit nga frutat.**

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të të distilatit nga frutat, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë kostot e tjera (transport, energji, amortizim pajisjesh, etj.), sipas manualit përkatës;
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të të distilatit nga frutat, sipas formularëve përkatës;
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e distilatit nga frutat.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përpunimit të frutave në shkollë ose në punishte private apo shtetërore të përpunimit të frutave për distilat.

---

**e nxënësve.**

- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, si dhe përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të shartuar të drufrutorëve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të distilatit nga frutat.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të të përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Distilator
- Fruta për distilim
- Enë qelqi
- Alkoolmetër
- Amballazhe, etiketa
- Pajisje kancelarie.
- Makina llogaritëse dore.
- Manualët e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
- Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të frutave që lidhet me prodhimin e distilatit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
- Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.

### 3. Moduli “Prodhimi i vajit të ullirit në fermën agroturistike”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>                              |  |                     |
|---|--|---------------------|
| Titulli dhe kodi  | <b>PRODHIMI I VAJIT TË ULLIRIT NË FERMËN AGROTURISTIKE</b>   | <b>M-08-1480-20</b> |
| Qëllimi i modulit   | Një modul praktik që i aftëson nxënësit në kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit dhe ambalazhimin e tij.  |                     |
| Kohëzgjatja e modulit                                     | 51 orë mësimore  |                     |
| Niveli i parapëlqyer për pranim                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.   |                     |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit sipas procedurave standarde;</li><li>– të dezinfektojë pajisjet dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare;</li><li>– të përcaktojë sasinë e ullirit për përpunim sipas kërkesës dhe standardeve;</li><li>– të transportojë ullirin në repart sipas procedurave standarde;</li><li>– të hedhë ullirin në bunkerin e lëndës së parë sipas procedurave standarde;</li><li>– të zbatojë teknikat e larjes së ullinjve sipas procedurave standarde;</li><li>– të largojë mbeturinat nga pajisjet larëse sipas kërkesave higjieno-sanitare;</li><li>– të largojë bërsitë nga linja teknologjike sipas kërkesave higjieno-sanitare;</li><li>– të transportojë bërsitë në tharëse sipas procedurave standarde;</li><li>– të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në</li></ul> |                     |



---

punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve përgatitore për prodhimin e vajit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi prodhon vaj me ekstraktim të bërsive të ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit me ekstraktim sipas kërkesave hijeno-sanitare;
- të pastrojë mjedisin dhe pajisjet sipas vendeve të punës;
- të përgatisë lëndën e parë, bërsi ulliri, me anë të copëtimit sipas procedurës standarde të punës;
- të transportojë lëndën e parë, bërsi ulliri, në repart sipas rregullit;
- të mbushë me kujdes distilatorin e ekstraktorëve me bërsi;
- të mbyllë në mënyrë hermetike distilatorin e ekstraktorëve;
- të mbushë distilatorin me përzierjen vaj-tretës, sipas raportit të caktuar;
- të mbyllë hermetikisht distilatorin sipas rregullit;
- të rikthejë tretësin në rezervuar sipas rregullit;
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të vajit me ekstraktim bërsish.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e vajit të ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhin për mbushje sipas kërkesës;
- të mbushë shishet me vaj ulliri sipas kërkesës;
- të mbushë fuçitë me vaj ulliri sipas kërkesës;
- të taposë shishet sipas rregullit;
- të etiketojë shishet me të gjitha të dhënat e duhura;
- të vendosë në arka e kuti shishet e ambalazuara, sipas rregullit;
- të magazinon produktin sipas procedurave standarde;
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e sig teknik të mbrojtjes në punë dhe

të ruajtjes së mjedisit gjatë ambllazhimit dhe ruajtjes së vajit të ullirit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike të prodhimit të vajit të ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të vajit të ullirit, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës;
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të vajit të ullirit, sipas formularëve përkatës;
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e vajit të ullirit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në fabrikën e prodhimit të vajit të ullirit, ose në punishte të tjera të përpunimit të ullirit për vaj.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës ose teknologu duhet të përdorë sa më shumë demostrime konkrete të proceseve pune për prodhimin e vajit të ullirit, ambalazhimin e produktit dhe kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e vajit të ullirit.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur për kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e vajit të ullirit.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit, ambalazhimit të vajit të ullirit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike për prodhimin e vajit të ullirit.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart për prodhimin e vajit të ullirit
  - Mjete pune për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
  - Lëndë të parë dhe ndihmëse për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
  - Pankarta, makete, udhëzues, kataloge, rregullore, standarde industriale etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit që lidhet me prodhimin e vajit të ullirit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

#### 4. Moduli “Vjelja e kulturave drufrutore sipas stinës dhe përhapjes në zonën agroturistike”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

|  |  |                     |
|--|--|---------------------|
| <b>Titulli dhe kodi</b>                | <b>VJELJA E KULTURAVE DRUFRUTURE SIPAS STINËS DHE PËRHAPJES NË ZONËN AGROTURISTIKE</b>   | <b>M-14-1481-20</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>               | Një modul praktik që i aftëson nxënësit për zbatimin e teknikave të vjeljes së frutave të ndryshme, si dhe llogaritjen e shpenzimeve në prodhimin e kulturave drufrutore në varësi të kushteve të fermës apo bujtinës agroturistike. |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>           | 51 orë mësimore  |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b> | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II i KSHK të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.  |                     |

|  |             |  |
|--|-------------|--|
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1</b> | <p><b>Nxënësi parapërgatitet për vjeljen e prodhimit të frutave</b></p> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– të përzgjedhë mjetet e materialet e nevojshme (shkallë, gërshërë, kosha, arka përparëse etj) për kryerjen e procesit të vjeljes;</li> <li>– të paisen me veshje të përshtatshme sipas llojit të frutit që do të vilet;</li> <li>– të përzgjedhë pemët tipike me zhvillim të mirë ,që përcakton zhvillimin tipik të pemëtores;</li> <li>– të përcaktojë paraprakisht prodhimin sipas llojit të frutave për planifikim të materialeve të nevojshme;</li> <li>– të përcaktojë fazën e pjekjes së frutit , sipas qëllimit të përdorimit(treg, shitje, përdorim, përpunim);</li> <li>– të përcaktojë kohën e vjeljes( mëngjes, drekë, darkë) sipas llojit dhe kultivarit të frutit;</li> <li>– të përcaktojë mënyrën e vjeljes ( këputje me dorë, prerje me gërshërë etj);</li> <li>– të transportojë me kujdes mjetet në memëtores sipas</li> </ul> |
|--|-------------|--|

---

kushteve që ofron ferma;

- të zbatojë me përpikmëri rregullat e sigurimit teknik e shëndetësor dhe të mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 2 Nxënësikryen vjeljen e frutave farore dhe bërthamore**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryhet ndarja e nxënësve në grupe(2-3 persona) sipas ndarjes së detyrave;
- të përcaktojnë mënyrën e vjeljes në varësi të llojit dhe kultivarit (këputje me dorë , prerje me gërshërë etj);
- të kontrollojë me kujdes vendin ku do të vendosen shkallët ose platformat vjelëse;
- të kryejë vjeljen me kujdes dhe pa dëmtuar frutin së bashku me bishtin;
- të vendosë frutat e vjela në kosh ose arkë me rradhë;
- të seleksionojë me kujdes frutat e dëmtuara dhe ti vendosë në arka të tjera;
- të vendosin arkat me kujdes njëra mbi tjetrën në mjetin transportues që disponon ferma;
- të transportojë pa i tronditur arkat drejt magazinës;
- të magazinonjë sipas standarteve të magazinimit në përputhje me qëllimin e përdorimit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të ruajtjes së mjedisit gjatë vjeljes dhe transportit të frutave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi vjel prodhimin e ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë mënyrën e vjeljes sipas llojit/kultivarit të ullirit si dhe zonës ku kultivohet(kodrinore,fushore);
- të paisen nx. me mjetet e vjeljes (çarcafë, furkë, krehëra etj), sipas detyrave të ndara më parë;
- të vendosin me kujdes platformat vjelëse ose shkallë në çdo pemë;
- të vjelin ullinjtë pa i dëmtuar dhe pa firo duke vendosur çarcafë poshtë pemës;
- të seleksionojnë kokrrat e dëmtuara ,sëmura dhe jashtë standardit me kujdes;
- të mbushin koshat me prodhim sipas qëllimit të

- përdorimit të tyre (treg, vaj, konservim etj);
- të vendosin me kujdes koshat në mjetet transportuese;
- të transportojnë pa firo prodhimin e vjelë;
- të magazinonjë prodhimin sipas standardeve të magazinimit e qëllimit të përdorimit( treg, përpunim vaji, konservim);
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit e shëndetit gjatë kryerjes së vjeljes, seleksionimit ,transportimit dhe magazinimit të prodhimit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi vjel prodhimin e rrushit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojnë saktë fazën e vjeljes së prodhimit sipas qëllimit të prodhimit(tryezë, përpunim ruajtje);
- të përcaktojnë saktë kohën e vjeljes (në kohë me diell pa vesë);
- të përcaktojnë mënyrat e vjeljes së rrushit sipas teknikave të vjeljes, (me gërshtë duke i kapur me kujdes nga bishti) për tu mos dëmtuar veshuli;
- të pajiset çdo grup me mjetet e nevojshme për vjelje duke respektuar procesin;
- të vjelë prodhimin me ngadalë dhe pa e dëmtuar duke e prerë me gërshtë bashkë me bishtin;
- të vendosin veshulët nëpër arka ,duke i vendosur bishtat lart;
- të vendosin veshulët jashtë standardit në arka të veçanta;
- të vendosin arkat në mjetin transportues njëra mbi tjetrën pa i dëmtuar;
- të transportojnë prodhimi në magazinë brenda ditës;
- të magazinonjë prodhimin sipas qëllimit të përdorimit,duke respektuar rregullat e magazinimit(treg, përpunim, etj);
- të zbatojnë rregullat e sigurimit teknik,mjedisor dhe shëndetësor gjatë procesit të vjeljes, seleksionimit e magazinimit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të teknologjisë së vjeljes së prodhimit të kulturave**

### **drufrutore, ullirit, agrumeve rrushit.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jenë të aftë:

- të njehsojë kostot evjeljeve që kryhen në kulturat drufrutore, agrume, ulli dhe vresht;
- të njehsojë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës;
- të njehsojë pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës;
- të njehsojë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës;
- të llogarisë të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për teknologjinë evjeljes së prodhimit në kulturat drufrutore agrume, ulli, vresht.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

#### **Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul mund të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në pemëtore, ullishte, vreshta dhe agrumishte sipas mundësive që ofron zona dhe rajoni ku ndodhet shkolla.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes për punë në procesin e vjeljes së prodhimit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me teknikën e vjeljes në kulturat drufrutore, ulli, agrume, vresht.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të përgatitjes për punë të procesit të vjeljes si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me teknologjinë e vjeljes së prodhimit të kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për realizimin me sukses të këtij procesi..
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të vjeljeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të përgatitjes për punë në procesin e vjeljes si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me to.

---

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

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Baza prodhuese e shkollës (pemëtore, vreshtari, ullishte apo agrunishte)
  - Mjete për realizimin e vjeljes
-

- 
- Shkallë,platformë vjelëse
  - Mjete transporti
  - Kosha, arka,
  - Gërshërë, furkë, krehëra.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e teknologjisë së vjeljes së prodhimit të kulturave drufrutore (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-



## 5. Moduli “Përpunimi i bimëve aromatike-medicinale për qëllime agroturistike”

Drejtimi: Bujqësi

Profili: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Kl asa: 12

### PERSHKRUESI I MODULIT

|   |   |  |
|---|---|--|
| Titulli dhe kodi  | <b>PËRPUNIMI I BIMËVE AROMATIKE-MEDICINALE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE</b>  | <b>M-14-1482-20</b>  |
| Qëllimi i modulit   | Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer mbledhjen, seleksionimin, tharjen e bimëve aromatike-medicinale sipas zonave, si dhe për kryerjen në llogaritjet e thjeshta ekonomike që lidhen me to. |  |
| Kohëzgjatja e modulit                                     | 51 orë mësimore   |  |
| Niveli i parapëlqyer për pranim                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II i KSHK të drejtimit mësimor “Bujqësi”.   |  |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <b>RM 1</b>   | <b>Nxënësit përcaktojnë vendin e mbledhjes së bimëve aromatike medicinale.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Nxënësit duhet të jenë të aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përzgjedhë mjetet dhe materialet e domosdoshme që nevojiten për mbledhjen si: dorashka, kosha, gërshtë, spango etj;</li><li>- të vlerësojnë zonën ku ndodhen bimët aromatike-medicinale;</li><li>- të transportojë me kujdes mjetet dhe materialet e nevojshme;</li><li>- të përcaktojnë bimët aromatike-medicinale që do të mbledhen;</li><li>- të rrethojnë me kujdes vendin ku ndodhen bimët aromatike-medicinale;</li><li>- të pastrojnë zonën nga bimët helmuese dhe papastërtitë e tjera;</li><li>- të marrin masa për parandalimin e rasteve të pakujdesisë;</li><li>- të zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe ruajtjes së mjedisit.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> |

**RM 2 Nxënësit mbledhin bimë aromatike-medicinale në zonën e përcaktuar.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përcaktojnë llojin e bimëve aromatike për erëza sipas llojit që ka zona;
- të përcaktojnë llojin e bimëve medicinale sipas llojit që ka zona;
- të përcaktojnë fazën e zhvillimit vjetor në varësi të llojit të bimës (formim gjethesh, lulëzim, pjekje);
- të përcaktojnë kohën e mbledhjes së bimëve sipas kritereve (mëngjes, agim, mbrëmje) duke iu përshtatur llojit të kulturës;
- të mbledhin bimët e përcaktuara sipas procedurës;
- të vendosin bimët e mbledhura me kujdes në vendin e caktuar në fushë, mundësisht në hije;
- të rendisin bimët e mbledhura sipas përkatësisë së përdorimit me shumë kujdes;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë mbledhjes së bimëve aromatike-medicinale.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësit kryejnë përpunimin dhe tharjen e bimëve aromatike-medicinale.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të transporojnë pa firo materialin nga fusha në vendin e përpunimit;
- të seleksionojnë me kujdes bimët e dobëta dhe të sëmura .
- të veçojnë organet e bimës që nuk janë objekt i përpunimit;
- të coptohen kërcejtë dhe rrënjët që dotë përpunohen për të patur një ekspozim sa më të gjerë në procesin e tharjes;
- të përgatisin lokalin, hambarin, trinat për procesin e tharjes në hije sipas kushteve që përmbush zona;
- të vendosin bimët në korniza me rrjetë teli apo pëlhure sipas teknologjisë të përcaktuar;
- të zbatohet kohëzgjatja e tharjes sipas gjëndjes së lokalit, kushteve të motit dhe llojit të bimës, e cila zgjat 3–7 ditë;
- të përziejnë materialin bimor 3–4 herë në ditë, deri sa kërcejtë të thyhen lehtë;
- të mbledhin materialin e tharë në grumbuj dhe formë dengju;
- të ruajnë dengjet në lokale të thata dhe të ajrosur mirë deri në tërheqjen e materialit të tharë sipas mënyrës së

përdorimit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësit kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike të mbledhjes dhe përpunimit të bimëve aromatike-medicinale.**

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e mbledhjes dhe përpunimit të bimëve aromatike dhe medicinale;
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës;
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës;
- të llogaritnin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël të mbledhjes dhe përpunimit të bimëve aromatike dhe medicinale.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në zonat përreth.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të punës për mbledhjen e përpunimin dhe ruajtjen e materialit bimor si dhe llogaritjen ekonomike të kostove të punimeve në lidhje me to.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e përgatitjes së procesit të mbledhjes , përpunimit dhe ruajtjes të materialit bimor, si dhe llogaritjen ekonomike të kostove të punimeve lidhur me to.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve për përgatitjen gjithë procesit të mbledhjes , grumbullimit, seleksionimit dhe tharjes përfundimtare të bimëve .
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të domosdoshme.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për mbledhjen,dhe përpunimin e bimëve aromatike, si dhe për llogaritje të thjeshta ekonomike lidhur me to.

---

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

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohet ngastra e tokës ku do të kryhet mbledhja dhe përpunimi i bimëve, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Ngastër toke në zonën pranë shkollës me bimë aromatike dhe medicinale.
  - Vegla dhe pajisje pune për mbledhjen dhe përpunimin e bimëve aromatike.
  - Hangarë, depo, etj. Për të kryer tharjen e materialit.
  - Pankarta, skica, udhëzues, katalogë, rregullore, etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e mbledhjes dhe përpunimit të bimëve (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 6. Moduli “Prezantimi i produkteve dhe shërbimeve të agroturizmit në panair”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Agroturizëm  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>                                     |   |   |
|--|---|---|
| Titulli dhe kod  | PREZANTIMI I PRODUKTEVE DHE SHËRBIMEVE TË AGROTURIZMIT NË PANAIR  | M-17-1483-20  |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që i përgatit nxënësit të kryejnë veprimet e përgatitjes së standave, të materialeve të shkruara të reklamës dhe promocionit për panairët, në të cilat merr pjesë struktura e agroturizmit, të kryejë veprimet dhe bisedat e shitjes në panair, si dhe veprimet e nevojshme pas panairit. |   |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 51 orë mësimore   |   |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.  |   |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1</b>   | <b>Nxënësi kryen hartimin e konceptit, llogaritjen e kostove të pjesëmarrjes në panair dhe aplikimin për pjesëmarrje.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përcaktojë qartë mesazhin, që do të përcillet në panair nga ferma agroturistike në lidhje me veprimtarinë dhe identitetin e saj;</li><li>- të hartojë një sllogan, i cili të shprehë saktë, qartë dhe në mënyrë të koncentruar dhe të thjeshtë mesazhin e përcaktuar për fermën agroturistike, produktet, shërbimet apo imazhin e saj;</li><li>- të hartojë lista të sakta dhe të plota të detyrave që duhet të kryhen për përgatitjen e fermës agroturistike për panair;</li><li>- të kryejë qartë ndarjen e detyrave, përcaktimin e afateve kohore sipas tyre dhe caktimin e përgjegjësive përkatëse për përmbushjen e detyrave për përgatitjen për panair;</li><li>- të përcaktojë rregulla dhe përgjegjësi të sakta për raportimin periodik mbi ecurinë e përgatitjeve;</li><li>- të hartojë lista të plota të materialeve që duhen për realizimin e panairit ku të evidentojë qartë për sejcilin burimin nga do të sigurohet;</li><li>- të identifikojë qartë listën e materialeve që do të porositen</li></ul> |

- 
- tek organizatorët e panairit;
- të hartojë saktë pasqyra të qarta të kostove të llogaritura të panairit, duke pasqyruar edhe mënyrën e parashikuar për mbulimin e tyre;
  - të hartojë planin e saktë të transportit të materialeve për në panair si dhe përgjegjësitë përkatëse;
  - të hartojë saktë kërkesën për pjesëmarrje në panair dhe dërgojë atë tek organizatorët e panairit, të shoqëruar me informacionet e kërkuara për fermën agroturistike.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi realizon standën e panairit, materialet e shkruara si dhe prezantime e materiale të tjera plotësuese.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë mënyrën se si do të përcillet nga stenda mesazhi i mishëruar në slogan (me anë të ngjyrave, pamjeve, figurave apo materialeve tredimensionalë, në mënyrë statike apo dinamike, etj);
- të përcaktojë përmbajtjen e prezantimeve elektronike ose reklamave filmike;
- të përcaktojë saktë ngjyrat, skemën, materialet, pajisjet e standës;
- të bëjë ndarjen e detyrave për përpunimin e pjesëve përbërëse të standës (materialet në kompjuter, printimin, etj);
- të përcaktojë saktë dhe qartë përmbajtjen, strukturën dhe paraqitjen e prezantimeve elektronike dhe audiovizive që do të prezantohen në panair;
- të hartojë lista të sakta dhe të plota të ndarjes së detyrave dhe përgjegjësiave për përgatitjen e prezantimeve elektronike dhe audiovizive;
- të hartojë planin e detajuar kohor të raportimit periodik mbi ecurinë e punës për përgatitjen e standës dhe prezantimeve;
- të përpunojë katalogun e panairit, duke respektuar rregullat mbi elementët e domosdoshëm të tij;
- të hartojë fletëpalosje dhe materiale të tjera reklamuese edhe informuese, në sintoni me mesazhin që do të përcillet, ngjyrat dhe sloganin e panairit;
- të hartojë oferta speciale, të qarta dhe të sakta, për panairin;
- të hartojë kartvizitat dhe materiale të tjera informative për agjencinë ose personelin e saj;
- të printojë dhe përgatisë materialet e shkruara në formën e

duhur;

- të përcaktojë mënyrën e veshjes në panair në sintoni me sloganin, veprimtarinë e strukturës agroturistike dhe mesazhin që kërkohet të përcillet;
- të sigurojë në kohë veshjet e caktuara për panair dhe materialet e nevojshme për montimin e standës.
- të paketojë dhe përgatisë për transport materialet e shkruara dhe të standës.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen planifikimin dhe ndarjen e punës, për montimin e standës gjatë panairit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë lista të detajuara të detyrave për montimin e standës;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për marrjen dhe përcjelljen e informacionit gjatë panairit;
- të përcaktojë personat përgjegjës dhe detyrat për mbarëvajtjen e prezantimeve elektronike gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për pritjen dhe informimin e klientëve në standë;
- të përcaktojë detyrat dhe grupin e punës për prezantimin dhe reklamimin e strukturës agroturistike dhe produkteve të saj gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për kryerjen e shitjeve dhe dokumentimin e tyre, gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për mbajtjen e marrëdhënieve me bankën.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi prezanton standën, realizon reklamën dhe promocionin e produkteve dhe shërbimeve gjatë panairit për strukturën akomoduese të agroturizmit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë saktë procedurën e regjistrimit të fermës agroturistike në panair;
- të njihet me rregullat e panairit;
- të firmosë formularin përkatës të panairit.
- të kryejë procedurën e plotë të marrjes në dorëzim të materialeve të porositura;
- të montojë saktë standën sipas ndarjes së parashikuar të detyrave;

- të kryejë përgatitjet e nevojshme për vendosjen e prezantimeve elektronike dhe provën e tyre;
- të përgatisë dhe vendosë materialet e planifikuar në tavolinën e punës;
- të pastrojë mjedisin e stendës dhe largojë mbeturinat të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e fermës agroturistike dhe produktit në stendën e saj gjatë panairit;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e fermës agroturistike dhe produktit në stendat e firmave të tjera gjatë panairit;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e fermës agroturistike dhe produktit, gjatë panairit, me anë të prezantimeve elektronike ose audiovizuale duke zbatuar rregullat mbi formën, zërin etj;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e fermës agroturistike dhe produktit, gjatë panairit, nëpërmjet shpërndarjes së dhuratave në mënyrë sa më efektive.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi kryen veprime biznesi gjatë panairit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dokumenteve të shitjeve dhe formularit përmbledhës në bankë. të hartojë kontrata të plota dhe të sakta shitblerjeje me firmat pjesëmarrëse në panair;
- të kryejë blerje për biznesin gjatë panairit, duke respektuar procedurën dhe plotësuar gjithë dokumentet e duhura;
- të kryejë, duke respektuar procedurën dhe plotësuar gjithë dokumentet e duhura, shitje me karta krediti për personelin dhe vizitorët e panairit, si dhe me arkëtim të mëvonshëm;
- të regjistrojë saktë shitjet e kryera me karta krediti në formularët përmbledhës përkatës;
- të kryejë procedurën e saktë dhe të plotë të dorëzimit të kopjeve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në klasa të pajisura me kompjuter, printer, materiale zyre.
- Për vetë natyrën e tij ai realizon një kombinim të sistemit modular të praktikave mësimore me atë të punës në projekte. Përgatitja për panair është një projekt i madh i cili planifikohet dhe realizohet nga të të klasa.
- Pavarësisht nga sektori, në të cilin grupe të ndryshme nxënësish janë të angazhuar, përveç detyrave të sektorit, ata



---

duhet të përmbushin edhe detyra në kuadër të pjesëmarrjes në panair. Kjo do të thotë që ky modul punohet paralelisht me të tjerët dhe për të gjithë klasën njëkohësisht, por me detyra të ndara sipas RM-ve dhe me një plan rotacioni të përcaktuar që më parë nga mësuesi.

- Ky modul duhet të realizohet jo më parë se semestri i dytë i shkollës. Në këtë mënyrë nga njëra anë nxënësit do të kenë marrë njohuritë e nevojshme në lëndët e përkatëse.
- Për të mundësuar realizimin e modulit, mund të organizohen disa kohë më parë, kur është e mundur, edhe vizita në panair të ndërmarrjeve reale.
- Mësuesi mund të përdorë në mësim edhe materiale filmike të panairëve të ndërmarrjeve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përgatitjen e stendave, të materialeve të shkruara, të reklamës dhe promocionit, për kryejën e veprimeve dhe bisedave të shitjes në panair si dhe veprimeve të nevojshme pas panairit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për përgatitjen dhe prezantimin në panair.
- 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:

- Materiale kancelarie.
- Statistika dhe informacione të panairëve të mëparshme të përpunuara nga nxënës të viteve të kaluara;
- Kompiuter;
- Materiale të ndryshme audiovizuale, foto, filma që ilustrojnë paraqitje në panair të mëparshme.
- Kompiutera me programe të përpunimeve grafike dhe me lidhje në Internet.