**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**

**MINISTRIA E EKONOMISË, KULTURËS DHE INOVACIONIT**

**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**KUZHINË**

**Niveli III i KSHK**

**(3 vjeçar)**

**Kodi: G8-III-24**

**Përgatitur me mbështetjen e EHL**

**(Hartuar në kuadër të zbatimit të sistemit dual, me mbështetjen e Projektit “Aftësi për Punë”, financuar nga Agjencia Zvicerane për Bashkëpunim dhe Zhvillim (SDC) dhe zbatuar nga Swisscontact)**

**Miratoi:**

MINISTRI

**Tiranë, 2024**

**Përmbajtja:**

1. **Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**
2. **Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**
3. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.
4. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimimit në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.
5. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimimit në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.
6. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të profilit “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.
7. **Plani mësimor për profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**
8. **Udhëzime për planin mësimor.**
9. **Udhëzime për procesin mësimor.**
10. **Udhëzime për vlerësimin, provimet dhe certifikatat.**
11. **Programet e përgjithshme të lëndëve/praktikave profesionale.**

1. **Programi orientues për provimet e nivelit në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**

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

Qëllimi kryesor i arsimimit profesional në profilin “Kuzhinë”, niveli IIIi KSHK, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me shërbimet në sektorin e kuzhinës”*. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:

1. mundësi të përshtatshme për të nxënë, pavarësisht nga gjinia, raca, besimi dhe aftësitë.
2. mundësi për të gjithë, për të zhvilluar kompetencat profesionale, të bazuara në njohuritë, shprehitë, qëndrimet dhe vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit e formimit profesional të mëtejshëm.
3. 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.
4. mbështetje për t’u njohur me teknologjitë e proceset teknologjike bashkëkohore e të perspektivës, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës.
5. mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, si dhe vlerat morale.
6. mbështetje për t’u zhvilluar psikologjikisht dhe fizikisht, për të përballuar vështirësitë që do të ndeshin gjatë veprimtarive të ardhshme profesionale.
7. mbështetje për të zhvilluar frymën e tolerancës dhe të mirëbesimit nëpërmjet përvojës së punës.

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

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

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin “Kuzhinë”, niveli IIIi KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

1. kanë mbaruar arsimin e detyruar 9-vjeçar.
2. janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
3. zotërojnë gjuhën angleze.
4. 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, MEKI përgatit udhëzime të veçanta me kritere të posaçme pranimi për këto shkolla.

* 1. **Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimimit në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**

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

1. 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.
2. Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
3. Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më efiçente.
4. Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
5. Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integrimeve lokale, rajonale.
6. Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
7. Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
8. Të organizojë drejt, procesin e të nxënit të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
9. Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuara.
10. Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.
    1. **Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimimit në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

1. Të përdorë dhe mirëmbajë mjedisin, pajisjet, mjetet dhe materialet e punës.
2. Të zbatojë rregullat e paraqitjes, qëndrimit, higjienës personale dhe profesionale.
3. Të komunikojë në mënyrë etike dhe profesionale me eprorët, kolegët dhe klientët.
4. Të komunikojë në gjuhën angleze, gjatë veprimtarive.
5. Të punojë në grup.
6. Të kryejë punë parapërgatitore, sipas sektorëve përkatës.
7. Të zbatojë kushtet e blerjes, pranimit, magazinimit dhe ruajtjes së mallrave.
8. Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetave.
9. Të kryejë procese të parapërgatitjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë.
10. Të përgatitë ushqime, sipas menusë dhe llojit të veprimtarisë.
11. Të përgatitë dieta për klientët, për ushqim të shëndetshëm, sipas rekomandimeve.
12. Të përgatitë *“mise en place”,* sipas detyrës.
13. Të gatuajë ushqime, duke zbatuar teknika të ndryshme.
14. Të gatuajë në kuzhinë sipas nevojave specifike të klientëve, duke vlerësuar ndryshimet ndërkulturore.
15. Të zbatojë procedurat kryesore standarde të shërbimit të mëngjesit, shërbimit të ushqimit me bufe, shërbimit të brunch etj. në hotel.

* Të zbatojë rregullat e estetikës gjatë veprimtarisë.
* Të përfshijë tendencat gastonomike dhe risitë, gjatë veprimtarisë për të qëndruar konkurues në treg.
* Të hartojë një koncept bazik të restorantit që do ta reflektojë në menu.
* Të krijojë mjete ndihmëse për shitjen dhe promovimin e produkteve F&B.
* Të zbatojë parimet bazë të Kodit të Punës dhe legjislacionit lidhur me aktivitetin e punës në kuzhinë.

1. Të zbatojë rregulloren dhe planin HACCP.
2. Të zbatojë standardet e profesionit.
3. Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit.
4. Të kryejë llogaritje ekonomike në funksion të veprimtarisë.
5. Të përdorë dokumentacionin teknik dhe listat e kontrollit, sipas veprimtarive.
6. Të optimizojë përdorimin e energjisë gjatë punës në operacionet e kuzhinës.
7. Të zbatojë ndarjen, ruajtjen dhe asgjësimin e mbetjeve, sipas legjislacionit.
8. Të kryejë veprimtari që garantojnë cilësinë e përgatitjes dhe shërbimit ndaj klientit.
9. Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, mbrojtjes së mjedisit e dhënies së ndihmës së parë.
10. Të përdorë teknologjinë dixhitale në mbështetje të veprimtarisë profesionale.
11. **Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm** **në përfundim të arsimimit në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Kuzhinë”, niveli III i KSHK, e aftëson nxënësin me kompetencat e punonjësit të kualifikuar këtë drejtim. Ky kualifikim i jep nxënësit mundësi t’i drejtohet tregut të punës si kuzhinier nё sektorin e hoteleri turizmit (restorante, mensa, vetëshërbime, agjenci kateringu, hotele, spitale, institucione publike dhe biznese jopublike që ofrojnë ushqim etj.).

Pas përfundimit me sukses të nivelit të III të KSHK, nxënësi mund të vazhdojë studimet në nivelin e IV të KSHK në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”. Me vijimin e mëtejshëm të arsimit profesional edhe në nivelin IV të KSHK, nxënësi fiton “Maturën shtetërore profesionale” me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare ose pas të mesmes.

1. **Plani mësimor për arsimin profesional në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Plani mësimor për profilin “Kuzhinë”, Niveli III i KSHK (3 vjeçar)** | | | | | |
| **Nr** | **Kodi** | **Lëndët dhe praktikat mësimore** | **Orët vjetore** | | |
| **Niv. II i KSHK** | | **Niv. III i KSHK** |
| **Klasa 10** | **Klasa 11** | **Klasa 12** |
| **A** |  | **Lëndët e përgjithshme (**Gjithsej) | **504 (540)** | **396 (432)** | **340 (374)** |
| 1 |  | Gjuhë shqipe | 36 | 36 | 34 |
| 2 |  | Letërsi | 36 | 36 | 34 |
| 3 |  | Gjuhë e huaj e parë (Anglisht) | 72 | 72 | 68 |
| 4 |  | Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë) | (36) | (36) | (34) |
| 5 |  | Matematikë | 72 | 72 | 68 |
| 6 |  | Fizikë | 72 | - | - |
| 7 |  | Kimi | - | 72 | - |
| 8 |  | Shkenca sociale | 72 | - | - |
| 9 |  | Histori | - | 72 | - |
| 10 |  | Gjeografi | 36 | - | - |
| 11 |  | TIK | 36 | - | 34 |
| 12 |  | Edukim fizik, sporte, shëndet | 72 | 36 | 34 |
| **B** | **L-17-157-22** | **Bazat e sipërmarrjes** | **-** | **-** | **68** |
| **C** |  | **Lëndët/Praktikat profesionale (**Gjithsej**)** | **120T (4)**  **270P (6)** | **150T (5)**  **225P (5)** | **150T (5)**  **225P (5)** |
| **I** |  | **CERTIFIKATA BAZË - EHL** |  |  |  |
| 1 | L-13-645-24 | Teknikat bazë të kuzhinës - teoria | 24T | - | - |
| 2 | L-13-646-24 | Teknikat bazë të kuzhinës - praktika | 270P | - | - |
| 3 | L-13-647-24 | Hyrje në të ushqyerit dhe dietat | 12T | - | - |
| 4 | L-13-648-24 | Njohuri për *stewarding* | 12T | - | - |
| 5 | L-13-649-24 | Higjiena dhe praktikat e shëndetit në punë | 12T | - | - |
| 6 | L-13-650-24 | Menaxhimi i mallrave | 12T | - | - |
| 7 | L-13-651-24 | Hyrje në veprimtarinë e mikpritjes | 12T | - | - |
| 8 | L-13-652-24 | Bazat e matematikës | 12T | - | - |
| 9 | L-13-653-24 | Bazat e gjuhës angleze | 24T | - | - |
| **II** |  | **CERTIFIKATA E NDËRMJETME- EHL** |  |  |  |
| 1 | L-13-654-24 | Teknikat e ndërmjetme të kuzhinës - teoria | - | 42T | - |
| 2 | L-13-655-24 | Teknikat e ndërmjetme të kuzhinës - praktika | - | 200P | - |
| 3 | L-13-656-24 | Menaxhimi dhe blerja e mallrave | - | 12T | - |
| 4 | L-13-657-24 | Hyrje në shërbimin e klientit për stafin e kuzhinës | - | 12T | - |
| 5 | L-13-658-24 | Veprimet në sektorin e kuzhinës | - | 12T | - |
| 6 | L-13-659-24 | Hyrje në pajisjet e zyrës | - | 24T | - |
| 7 | L-13-660-24 | Veprimet në sektorin *F&B* për stafin e kuzhinës | - | 12T | - |
| 8 | L-13-661-24 | Hyrje në bazat e shërbimit *F&B* | - | 12T/25P | - |
| 9 | L-13-662-24 | Gjuha angleze e aplikuar | - | 24T | - |
| **III** |  | **CERTIFIKATA E AVANCUAR-EHL** |  |  |  |
| 1 | L-13-663-24 | Teknikat e përparuara të kuzhinës - teoria | - | - | 30T |
| 2 | L-13-664-24 | Teknikat e përparuara të kuzhinës - praktika | - | - | 170P |
| 3 | L-13-665-24 | Prirjet dhe risitë në gastronomi | - | - | 12T |
| 4 | L-13-666-24 | Shkenca e kuzhinës | - | - | 18T |
| 5 | L-13-667-24 | Krijimi i konceptit *Pop-up* në *F&B* | - | - | 18T/55P |
| 6 | L-13-668-24 | Parimet e administrimit të kuzhinës | - | - | 18T |
| 7 | L-13-669-24 | Krijimi i menuve dhe llogaritja e kostove | - | - | 18T |
| 8 | L-13-670-24 | Përsosmëria e shërbimit ndaj klientit | - | - | 12T |
| 9 | L-13-671-24 | Gjuha angleze e biznesit | - | - | 24T |
| **D** | P-13-009-24 | **Praktikë profesionale në biznes (Internship) 12 javë** | **450 (10)** | **450 (10)** | **450 (10)** |
|  |  | **Gjithsej A+B+C** | **1344 (1380)** | **1221 (1257)** | **1165 (1199)** |

**IV. Udhëzime për planin mësimor.**

Kohëzgjatja e vitit shkollor është:

Në klasën 10 dhe klasën 11, secili vit shkollor ka gjithsej 36 javë (36 javë mësimore).

Në klasën 12, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 1 javë për provimin e praktikës profesionale + 1 javë për provimin e teorisë profesionale).

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

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

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

* Lëndët e kulturës së përgjithshme (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MAS).
* Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (programi i përgjithshëm i lëndës është pjesë e këtij skeletkurrikuli).
* Lëndët/praktikat profesionale (programet e përgjithshme janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
* Praktika profesionale në biznes (Internshipi).

**V**. **Udhëzime për procesin mësimor.**

Mësimdhënësit e lëndëve teorike profesionale dhe instruktorët e moduleve të praktikave profesionale duhet të përzgjedhin dhe përdorin forma dhe metoda mësimdhënieje të tilla që të nxisin maksimalisht të nxënit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin tek 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 integrimit të tyre, objektivat konkretë që do të arrihen, mundësitë reale që ka shkolla për realizimin e veprimtarive mësimore etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës.

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

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

Mësimdhënësit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të nxënit 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 mësimdhënësit dhe instruktorët është fakti që *të nxënit nuk ndodh vetëm në mjediset e shkollës, por edhe jashtë tyre*. Dhënia e detyrave dhe puna kërkimore e pavarur e nxënësve ka një ndikim të dukshëm në formimin e tyre si profesionistë të ardhshëm të profilit “Kuzhinë”.

Në rastin e nxënësve me aftësi të kufizuara, mësimdhënësit 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, provimet dhe certifikatat.**

Vlerësimi vjetor i nxënësve në lëndët teorike profesionale dhe praktikat profesionale bëhet nga vetë mësimdhënësit 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 12, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Kuzhinë”, niveli III i KSHK*,* i nёnshtrohet provimeve të maturës shkollore profesionale , sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK (3 vjeçar), shkolla profesionale e pajis nxënësin me Certifikatën profesionale të maturës shkollore profesionale (shkollës së mesme), të nivelit III të KSHK, shoqëruar me Suplementin përkatës.

Kjo certifikatë njihet në territorin e Republikës së Shqipërisë. Certifikata e lëshuar do të jetë sipas modelit të miratuar nga ministria përgjegjëse për AFP.

Gjithashtu, pas përfundimit me sukses të çdo viti shkollor, nxënësit pajisen edhe me Certifikatën përkatëse të “VET by EHL”, si më poshtë:

* 1. Certifikatën e nivelit bazë të profilit të Kuzhinës (pas përfundimit të klasës 10).
  2. Certifikatën e nivelit ndërmjetës të profilit të Kuzhinës (pas përfundimit të klasës 11).
  3. Certifikatën e nivelit të avancuar të profilit të Kuzhinës (pas përfundimit të klasës 12).

**1. Lënda “Teknikat bazë të kuzhinës - teoria”, (L-13-645-24), kl.10 - 24 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë u ofron nxënësve bazën teorike për lëndën praktike që zhvillohet paralelisht "Teknikat bazë të kuzhinës - Zbatimi". Nxënësit do të fitojnë njohuritë bazë të nevojshme për të përballuar punët në kuzhinë. Lënda përfshin njohuri teorike për përbërësit e ushqimeve, metodat e gatimit, si dhe njohuritë e pajisjeve të kuzhinës.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përcakton origjinën dhe karakteristikat e llojeve kryesore të:

1. Qumështit dhe nënprodukteve të tij.
2. Drithërave, orizit, makaronave, niseshtes etj.
3. Patateve.
4. Vezëve.
5. Perimeve, bishtajoreve dhe frutave.
6. Akulloreve dhe çokollatës.

#### Shpjegon ndryshimin midis metodave të gatimit të thatë dhe të lagësht, sipas recetës.

#### Rendit salcat bazë në kuzhinë.

#### Emërton lëndët e para/produktet, mjetet dhe pajisjet e punës që përdoren në kuzhinë për një recetë të caktuar.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Shpjegon dhe zbaton metodat e ndryshme të përgatitjes së lëndëve të para/ushqimore.
* Dallon vlerësimin e cilësive të lëndëve të para, të produkteve kryesore brenda kategorive të mëposhtme:

1. Qumështit dhe nënprodukteve të tij.
2. Drithërave, orizit, makaronave, niseshtes etj.
3. Patateve.
4. Vezëve.
5. Perimeve, bishtajoreve dhe frutave.
6. Akulloreve dhe çokollatës.

#### Përcakton vlerësimin organo-shqisor të produkteve ushqimore.

#### Identifikon teknikat bazë të ruajtjes së lëndëve të para, i zgjedh dhe i zbaton në bazë të recetës.

#### Shpjegon faktorët që duhen marrë parasysh kur zgjidhen metodat e gatimit.

#### Diferencon metodat e gatimit të vezëve.

#### Përshtat produktet e akullores me kërkesat e stafit dhe klientëve.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Shpjegon rolin e dobishëm të njohurive personale në fushën ushqimit, për t`i shtuar vlerë veprimtarisë së tij në shërbimin e klientit.
* Shpjegon rëndësinë e vlerave ushqyese të ushqimit për mirëqenien e klientëve.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë lëndë do të përfshijë një kombinim të të nxënit të bazuar në njohuri. Këto njohuri më pas do të vihen në praktikë në lëndën praktike përkatëse.

* Mësimi i kombinuar do të zhvillohet duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale, të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM-së më pas përforcohen në orën e mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv, siç është loja me role.

Zhvillimi i aftësive praktike do të lehtësohet përmes:

* Mësimeve praktike të simuluara në kuzhinë dhe restorant që do të kryhen në lëndën praktike.
* Gjatë kësaj kohe, lënda teorike dhe lënda praktike ofrohen njëkohësisht.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 12 javësh.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e lëndës:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim të ndërmjetëm dhe një provim përfundimtar, që do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit.

Provimi do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet**

* Provimi i ndërmjetëm: 50% e notës përfundimtare
* Provimi përfundimtar: 50% e notës përfundimtare

**2. Praktika “Teknikat bazë të kuzhinës - praktika”, (L-13-646-24), kl.10 270 orë Praktikë**

#### **Qëllimi i praktikës profesionale:**

Praktika do t’i mundësojë nxënësit që të zbatojë njohuritë dhe aftësitë e fituara në lëndën teorike “Teknikat bazë të kuzhinës - Teori”, gjatë punës në kuzhinën e shkollës. Praktika përfshin praktikimin e metodave të ndryshme të gatimit dhe përdorimin e pajisjeve të kuzhinës.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Identifikon shijet kryesore të:

1. Qumështit dhe nënprodukteve të tij.
2. Vezëve.
3. Perimeve dhe frutave.

* Shpjegon teknikat kryesore të larjes, prerjes dhe gatimit për:

1. Drithëra si, (oriz, makarona, niseshte etj).
2. Patate.
3. Vezë.
4. Perime, bishtajore dhe fruta.

* Shpjegon ndryshimin midis metodave të gatimit të thatë dhe të lagësht, sipas recetës.
* Emërton lëndët e para dhe pajisjet e ndryshme që përdoren në kuzhinë për përbërës të caktuar.
* Vlerëson zbatimin e rregullave dhe rregulloreve kryesore që duhen marrë parasysh në funksionimin e kuzhinës.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Dallon shijet kryesore në kategoritë e mëposhtme:

1. Qumështit dhe nënprodukteve të tij.
2. Vezëve.
3. Perimeve dhe frutave.

* Vlerëson cilësinë e lëndëve të para/produkteve ushqimore përmes pesë shqisave.
* Krijon dekore me perime dhe fruta.
* Përgatit prerje të ndryshme “*Matignon*”, “*Mirepoix*” dhe “*Buquete Garni*”.
* Parapërgatit vendin e punës për antipasta të ftohta.
* Skicon pjata të ndryshme.
* Praktikon receta, duke përdorur dokumentet përkatëse.
* Punon në përputhje me legjislacionin që rregullon veprimtarinë në institucionet e *F&B*.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Shpjegon rolin e njohurive personale për ushqimin në procesin e krijimit të vlerës për klientët e hotelit dhe restorantit.
* Vlerëson rëndësinë e zbatimit të legjislacionit që rregullon ushqimin dhe pasojat e prishjes së tyre.
* Demonstron aftësinë për të punuar në proceset e punës në kuzhinë në mënyrë të panvarur dhe në grup, edhe në rrethana stresuese.
* Zbaton me përparësi detyrat, sipas ngarkesës ditore.

**Udhëzime për zbatimin e praktikës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë praktikë do të përfshijë një kombinim të të nxënit të bazuar në njohuri, të cilat më pas do të vihen në praktikë. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM).
* Njohuritë e marra nëpërmjet SMM-së më pas përforcohen në orën e mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Praktika zhvillohet për një periudhë prej 12 javësh. Gjatë kësaj kohe, lënda teorike dhe seancat praktike ofrohen njëkohësisht.
* Praktika përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.
* Laboratori interaktiv i aplikimit të F&B (bar dhe restorant model).
* Kuzhinat demonstruese interaktive.
* Magazinimi i kuzhinës.

**Referencat e trajnimit**:

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Për vlerësimin praktik, nxënësit do të duhet të demonstrojnë aftësitë dhe kompetencat e tyre duke përsëritur një recetë të dhënë nga mësimdhënësi, në përputhje me kërkesat, sipas nivelit të studimit. Nxënësit do të vlerësohen përmes tre provimeve praktike që zhvillohen në kuzhinën interaktive. Këto do të përbëhen nga një menu e plotë që nxënësit duhet të riprodhojnë në një periudhë kohore të caktuar. Mësimdhënësit më pas do të vlerësojnë rezultatet dhe do t'i vlerësojnë nxënësit në përputhje me rrethanat.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi praktik: 100% e notës përfundimtare.

**3. Lënda “Hyrje në të ushqyerit dhe dietat”, (L-13-647-24), kl.10–12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Të ushqyerit është procesi i marrjes së lëndëve ushqyese nga ushqimet që konsumojmë. Kjo lëndë do të prezantojë 6 lëndët ushqyese me të cilat trupi ynë plotëson nevojat për energji, mirëmbajtjen e indeve, rregullimin e proceseve trupore dhe do të shikojë nga afër përbërjen e tyre në materialet e gatimit. Nxënësi i suksesshëm do të përfundojë lëndën me një kuptim më të mirë për dietën e ekuilibruar dhe rëndësinë e saj për mirëqenien e përgjithshme.

#### **Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përcakton metabolizmin bazë dhe nevojat e trupit për lëndë ushqyese.
* Identifikon llojet e ndryshme të lëndëve ushqyese dhe burimet e tyre ushqimore.
* Përshkruan se si gatimi ndikon në përmbajtjen e lëndëve ushqyese të ushqimeve.
* Emërton llojet e ndryshme të dietës.
* Rendit parimet e një diete të shëndetshme.
* Analizon alergjitë dhe intolerancat më të zakonshme në lidhje me:

1. Burimin ushqimor.
2. Simptomat.
3. Alternativat.

* Përcakton ushqimin organik.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Analizon ekuilibrin ushqyes të një menuje.
* Vlerëson menutë dhe pjatat e ndryshme në përputhje me një dietë të shëndetshme.
* Rekomandon pjata dhe pije bazuar në kërkesat shëndetësore të klientit.
* Aplikon masat e duhura kundër alergjive dhe intolerancave.
* Identifikon rreziqet e mundshme të ushqimit.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Vlerëson rëndësinë e të ushqyerit në prodhimin e F&B.
* Përforcon rëndësinë e zakoneve të të ushqyerit të shëndetshëm.
* Njeh kufizimet e veta dhe pikat e përmirësimit në lidhje me zakonet e të ngrënit.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lëndë do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM).
* Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit:

* Nxënësit do të zhvillojnë mësimin për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike dhe praktike do të zhvillohen njëkohësisht.
* Nxënësit përfundojnë me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësve do ti duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës, si dhe arritjen e objektivave mësimore. Nxënësit do të vlerësohen me një provim përfundimtar që do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit, në fund të lëndës. Provimi do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e mësimit.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provim 100% teorik

**4. Lënda “Njohuri për *Stewarding”,*  (L-13-648-24), kl.10 – 12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Gjatë trajtimit të lëndës nxënësi njeh dhe zbaton parimet e administrimit të ḉdo veprimtarie F&B, rolin dhe funksionin e departamentit të administrimit në kuzhinat profesionale, duke përfshirë pastërtinë dhe higjienën e përgjithshme të kuzhinës, restorantit, pajisjet dhe infrastrukturën që nevojiten për veprime të suksesshme, si dhe aspekte të ndryshme të departamentit të administrimit në lidhje me organizimin dhe planfikimin e punëve në këta sektorë.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përshkruan funksionin mbështetës në administrimin e kuzhinës profesionale lidhur me:

1. Planifikimin ditor.
2. Funksionimin e kuzhinës.
3. Përgatitjen e teknikave të trajtimit të produkteve.
4. Protokolleve të sigurisë ushqimore dhe menaxhimin e stafit.

* Shpjegon rolin e administrimit të departamentit për përdorimin e “Praktikave të mira të punës” në lidhje me:

1. Respektimin e rregullave të higjienës personale të mjedisit të punës.
2. Kontrollin e insekteve dhe higjienën e ushqimeve.
3. Menaxhimin e mbetjeve.

* Analizon pajisjet dhe enët e përdorura në veprimtaritë e kuzhinës në drejtim të:

1. Përdorimit të mjeteve, materialeve të duhuara për pastrim, dezinfektim dhe mirëmbajtje.
2. Identifikimit të detergjentëve kryesorë dhe përdorimit të tyre sipas sektorëve.

* Shpjegon domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive të punës në grup, rëndësinë e ndarjes së detyrave të brigadës së kuzhinës, sipas strukturës organizative.
* Përshkruan strukturën dhe mënyrën e funksionimit të sektorëve në kuzhinë.
* Shpjegon rëndësinë e ciklit të menaxhimit të mallrave (hyrjes dhe kontrollit cilësorë të lëndëve të para dhe ndihmëse) në kuzhinë.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Kryen planifikim ditor për veprimtaritë e punës në kuzhinë.
* Përdor makineritë dhe pajisjet e duhura në përputhje me teknikat e gatimit.
* Punon në përputhje me legjislacionin e rregullat e kuzhinës.
* Kryen larjen e enëve me duar dhe larjen me makineri të enëve të përdorura në veprimtarit e kuzhinës.
* Zbaton rregullat e higjienës personale, të mjedisit dhe të sigurisë në punë.
* Pastron dhe mirëmban zonat e kuzhinës, sipas procedurave standarde të funksionimit.
* Trajton mbetjet sipas legjislacionit vendas.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Diskuton mbi rolin e departamenteve të administrimit në ruajtjen e një mjedisi të sigurt pune.
* Diskuton për çështjet e mirëmbajtjes dhe rreziqeve.
* Demonstron aftësinë për të punuar në veprimtaritë e administrimit në mënyrë të pavarur, në grup, si dhe në presion.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Trajtimi i njohurive të lëndës do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM).
* Përforcimit të njohurive gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 12 orësh.
* Gjatë kësaj kohe, njohuritë teorike do të zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtyshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjes së rezultateve të të nxënit.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim teorik përfundimtar që do të zhvillohet nëpërmjet Sistemit të Menaxhimit të Mësimit, në fund të lëndës.

Provimet teorike do të përbëhen nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura, që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

1. Provimi 100% teorik.

**5. Lënda “Higjiena dhe praktikat e shëndetit në punë”, (L-13-649-24), kl.10–12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Higjiena në punë është disiplina e njohjes, vlerësimit dhe kontrollit të rreziqeve ndaj shëndetit në mjedisin e punës, me qëllim mbrojtjen e shëndetit të punonjësve dhe klientëve.

Në këtë lëndë, nxënësit do të njohin aspekte të rëndësishme të higjienës në punë, nga disiplina e uniformës deri te standardet e përgjithshme të sigurisë që kërkon industria e mikpritjes. Fokusi do t'i kushtohet gjithashtu mjeteve ndihmëse të sigurisë, HACCP, legjislacionit dhe ligjeve specifike që zbatohen në mbarë botën në industrinë e mikpritjes.

#### **Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Rendit rregullat kryesore dhe praktikat më të mira për higjienën personale dhe higjienën profesionale.
* Kupton dhe ekzaminon shkaqet, simptomat dhe masat e paraprake për çështjet e higjienës në veprimtaritë e ushqimit dhe pijeve (F&B).
* Kupton parimet e HACCP.
* Emërton masat parandaluese për përhapjen e mikroorganizmave të rrezikshëm.
* Dallon rreziqe të ndryshme zjarri dhe identifikon mjetet ndihmëse dhe mjetet e sigurisë për t'u përdorur në rast zjarri ose aksidente të tjera të zakonshme në mjediset e shërbimit të ushqimit dhe pijeve (F&B).
* Analizon praktikat më të mira të shëndetit në punë në mjediset e shërbimit F&B.
* Identifikon dokumentet dhe listat e ndryshme të kontrollit që lidhen me higjienën dhe shëndetin në punë.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Identifikon dhe zbaton masat paraprake për çështjet e higjienës në veprimtaritë e F&B.
* Parandalon higjienën jo të mirë personale dhe profesionale, duke marrë masat e duhura.
* Merr masat e duhura kundër rreziqeve nga zjarri dhe aksidenteve të tjera të zakonshme në mjediset e shërbimit F&B.
* Kontribuon në monitorimin e kujdesshëm dhe ndryshimet në një plan HACCP.
* Punon në përputhje me rregulloret e shëndetit dhe sigurisë në punë për industrinë e F&B.
* Demonstron sjellje të sigurta në vendin e punës për të parandaluar lëndimet.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Diskuton ndikimin negativ të një higjiene të dobët personale dhe profesionale.
* Njeh ndikimet e zbatimit dhe ndjekjes së standardeve të higjienës në një institucion.
* Njeh rolin e dobishëm të një politike të shëndetit dhe sigurisë në vendin e punës.
* Shpjegon rëndësinë e përdorimit të listave të kontrollit, masa të kontrollit të higjienës dhe sigurisë, si dhe të sigurohet që dokumentacioni të plotësohet saktë.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lëndë do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar, duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike dhe praktike zhvillohen njëkohësisht.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim përfundimtar që do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit, në fund të lëndës. Provimi do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provim 100% teorik.

**6. Lënda “Menaxhimi i mallrave”, (L-13-650-24), kl.10–12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Një komponent i rëndësishëm në menaxhimin e mallrave është të sigurohemi që materialet që hyjnë në prodhim të jenë të sakta dhe me cilësi të mirë. Kjo kontribuon në mbarëvajtjen e prodhimit dhe përmirëson cilësinë e produktit përfundimtar.

Në këtë lëndë, nxënësit do të mësojnë rreth ciklit të menaxhimit të mallrave (proceset e inventarit, porositjes, blerjes dhe marrjes së tyre në dorëzim), dhe se si duhet të menaxhohen mallrat për të ruajtur cilësinë e tyre dhe kostot e kontrollit. Kjo lëndë do të ofrojë gjithashtu një kuptim më të thellë të menaxhimit dhe riciklimit të mbetjeve.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Kupton kërkesat për temperaturën në ruajtjen e mallrave.
* Kupton procesin e menaxhimit të mallrave dhe ciklet e blerjes.
* Kupton rëndësinë e inventarëve dhe procesin e inventarit.
* Identifikon funksionet dhe veçoritë e sistemeve të ndryshme të renditjes.
* Shpjegon konceptet FIFO dhe LIFO.
* Shqyrton ndarjen, ruajtjen dhe asgjësimin e mbetjeve.
* Liston dokumentet e ndryshme dhe listat e kontrollit të përdorura në procesin e menaxhimit të mallrave.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Analizon procesin e menaxhimit të mallrave.
* Kupton rëndësinë e inventarëve dhe procesin e inventarit.
* Shpjegoni konceptet FIFO dhe LIFO.
* Shqyrton ndarjen, ruajtjen dhe asgjësimin e mbetjeve.

1. Liston dokumentet e ndryshme dhe listat e kontrollit të përdorura në procesin e menaxhimit të mallrave.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Shpjegon rolin e dobishëm të një procesi efikas të menaxhimit të mallrave.
* Mbron rëndësinë e kontrollit të cilësisë gjatë gjithë ciklit të blerjes.
* Shpjegon rolin e listave të kontrollit në procesin e sigurimit të cilësisë së mallrave.
* Vlerëson rëndësinë e riciklimit.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lëndë do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale, të shpërndara nëpërmjet Sistemit të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM-së më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike do të zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale
* Laboratori i aplikimit të IT
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës, si dhe arritjen e objektivave mësimore.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim përfundimtar i cili do të zhvillohet online nëpërmjet Sistemit të Menaxhimit të Mësimit, në fund të lëndës. Provimi do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provim 100% teorik.

**7. Lënda “Hyrje në veprimtarinë e mikpritjes”, (L-13-651-24), kl.10 – 12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë u ofron nxënësve një pasqyrë të historisë dhe evolucionit të industrisë hoteliere, aktorëve të ndryshëm të saj sipas roleve, funksioneve, si dhe pozicionit të saj kyç në industrinë e turizmit.

#### **Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Emërton fushat kryesore dhe mundësitë e punës në industrinë e mikpritjes.
* Rendit lloje të ndryshme restorantesh dhe dyqane të tjera F&B.
* Identifikon sinergjinë midis palëve të ndryshme të interesit në industrinë e mikpritjes.
* Përcakton sinergjinë midis departamentit të F&B, departamenteve të tjera të hoteleve dhe restoranteve.
* Shqyrton ndërlidhjet dhe ndër-përgjegjësitë ndërmjet palëve të ndryshme të interesuara brenda bizneseve të mikpritjes.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Përshkruan historinë dhe evoluimin në industrinë e mikpritjes.
* Shpjegon rëndësinë ekonomike dhe sociale të industrisë së mikpritjes dhe lidhjen e saj me turizmin.
* Analizon organigramën e restoranteve dhe hoteleve të ndryshëm.
* Identifikon të gjithë elementët e ndryshëm të industrisë së mikpritjes dhe udhëtimit duke përfshirë të gjithë nën-elementët.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Shpjegon rolin e sinergjisë efektive midis hoteleve dhe restoranteve, si dhe industrive të tjera brenda spektrit të përgjithshëm të mikpritjes dhe udhëtimit.
* Evidenton rëndësinë e etikës dhe qëndrueshmërisë në industrinë e mikpritjes dhe turizmit.
* Shpjegon ndërvarësinë e aspekteve të ndryshme të industrisë së mikpritjes dhe udhëtimit, si dhe rolin e tyre në garantimin e cilësisë.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Trajtimi i njohurive të lëndës do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes.

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM).
* Përforcimit të njohurive gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 24 orësh. Gjatë kësaj kohe, njohuritë teorike do të zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e lëndës:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës, si dhe arritjet e obljektivave mësimorë.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim teorik përfundimtar i cili do të zhvillohet nëpërmjet Sistemit të Menaxhimit të Mësimit, në fund të lëndës.

Provimi teorike do të përbëhen nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura, që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi 100% teorik.

**8. Lënda “Bazat e matematikës”, (L-13-652-24), kl.10 – 12 orë Teori**

**Qëllimi i lëndës profesionale:**

Mbulimi i elementeve thelbësore të matematikës do të ndihmojë në pajisjen e nxënësit me aftësitë analitike përkatëse të nevojshme për sukses në industrinë e mikpritjes.

Kjo lëndë fokusohet në zbatimin e koncepteve bazë matematikore për të kuptuar tema të tilla si transformimi i njësive, përshtatja e recetave të gatimit, rregulli i treshit, përqindjet, analiza e kostos dhe më gjerë, për të mbështetur nxënësin në zgjidhjen e problemeve në situatat e përditshme në industrinë e mikpritjes.

**Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Emërton lloje të ndryshme numrash.
* Liston parimet e aritmetikës elementare.
* Shqyrton lidhjen ndërmjet përqindjeve.
* Identifikon njësi të ndryshme llogaritëse.
* Bën dallimet ndërmjet peshës bruto dhe neto.
* Shpjegon nocionet e proporcionalitetit duke përdorur rregullin e treshit.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Përdor gjuhën, simbolet dhe shënimin e aritmetikës bazë.
* Është në gjendje të llogarisë sasitë proporcionale duke përdorur rregullin e treshit dhe përqindjet.
* Zbaton njësi të ndryshme llogaritëse dhe mund t'i transformoni ato.
* Përshtat recetat e gatimit për sasi ose numër të caktuar të ftuarish.
* Llogarit koston e një recete, duke përfshirë peshën bruto dhe neto.
* Zbaton nocionet e matematikës në skenarin e jetës reale në operacionet F&B.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Njeh rëndësinë e matematikës në jetën e përditshme.
* Vlerëson dobinë e matematikës në funksionimin e hoteleve dhe restoranteve.
* Zhvillon kuriozitetin matematikor dhe përdor arsyetimin gjatë zgjidhjes së problemeve në situata të jetës reale.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lëndë do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen në orën e mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të TI-së.
* Ambientet e bibliotekës dhe shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Përmbledhja e metodës së vlerësimit:

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Nxënësit do të vlerësohen me kuize dhe një provim përfundimtar që do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit në fund të lëndët. Kuizet dhe provimi përfundimtar do të përbëhen nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

1. Kuizi 1: 10% e notës përfundimtare
2. Kuizi 2: 20% e notës përfundimtare
3. Kuizi 3: 20% e notës përfundimtare
4. Provimi përfundimtar: 50% e notës përfundimtare

**9. Lënda “Bazat e gjuhës angleze”, (L-13-653-24), kl.10 – 24 orë Teori**

**Qëllimi i lëndës profesionale:**

Duke trajtuar bazat e gjuhës angleze, kjo lëndë është përshtatur për të ndihmuar nxënësit e mikpritjes që punojnë në hotele, të zhvillojnë biseda bazë në anglisht me klientët.

Lënda përfshin ushtrime të përgjithshme në anglisht në fonetikën, gramatikën dhe pikësimin, me fokus të veçantë në fjalorin e përdorur në departamentet kryesore të çdo biznesi hotelerie.

**Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Shpjegon rregullat për gramatikën në anglisht në drejtim të:

1. Foljet dhe kohët.
2. Tema dhe kallëzuesi.
3. Shqiptimi.
4. Shenjat e pikësimit.
5. Ndërtimi i fjalive dhe pyetjeve.
6. Shprehje të zakonshme.

* Rendit sa vijon:

1. Shprehjet kryesore të përdorura në pritjen dhe lamtumirën e klientëve.
2. Termat kyç të përdorur në operacionet F&B.
3. Termat kyç të përdorur në operacionet e kuzhinës, duke përfshirë përgatitjen e ushqimit dhe teknikat e gatimit.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Komunikon rrjedhshëm në anglisht gjatë:

1. Shërbimit të mëngjesit.
2. Shërbimit bufe.
3. Shërbimit paradreke.

* Aplikon komunikimin bazë verbal dhe të shkruar në anglisht në kontekstin e një hoteli dhe restoranti.
* Praktikon biseda joformale me klientët (rrethina, vendndodhja, aktivitetet etj).
* Përkthen menutë e mëngjesit, drekës dhe darkës në anglisht.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Mbron rëndësinë e gjuhës angleze në operacionet e F&B.
* Shpjegon rolin e dobishëm të komunikimit bazë në anglisht në lidhje me kënaqësinë e klientëve.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lëndë do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen në orën e mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të TI-së.
* Ambientet e bibliotekës dhe shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiali i krijuar nga EHL.
* Manuali i nxënësve International Express.
* Manual për mësimdhënësit International Express.
* International Express Essential Grammar in Use.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore. Nxënësve do t'u kërkohet gjithashtu të demonstrojnë aftësitë e tyre gjuhësore duke zhvilluar një diskutim të shkurtër midis bashkëmoshatarëve.

Provimi i parë do të jetë një provim me gojë ku nxënësit do të kenë një diskutim të shkurtër në anglisht në çifte, bazuar në atë që kanë mësuar gjatë gjithë lëndës.

Provimi i dytë do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit, në fund të lëndës. Provimi do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishtë, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

Provimi 1: 40% e notës përfundimtare

Provimi 2: 60% e notës përfundimtare

**II. CERTIFIKATA E NDËRMJETME**

**1. Lënda “Teknikat e ndërmjetme të kuzhinës - teoria”, (L-13-654-24), kl.11–42 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë fokusohet në njohuritë themelore që i nevojiten nxënësit “Teknikat e ndërmjetme të kuzhinës-Praktikë”, për të punuar me sukses në kuzhinë. Bazuar në njohuritë e lëndës për përbërësit, metodat e gatimit, si dhe aftësinë për të punuar në kuzhinë dhe mjedise të ndryshme kuzhine.

**Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Identifikon origjinën dhe karakteristikat e llojeve kryesore të:
  1. Peshkut.
  2. Krustaceve dhe molusqeve.
  3. Produkteve të mishit.
  4. Shpendëve.
* Shpjegon ndryshimin midis metodave të gatimit të skuqura dhe të ziera (të thatë dhe në lëng), sipas recetës.
* Rendit salcat e zakonshme që përdoren në kuzhinën bashkëkohore.
* Emërton mjetet dhe pajisjet e ndryshme që përdoren në kuzhinë, për të përgatitur ushqime me përbërës të caktuar, sipas një recete të caktuar.
* Shpjegon rëndësinë e zbatimit të legjislacionit dhe rregulloreve kryesore që rregullojnë veprimtarinë e kuzhinës.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Skicon pjata të ndryshme.
* Krijon pjata të balancuara për sa i përket ngjyrave, pamjes, formave dhe sasive.
* Përdor njohuritë personale në fushën e ushqimit, për t`i shtuar vlerë veprimtarisë së tij në shërbim të klientëve.
* Zgjedh metodat e gatimit duke analizuar faktorët që duhen marrë parasysh në përzgjedhjen e metodës.
* Përzgjedh metoda të përshtatshme të gatimit të mishit dhe shpendëve, pasi analizon faktorët që ndikojnë në këtë përzgjedhje.
* Përzgjedh metoda të ndryshme dhe të përshtatshme të gatimit për krustacet dhe molusqet, pasi analizon faktorët që ndikojnë në këtë përzgjedhje.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Shpjegon rolin e njohurive në fushën e ushqimit dhe të ushqyerjes, për t`i shtuar vlerë veprimtarisë së tij në shërbim të klientëve të hotelit dhe restorantit.
* Vlerëson rolin e prezantimit kreativ dhe tërheqës të ushqimit, për të rritur kënaqësinë e klientit.
* Vlerëson rëndësinë e zbatimit të legjislacionit që rregullon veprimtarinë e strukturës mikpritëse për garantimin e cilësisë së ushqimeve dhe eleminimin e pasojave që vijnë nga prishja e tyre.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë lëndë do të përfshijë një kombinim të të nxënit të bazuar në njohuri. Këto njohuri më pas do të zbatohen në praktikë. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet (SMM) më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

Zhvillimi i aftësive praktike do të lehtësohet përmes:

* Mësime praktike të simuluara në kuzhinë dhe restorant që do të kryhen gjatë aftësimit praktik.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike dhe praktike do të zhvillohen njëkohësisht.
* Lënda përfundon me një vlerësim praktik dhe teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Nxënësit do të vlerësohen me tre kuize dhe një provim përfundimtar, në fund të lëndës i cili do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit (SMM). Kuizet dhe provimi do të përbëhen nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

1. Provimi i ndërmjetëm: 50% e notës përfundimtare
2. Provimi përfundimtar: 50% e notës përfundimtare

**2. Praktika “Teknikat e ndërmjetme të kuzhinës” - praktika, (L-13-655-24), kl.11–200 orë Praktikë**

**Qëllimi i praktikës profesionale:**

Seancat praktike do ti mundësojnë nxënësve që të zbatojnë në praktikë njohuritë dhe aftësitë e fituara më parë.

Duke përdorur njohuritë teorike dhe aftësitë praktike të mëparshme, nxënësit do të fitojnë një përvojë praktike për të punuar në kuzhina më të avancuara, duke përdorur mjete dhe pajisje pune, si dhe metoda të ndryshme gatimi.

**Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përshkruan teknikat kryesore të pastrimit, prerjes dhe gatimit për:
  1. Lloje të ndryshme peshku.
  2. Krustacet dhe molusqet.
  3. Produktet e mishit.
  4. Shpendët.
* Shpjegon ndryshimin midis metodave të gatimit me skuqje dhe zierje, sipas recetës.
* Emërton lëndët e para/produktet, mjetet dhe pajisjet e punës që përdoren në kuzhinë për një recetë të caktuar.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Dallon aromën/shijen e veçantë të**:**
  1. Peshkut.
  2. Krustaceve dhe molusqeve.
  3. Produkteve të mishit.
  4. Shpendëve.
* Vlerëson cilësinë e lëndëve të para /produkteve nëpërmjet vlerësimit organo-shqisor.
* Ndan pjesët e ngrënshme të llojeve të ndryshme të krustaceve nga skeleti i tyre.
* Përgatit saktë “*Mise en place*” për gatimin e pjatave kryesore me peshk, krustace ose molusqe.
* Përgatit saktë “*Mise en place*” për gatimin e pjatave kryesore me produkte mishi ose shpendë.
* Gatuan pjata të ndryshme që përmbajnë kafe dhe çaj si bazë.
* Skicon pjata të ndryshme.
* Përdor dokumentet përkatëse për recetat e përcaktuara.
* Krijon pjata të balancuara për sa i përket ngjyrave, pamjes, formave dhe sasive.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Demonstron aftësinë për të punuar në sektorët e kuzhinës në mënyrë të pavarur dhe në grup, edhe në rrethana stresuese.
* Zbaton me prioritet detyrat sipas ngarkesës ditore.

**Udhëzime për zbatimin e praktikës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë praktikë do të përfshijë zbatimin praktik të njohurive të marra në lëndën teorike. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Njohurive të fituara në lëndën teorike.

Zhvillimi i aftësive praktike do të lehtësohet përmes:

* Mësimeve praktike të zhvilluara në një ambient gatimi/kuzhine dhe restoranti.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Praktika zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, lënda teorike dhe

dhe seancat praktike, ofrohen njëkohësisht.

* Praktika përfundon me një vlerësim praktik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasë me pajisje multimediale.
* Laborator i aplikimit të IT.
* Bibliotekë dhe objektet e shtypshkronjës.
* Laborator interaktiv i aplikimit të F&B (bar dhe restorant model).
* Kuzhina demonstruese interaktive.
* Depo kuzhine.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Për vlerësimin praktik, nxënësit do të duhet të demonstrojnë aftësitë dhe kompetencat e tyre, duke përsëritur një recetë të dhënë nga mësimdhënësi, në përputhje me kërkesat, sipas nivelit të studimit. Nxënësit do të vlerësohen përmes tre provimeve praktike që zhvillohen në kuzhinën interaktive. Këto do të përbëhen nga një menu e plotë që nxënësit duhet të riprodhojnë në një periudhë kohore të caktuar. Mësimdhënësit më pas do të vlerësojnë rezultatet dhe do t'i vlerësojnë nxënësit në përputhje me rrethanat.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi praktik: 100% e notës përfundimtare

**3. Lënda “Menaxhimi dhe blerja e mallrave”, (L-13-656-24), kl.11–12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Blerja efikase mund të rrisë konkurrencën dhe përfitimin e një biznesi, por blerja joprofesionale mund të dëmtojë seriozisht veprimtaritë dhe fitimet e saj. Kjo lëndë shqyrton rëndësinë e cilësisë, politikës, marrëdhënieve me furnitorët dhe çështjet e planifikimit përgjatë procesit të blerjes së mallrave F&B duke ndihmuar nxënësin të zhvillojë një kuptim kritik të ciklit të blerjes.

#### **Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përshkruan lloje të ndryshme të proceseve të blerjes dhe marrjes në dorëzim të mallrave.
* Shpjegon konceptet FIFO dhe LIFO.
* Përshkruan lloje të ndryshme të proceseve të marrjes në dorëzim.
* Kupton procesin e menaxhimit të mallrave dhe ciklet e blerjes.
* Shqyrton ndikimin ekonomik dhe ekologjik të lidhur me ciklin e blerjes.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Kryen një porosi duke kaluar nëpër të gjitha hapat e ciklit të blerjes.
* Zbaton konceptet FIFO dhe LIFO.
* Analizon avantazhet dhe disavantazhet e metodave të ndryshme të blerjes dhe sistemeve të porositjes.
* Identifikon funksionet dhe veçoritë e sistemeve të ndryshme të porositjes.
* Emërton elementët kryesorë të fletëdorëzimit.
* Kontrollon fletën shoqëruese të mallit.
* Inspekton mallrat gjatë dorëzimit përsa i përket:

1. Temperaturës.
2. Cilësisë.
3. Sasisë.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Njeh rolin e dobishëm të një procesi blerjeje efikas.
* Mbron rëndësinë e kontrollit të cilësisë gjatë gjithë ciklit të blerjes.
* Diskuton rolin e listave kontrolluese në procesin e sigurimit të cilësisë së mallrave.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lëndë do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri dhe zbatimin praktik të aftësive. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

Zhvillimi i aftësive praktike do të lehtësohet përmes:

* Mësime praktike të udhëhequra në kuzhinën model dhe zonën e pritjes.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.
* Kuzhina model dhe zona pritëse dhe ambiente magazinimi.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore. Nxënësit do të vlerësohen me një provim përfundimtar që do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit, në fund të lëndës. Provimi do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provim 100% teorik.

**4. Lënda “Hyrje në shërbimin e klientit për stafin e kuzhinës”, (L-13-657-24), kl.11– 12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Lënda trajton konceptet konceptet kryesore që lidhen me shërbimin ndaj klientit dhe me komponentët më të rëndësishëm në të cilët duhet të fokusohet stafi i F&B dhe kuzhinës, për të ofruar shërbime cilësore ndaj klientit. Në përfundim të lëndës nxënësit do të fitojnë njohuri dhe aftësi për shërbim të mirë ndaj klientit, duke ḉuar në besnikërinë e klientit dhe përfitim në shërbimet F&B.

#### **Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Shpjegon konceptet kryesore që lidhen me shërbimin ndaj klientit .
* Përshkruan rëndësinë e zbatimit të rregullave të estetikës në gatim dhe në prezantimin e pjatës te klienti.
* Liston metodat e shërbimit të ushqimeve në restorant.
* Dallon klientët e restorantit bazuar në karakteristikat, nevojat dhe pritshmëritë.
* Përshkruan rregullat e pritjes, shërbimit dhe përcjelljes së klientit.
* Shpjegon hapat për shërbimin ndaj klientit, nga pritja deri në përcjelljen e tij.
* Përshkruan mënyrat për përcaktimin e shkallës së kënaqësisë së klientit ndaj shërbimit të ofruar.
* Analizon shkaqet e kënaqësisë dhe pakënaqësisë së klientit.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

1. Identifikon nevojat e e klientëve për sa i përket produkteve dhe shërbimeve F&B.
2. Zbaton rregullat e shërbimit të ushqimeve dhe pijeve te klienti.
3. Kryen veprime sipas rregullit në veprimet e shërbimit të F&B te klienti.
4. Identifikon shenjat e kënaqësisë dhe pakënaqësisë gjatë shërbimit të ofruar te klienti.
5. Zbaton logjikën e renditjes së ushqimeve në menu.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Vlerëson rëndësinë e një shërbimi cilësor ndaj klientit në operacionet e F&B.
* Evidenton shkallën e kënaqësisë së klientit ndaj shërbimit të ofruar.
* Zbaton rregullat e shërbimit ndaj klientit në veprimet e F&B.

#### **Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Trajtimi i njohurive të lëndës do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri dhe në zbatimin praktik të aftësive në formën e lojërave me role. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

1. Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale, të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM), më pas përforcohen njohuritë gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e lëndës:**

Sekuenca e rekomanduar e lëndës është:

1. Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 12 javësh. Gjatë kësaj kohe, njohuritë teorike do të zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
2. Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

1. Klasa me pajisje multimediale.
2. Laboratori i aplikimit të IT.
3. Biblioteka me materiale mësimore.

**Referencat e lëndës:**

1. Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjet e obljektivave mësimorë.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim teorik përfundimtar online përmes Sistemit të Menaxhimit të Mësimit (SMM), ku nxënësit do të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e përmbajtjes së lëndës, si dhe arritjet e rezultateve të të nxënit.

Provimi teorik do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura, që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi 100% teorik.

**5. Lënda “Veprimet në sektorin e kuzhinës”, (L-13-658-24), kl.11– 12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Të ndihmojë nxënësin të kuptojë se si të maksimizojë efikasitetin, produktivitetin dhe përfitimin në sektorin e kuzhinës. Lënda trajton aspektet kryesore të veprimeve që kryhen në kuzhinë dhe personelit që kontribuon në funksionimin efektiv të departamentit të operacioneve të kuzhinës, si dhe analizon paraqitjet, llojet e kuzhinës dhe marrëdhëniet ndërmjet nën-kuzhinave si pjesë e strukturave gastronomike.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përshkruan ndarjen e kuzhinave sipas sektorëve/reparteve.
* Përshkruan detyrat e punonjësve të kuzhinës sipas strukturës organizative të departamentit të kuzhinës.
* Kupton rolet e ndryshme dhe strukturën organizative të departamentit të kuzhinës.
* Shpjegon se si të maksimizojë funksionimin e kuzhinës në aspektin e efikasitetit, produktivitetit dhe përfitimit.
* Identifikon shpenzimet kryesore në një kuzhinë dhe analizoni faktorët që ndikojnë te çmimet në një menu.
* Liston lloje të ndryshme të sistemeve të shpërndarjes së ushqimit.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Identifikon ndarjen e kuzhinave sipas sektorëve/reparteve.
* Formulon strategji për të maksimizuar efikasitetin në departamentin e kuzhinës.
* Dallon llojet e ndryshme të kuzhinës dhe shpjegon qëllimin e tyre.
* Zbaton parimet bazë të llogaritjes së ḉmimeve të produkteve sipas menusë.
* Analizon strukturën e organigramës dhe procedurat kryesore standarde të funksionimit të një kuzhine.
* Identifikon avantazhet dhe disavantazhet e sistemeve të ndryshme të shpërndarjes së ushqimit.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Diskuton rolin që luan çmimi në kënaqësinë e klientit.
* Përcakton pikat e përmirësimit të logjistikës së brendshme të një departamenti kuzhine.
* Vlerëson sistemet e ndryshme të shpërndarjes së ushqimeve të përdorura për kuzhinë të ndryshme.

udhë

#### **Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Trajtimi i njohurive të lëndës do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM).
* Përforcimit të njohurive gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 12 orësh.
* Gjatë kësaj kohe, njohuritë teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e lëndës:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjet e obljektivave mësimorë.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim teorik përfundimtar që do të zhvillohet nëpërmjet Sistemit të Menaxhimit të Mësimit, në fund të lëndës.

Provimi teorik do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura, që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi 100% teorik.

**6. Lënda “Hyrje në pajisjet e zyrës”, (L-13-659-24), kl.11– 24 orë Teori**

**Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë pëmbledh një hyrje në bazat e TIK të nevojshme për të zbatuar me siguri aftësitë teknike në një nga strukturat mikpritëse. Deri në fund të kësaj lënde, nxënësi duhet të përdorë paketat bazë të një kompjuteri, të kuptojë fjalorin dhe konceptet teknike dhe të jetë në gjendje të aplikojë Microsoft Office Suite në vendin e punës.

**Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përpunon parametrat bazë të sistemit operativ të një kompjuteri.
* Shpjegon funksionet e softuerit të përpunimit të tekstit dhe prezantimit.
* Dallon rregullat e duhura të komunikimit të biznesit dhe terminologjisë bazë të e-mailit.
* Shpjegon rëndësinë e përdorimit bazë të kompjuterit dhe softuerit në vendin e punës.
* Identifikon formatin e dokumentit duke iu referuar shtesës së skedarit.
* Përcakton fjalorin, konceptet dhe aftësitë e teknologjisë së informacionit kompjuterik që lidhen me komunikimin e biznesit.
* Identifikon dokumentet dhe formatet e ndryshme që mund të krijohen për komunikimet e biznesit.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Zbaton aftësitë personale në TIK për veprimtarinë e përditshme në sektorin e mikpritjes.
* Harton korrespondencë biznesi dhe krijon prezantime grafike dhe dixhitale në një kompjuter.
* Përdor me kompetencë teknologjitë e përpunimit të tekstit për të prodhuar dokumente bazë, duke ndjekur standardet aktuale profesionale dhe/ose të industrisë së mikpritjes.
* Zotëron aftësitë e mëposhtme të Microsoft Ëord Processing.
* Krijon dhe modifikon dokumente në Ëord.
* Formaton dhe përmirëson dokumentet në Ëord.
* Krijon një dokument nga një shabllon.
* Aplikon stilet dhe formatimin e tabelave.
* Zotëron aftësitë e prezantimit të Microsoft PoëerPoint.
* Krijon dhe modifikon prezantimet bazë të Microsoft PoëerPoint.
* Përdor shabllone, skema ngjyrash, animacione dhe ilustrime.
* Integron imazhe dhe fotografi dixhitale në mjetet e edititimit të tekstit.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Përdor aftësi bazë në TIK për ti shtuar vlerë veprimtarisë së tij në shërbim për klientët e hotelit dhe restorantit.
* Përdor secilin prej programeve të Microsoft Office për të krijuar dokumente profesionale për bashkëpunëtorët e brendshëm ose të jashtëm.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë lëndë do të përfshijë një kombinim të të nxënit të bazuar në njohuri dhe zbatimin praktik të aftësive. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike. Nxënësit do të fillojnë me komunikimin e biznesit me e-mail, të ndjekur nga Microsoft Ëord dhe do ta përfundojnë lëndën duke trajtuar Microsoft PoëerPoint.
* Çdo seksion i lëndës do të përfundojë me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e lëndës:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Nxënësit do të vlerësohen me dy provime përfundimtare të fokusuara në komunikimin e biznesit të industrisë së mikpritjes. Nxënësit do të duhet të demonstrojnë aftësitë dhe kompetencat e tyre në përdorimin e softëare-ve të ndryshëm pasi duhet të krijojnë dhe/ose të përsërisin dokumente biznesi, duke ndjekur udhëzimet e dhëna nga mësimdhënësi. Këto dokumente do të duhet të krijohen dhe/ose të përsëriten në nivelin e kërkuar sipas nivelit të studimit. Mësimdhënësit do t'i vlerësojnë këto detyra në përputhje me rrethanat.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi 1: 50% e notës përfundimtare
* Provimi 2: 50% e notës përfundimtare

**7. Lënda “Veprimet në sektorin *F&B* për stafin e kuzhinës”, (L-13-660-24), kl.11– 12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë fokusohet në njohuritë themelore që i nevojiten nxënësit të kuptojë funksionet kryesore të personelit të operacioneve *F&B*, organizimin e punës, mjetet, si dhe organigramën e personelit të ngritur që përdoren në këta sektorë. Në përfundim të kësaj lënde, nxënësit do të jenë në gjendje të vlerësojnë marrëdhëniet midis nën- departamenteve të *F&B* dhe ofrimin e një shërbimi cilësor në këtë department në aspektin e efikasitetit, produktivitetit dhe përfitimit.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Shpjegon termin “*Mise-en-Place*” që përdoret në sektorin e kuzhinës dhe të veprimeve të shërbimit *F&B*.
* Shpjegon njohuritë dhe kuptimin e veprimeve të departamentit *F&B*.
* Identifikon mjetet dhe pajisjet e nevojshme për funksionimin me sukses të sektorëve barit, restorantit e shërbimit në dhomë të klientit.
* Identifikon burimet kryesore të të ardhurave dhe kostove në veprimet e *F&B*.
* Shpjegon se si të maksimizojë cilësinë e shërbimit *F&B*, përsa i përket efikasitetit, produktivitetit dhe përfitimit.
* Analizon faktorët që ndikojnë në strategjinë e ḉmimeve të F& B.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

1. Kryen parapërgatitjet “*Mise en Place*” në sektorin e kuzhinës dhe në “*Side Board*” për shërbimet në restorant.
2. Harton menu të strukturuar sipas vakteve dhe llojeve të aktivitetit që synon optimizimin e shitjeve të *F&B*.
3. Identifikon dhe përdor mjetet dhe pajisjet e ndryshme sipas llojit të shërbimit për *F&B*.
4. Zbaton parimet bazë të ḉmimeve për produktet *F&B.*
5. Llogarit kostot e *F&B* dhe përcakton përqindjet e përfitimit për shitjet.
6. Zbaton rregullat e shërbimit të *F&B* sipas metodave të shërbimit.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Përdor aftësitë bazë për llogaritjen e kostove në operacionet *F&B*.
* Vlerëson rëndësinë e hartimit të menusë për të kontribuar në mënyrë të favorshme për klientin, si dhe përfitimet në veprimet e *F&B*.
* Evidenton shkallën e kënaqësisë së klientit ndaj shërbimeve *F&B*.

#### **Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Trajtimi i njohurive të lëndës do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

1. Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM), më pas përforcohen njohuritë gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuencat e lëndës:**

Sekuenca e rekomanduar e lëndës është:

1. Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 12 orësh. Gjatë kësaj kohe, njohuritë teorike do të zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
2. Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

1. Klasa me pajisje multimediale.
2. Laboratori i aplikimit të IT.
3. Biblioteka dhe materiale të shtypshkronjës.

**Referencat e lëndës:**

1. Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës, si dhe arritjet e obljektivave mësimorë.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim teorik përfundimtar të kufizuar në kohë, ku nxënësit do të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e përmbajtjes së lëndës, si dhe arritjet e rezultateve të të nxënit.

Provimi teorik do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura, të cilat do të lidhen me përmbajtjen e lëndës. Provimi do të zhvillohet në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit (SMM).

**Peshat për vlerësimet:**

1. Provimi 100% teorik.

**8. Lënda/Praktika “Hyrje në bazat e shërbimit *F&B*”, (L-13-661-24), kl.11 – 12 orë Teori dhe 25 orë Praktikë**

#### **Qëllimi i lëndës/praktikës profesionale:**

Kjo lëndë ofron bazat e nevojshme për personelin jo-shërbyes të kuptojë sfidat me të cilat përballen punonjësit në Shërbimin e Ushqimit dhe Pijeve *(F&B).* Nxënësit do të mësojnë procedurat standarde të organizimit dhe shërbimit të vakteve, bazat e menusë dhe llojet e ndryshme të shërbimit. Do të trajtohet gjithashtu një hyrje në metodat e pastrimit dhe kronologjia e shërbimit.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Liston hapat dhe procedurat kryesore standarde të funksionimit të:

1. Shërbimit të mëngjesit.
2. Shërbimit të ushqimit me bufe.
3. Shërbimit të “*brunch*”.

* Përcakton karakteristikat e shërbimit bazë dhe joformal të ushqimit dhe pijeve *(F&B).*
* Emërton produktet dhe materialet e ndryshme të pastrimit të përbashkët për operacionet e *F&B*.
* Identifikon dokumentet dhe listat e ndryshme të kontrollit të përdorura në shërbimin e ushqimit dhe pijeve *(F&B).*

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Praktikon duke përdorur dokumentet përkatëse:
  1. Organizime të ndryshme mëngjesi, *“brunch”* dhe bufe.
  2. Shërbime të ndryshme mëngjesi, *“brunch”* dhe bufe nga pritja deri në largim.
* Ilustron shtrime të ndryshme bazë dhe joformale të tavolinës.
* Mirëpret klientët dhe ju shpjegon atyre menunë.
* Trajton kërkesat e klientëve për ushqimin dhe pijet gjatë mëngjesit, *“brunch”* dhe mëngjesit me bufe.
* Praktikon pastrimin e objekteve dhe mjediseve të punës që përdoren nga stafi i shërbimit të *F&B*.
* Punon në përputhje me legjislacionin që rregullon institucionet e *F&B*.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Demonstron aftësinë për të punuar në operacionet e shërbimit të ushqimit dhe pijeve (F&B) në mënyrë të pavarur dhe në grup.
* Mbron rëndësinë e punës në grup në operacionet (F&B) ndërmjet stafit të shërbimit dhe kuzhinës.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës/praktikës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë lëndë do të përfshijë një kombinim të të nxënit të bazuar në njohuri dhe zbatim praktik të aftësive. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM-së më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

Zhvillimi i aftësive praktike do të lehtësohet përmes:

* Mësime praktike të drejtuara në një mjedis restoranti.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike dhe praktike zhvillohen njëkohësisht.
* Lënda përfundon me një vlerësim praktik dhe teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

##### Provimi teorik – 50% e notës përfundimtare.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim të përcaktuar në kohë, ku ata do të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjet e rezultateve të të nxënit. Provimet do të përbëhen nga pyetje e vërtetë/e gabuar dhe pyetje me zgjedhje të shumëfishta.

##### Provimi praktik – 50% e notës përfundimtare.

Nxënësit do të vlerësohen me një vlerësim praktik përfundimtar të përcaktuar në kohë, ku ata do të demonstrojnë arritjet e tyre të nivelit të kërkuar të kompetencave siç shprehet nga rezultatet e të nxënit të modulit.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi teorik: 50% e notës përfundimtare të lëndës.
* Provimi praktik: 50% e notës përfundimtare të lëndës.

**9. Lënda “Gjuha angleze e aplikuar”, (L-13-662-24), kl.11– 24 orë Teori**

**Qëllimi i lëndës profesionale:**

Pasi të ketë përvetësuar bazat e gjuhës angleze në lëndën kryesore, kjo lëndë synon t'i pajisë nxënësit e mikpritjes me aftësitë për të kryer, me lehtësi dhe besim, ndërveprime të thjeshta me klientët. Lënda përfshin ushtrime të përgjithshme në anglisht me një fokus të veçantë në termat dhe fjalorin e përdorur në departamentet kryesore të një hoteli.

**Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Analizon ngjashmëritë dhe dallimet kryesore midis anglishtes dhe gjuhës së dikujt.
* Zgjeron fjalorin e vet me terma që lidhen me operacionet e hotelit.
* Identifikon ndryshimin ndërmjet komunikimit formal dhe joformal në anglisht.
* Përshkruan lloje të ndryshme të teknikave të pyetjeve.
* Emërton produktin dhe shërbimet e një hoteli në anglisht.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Komunikon në anglisht rrjedhshëm me klientët, si formalisht ashtu edhe joformalisht, nga pritja deri në lamtumirë.
* Aplikon një komunikim të kënaqshëm verbal dhe me shkrim në anglisht në kontekstin e funksionimit të hotelit.
* Rekomandon pjata dhe pije në anglisht.
* Rekomandon ide destinacioni dhe ekskursioni për klientët në anglisht.
* Formulon pyetjet e duhura për të identifikuar nevojat dhe kërkesat e një klienti.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Mbron rëndësinë e gjuhës angleze në funksionimin e hoteleve.
* Shpjegon rolin e dobishëm të komunikimit të kënaqshëm në anglisht në lidhje me kënaqësinë e klientëve.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lëndë do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri, me praktikë gojore të aftësive gjuhësore. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv, të tilla si lojëra me role për t'i bërë nxënësit të praktikojnë aftësitë e tyre në anglisht.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me vlerësime me gojë.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të TI-së.
* Ambientet e bibliotekës dhe shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësit:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore. Nxënësit do të vlerësohen me tre provime përfundimtare me gojë, në të cilat ata do të duhet të kenë diskutime të shkurtra në anglisht me kolegët e tyre, ose me mësimdhënësit e tyre, bazuar në atë që kanë mësuar gjatë kësaj lënde.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi me gojë 1: 30% e notës përfundimtare.
* Provimi me gojë 2: 30% e notës përfundimtare.
* Provimi me gojë 3: 40% e notës përfundimtare.

**III. CERTIFIKATA E AVANCUAR**

**1. Lënda “Teknikat e përparuara të kuzhinës - teoria”, (L-13-663-24), kl.12–30 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Në vijim të aftësive të fituara, kjo lëndë sjell njohuri të avancuara të nevojshme për nxënësit për të punuar të pavarur në kuzhinë.

Me njohuri teorike ndaj përbërësve, metodave të gatimit dhe ambientit të punës në kuzhinë, kjo lëndë sfidon nxënësin që dëshiron të bëhet kuzhinier në nivel global për të fituar aftësi për t'u bërë lider në kuzhinë.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Identifikon origjinën dhe karakteristikat e llojeve kryesore të:
  1. Kafshë dhe shpendë të gjuetisë
  2. Kërpudhave
  3. Kakaos dhe çokollatave
  4. Ëmbëlsirave
  5. Kekut dhe biskotave
  6. Majave
  7. Vajrave
  8. Bukëve
  9. Erëzave
  10. Erëzave pikante
  11. Yndyrnave
  12. Mëlçi rose/pate
  13. Vezë peshku
  14. Bimëve aromatike
  15. Kremrave
  16. Ëmbëlsirave të ngrira
  17. Miellrave
* Shpjegon ndryshimin midis metodave të gatimit të thatë dhe në lëng.
* Liston praktikat më të mira për t'u përdorur në një kuzhinë/repart pastiçerie.
* Emërton mjetet dhe pajisjet e ndryshme që përdoren në kuzhinë për të përgatitur ushqime me përbërës të caktuar.
* Vlerëson rëndësinë e zbatimit të legjislacionit dhe rregulloreve kryesore që rregullojnë veprimtarinë e kuzhinës.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Skicon pjata të ndryshme.
* Krijon pjata të balancuara për sa i përket ngjyrave, pamjes, formave dhe sasive.
* Përdor njohuritë personale në fushën e ushqimit, për t`i shtuar vlerë veprimtarisë së tij në shërbim të klientëve.
* Zgjedh metodat e gatimit duke analizuar faktorët që duhen marrë parasysh në përzgjedhjen e metodës.
* Zgjedh metodat e përshtatshme të gatimit me përbërësit e mëposhtëm:
  1. Kafshë dhe shpendë të gjuetisë
  2. Kërpudha
  3. Kakao dhe çokollata
  4. Ëmbëlsira
  5. Kek dhe biskota
  6. Maja
  7. Vajra
  8. Bukë
  9. Erëza
  10. Erëza pikante
  11. Yndyrna
  12. Mëlçi rose/pate
  13. Vezë peshku
  14. Bimë aromatike
  15. Kremra
  16. Ëmbëlsirë e ngrirë
  17. Miell

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

1. Përdor njohuritë personale në fushën e ushqimit dhe të ushqyerjes, për t`i shtuar vlerë veprimtarisë së tij në shërbim të klientëve.
2. Vlerëson rolin e prezantimit kreativ dhe tërheqës të ushqimit, për të rritur kënaqësinë e klientit.
3. Vlerëson rëndësinë e legjislacionit që rregullon veprimtarinë e strukturës mikpritëse për garantimin e cilësisë së ushqimeve dhe eleminimin e pasojave që vijnë nga prishja e tyre.
4. Vlerëson rëndësinë e zbatimit të legjislacionit që rregullon veprimtarinë e strukturës mikpritëse për garantimin e cilësisë së ushqimeve dhe eleminimin e pasojave që vijnë nga prishja e tyre.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë lëndë do të përfshijë një kombinim të të nxënit të bazuar në njohuri. Këto njohuri më pas do të zbatohen në praktikë. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimi i kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet (SMM) më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

Zhvillimi i aftësive praktike do të lehtësohet përmes:

* Mësime praktike në një kuzhinë simuluese që do të kryhen gjatë aftësimit praktik.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike dhe praktike zhvillohen njëkohësisht.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Nxënësit do të vlerësohen me tre kuize dhe një provim përfundimtar, i cili do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit (SMM). Kuizet dhe provimi do të përbëhen nga pyetje e vërteta dhe të gabuara, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

Nxënësit do të vlerësohen gjithashtu me një portofol personal, ku studentët do të ofrojnë modele të punës së tyre gjatë gjithë lëndës dhe do të demonstrojnë reflektim dhe rritje në nivel më të lartë të aftësive të tyre me kalimin e kohës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Kuizi 1: 10% e notës përfundimtare
* Kuizi 2: 20% e notës përfundimtare
* Vlerësimi përfundimtar: 30% e notës përfundimtare
* Portofoli: 40% e notës përfundimtare

**2. Praktikë “Teknikat e përparuara të kuzhinës - praktika”, (L-13-664-24), kl.12-170 orë Praktikë**

#### **Qëllimi i praktikës profesionale:**

Kjo praktikë do t'i mbështesë nxënësit që të zbatojnë njohuritë dhe kuptimin përkatës të fituar në lëndën teorik të njëkohshëm "Teknikat e përparuara të kuzhinës - teoria".

Nëpërmjet zbatimit praktik në kuzhinat e shkollës, nxënësit do të vënë në praktikë njohuritë teorike të marra nga lënda e bazuar në teori. Praktika përfshin zbatimin praktik të pajisjeve të kuzhinës, metodave të gatimit dhe sfidon nxënësin të krijojë dhe kuptojë pjatat e njohura botërisht, teknikat e pjatës, organizimin dhe standardet e shijimit.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përshkruan teknikat kryesore të pastrimit, prerjes dhe gatimit për:
  1. Kafshë dhe shpendë të gjuetisë
  2. Kërpudha
  3. Kakao dhe çokollata
  4. Ëmbëlsira
  5. Biskota
* Shpjegon ndryshimin midis metodave të gatimit të thatë dhe në lëng.
* Emërton mjetet dhe pajisjet e ndryshme që përdoren në kuzhinë për të përgatitur ushqime me përbërës të caktuar.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Dallon shijet kryesore brenda kategorive të mëposhtme:
  1. Kafshë dhe shpendë të gjuetisë

#### Kërpudha

#### Kakao dhe çokollata

#### Ëmbëlsira

#### Biskota

* Vlerëson cilësinë e produkteve ushqimore nëpërmjet shqisave.
* Përgatit saktë “*Mise en place*” për pjatat kryesore që përmbajnë produkte ushqimore, kafshë, shpendë të gjuetisë dhe kërpudha.
* Përgatit saktë “*Mise en place*” për pjatat e ëmbëlsirave.
* Skicon pjata të ndryshme.
* Përdor dokumentet përkatëse për recetat e përcaktuara.
* Krijon pjata të balancuara për sa i përket ngjyrave, pamjes, formave dhe sasive.
* Punon në përputhje legjislacionin që rregullon institucionet e *F&B*.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Demonstron aftësinë për të punuar në sektorët e kuzhinës në mënyrë të pavarur dhe në një grup, edhe në rrethana stresuese.
* Zbaton me prioritet detyrat sipas ngarkesës ditore.

**Udhëzime për zbatimin e praktikës:**

Ofrimi i trajnimit për praktikën do të përfshijë zbatimin praktik të njohurive të marra në lëndën teorike. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Njohurive të fituara në lëndën teorike.

Zhvillimi i aftësive praktike do të lehtësohet përmes:

* Mësimeve praktike të zhvilluara në një ambient gatimi/kuzhine dhe restoranti.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Praktika zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, lënda teorike dhe seancat praktike ofrohen njëkohësisht.
* Praktika përfundon me një vlerësim praktik.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.
* Laboratori interaktiv i aplikimit të F&B (bar dhe restorant model).
* Kuzhinat demonstruese interaktive.
* Depo kuzhine.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Për vlerësimin praktik, nxënësit do të duhet të demonstrojnë aftësitë dhe kompetencat e tyre, duke përsëritur një recetë të dhënë nga mësimdhënësi, në përputhje me kërkesat sipas nivelit të studimit. Nxënësit do të vlerësohen përmes tre provimeve praktike që do të zhvillohen në kuzhinë ndërvepruese. Këto do të përbëhen nga një menu e plotë që nxënësit duhet të riprodhojnë në një afat kohor të caktuar. Mësimdhënësit më pas do të vlerësojnë rezultatet dhe do t'i vlerësojnë nxënësit në përputhje me proceset e punës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi praktik 1: 30% e notës përfundimtare
* Provimi praktik 2: 30% e notës përfundimtare
* Provimi praktik 3: 40% e notës pëfundimtare

**3. Lënda “Prirjet dhe risitë në gastronomi”, (L-13-665-24), kl.12 - 12 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Lënda synon të njohë nxënësit me tendencat më të fundit në gastronomi dhe ndikimin e tyre në industrinë hoteliere dhe F&B. Deri në fund të kësaj lënde nxënësit do të zgjerojnë njohuritë e tyre dhe do të zhvillojnë të menduarit e tyre strategjik, duke analizuar ndikimin që këto tendenca kanë në hotelet dhe restorantet gastronomike.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Vlerëson tendencat e F&B dhe ndikimin e tyre në nevojat dhe pritjet e klientëve.
* Shpjegon se si tendencat në gastronomi mund të ndihmojnë në njohjen e mundësive të reja të zhvillimit të një biznesi.
* Identifikon rreziqet që lidhen me tendencat gastronomike dhe ndikimet e tyre të mundshme në restorante dhe në njësi të tjera në tregtimin e F&B.
* Përshkruan se çfarë është inovacioni dhe ndikimi i tij i mundshëm në hotele dhe restorante.
* Shpjegon rëndësinë e ndryshimit dhe inovacionit në industrinë e hoteleve e F&B.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

1. Përdor mundësi të reja në plotësim të nevojave të klientëve për sa i përket produkteve dhe shërbimeve F&B.
2. Integron në mënyrë efektive përdorimin e teknologjive të reja në funksionimin e kuzhinës.
3. Analizon përfshirjen e tendencave gastonomike dhe risitë në indusrinë hoteliere dhe restorantet.
4. Përdor produktet dhe shërbimet ekzistuese F&B duke i ndërthurur me tendencat gastronomike për të qëndruar konkurues në treg.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

1. Vlerëson rolin e përfshirjes së tendencave të reja dhe risitë në industrinë e hoteleve dhe restoranteve ekzistuese.
2. Evidenton mundësitë e përmirësimit të produkteve dhe shërbimeve ekzistuese F&B, bazuar në tendencat e reja gastronomike.
3. Identifikon rëndësinë e inovacionit për konkurrencën afatgjatë të një kompanie F&B.

#### **Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Trajtimi i njohurive të lëndës do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri dhe në zbatimin praktik të aftësive në formën e lojërave me role. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

1. Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM ), më pas përforcohen njohuritë gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e lëndës:**

Sekuenca e rekomanduar e lëndës është:

1. Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 12 javësh. Gjatë kësaj kohe, njohuritë teorike do të zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
2. Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

1. Klasa me pajisje multimediale.
2. Laboratori i aplikimit të IT.
3. Biblioteka me materiale mësimore.

**Referencat e lëndës:**

1. Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjet e objektivave mësimorë.

Nxënësit do të vlerësohen me një prezantim përfundimtar, ku ata do të duhet të punojnë në grupe dhe të paraqesin, përpara mësimdhënësve dhe bashkëmoshatarëve të tyre, një prirje aktuale gastronomike dhe të diskutojnë ndikimet e këtij trendi të veçantë në industrinë e hoteleve dhe restoranteve, duke propozuar zgjidhje të zbatueshme.

**Peshat për vlerësimet:**

* Prezantim në grup: 100% e notës përfundimtare.

**4. Lënda “Shkenca e kuzhinës”, (L-13-666-24), kl.12– 18 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë përmbledh njohuri funksionale shkencore të përbërësve të ushqimeve, ndikimit të tyre në organizëm dhe mënyrës se si i konsumojmë ato. Lënda trajton parimet bazë të biologjisë dhe kimisë për të mbështetur nxënësin në gjetjen e ekuilibrit të duhur midis gatimit dhe kënaqësisë së ushqimit. Deri në fund të kësaj lënde, nxënësi do të jetë më i përgatitur për të përmbushur nevojat e restorantit dhe përcaktimin se si trupi i njeriut njeh shijet dhe përthith ushqimet.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Shpjegon përmbajtjen e lëndëve ushqyese kryesore, vlerat ushqyese dhe funksionin e tyre në organizëm.
* Identifikon terminologjinë e shkencës së kuzhinës dhe shpjegon parimet bazë të kimisë të përpunimit të ushqimit.
* Shpjegon procesin biologjik të përthithjes së ushqimit dhe rolin e tij në sistemin tretës.
* Identifikon dhe emërton shije të ndryshme në procesin e përgatitjes së ushqimeve.
* Evidenton burimet ushqimore të përbërësve të ushqimit, si dhe efektet e mungesës dhe tepricës së tyre në organizëm.
* Shpjegon ndryshimin midis tretjes dhe përthithjes të lëndëve ushqyese.
* Përshkruan zbërthimin e alkooleve në organizëm, reaksionin kimik kur ushqimi ngrohet duke nxjerrë në pah efektet negative të tij.
* Identifikon përbërjet e ndryshme kimike dhe natyrore që gjenden në ushqim.
* Përshkruan kërkesat e higjienës personale dhe ruajtjes së ushqimeve.
* Shpjegon parimet dhe metodat bazë të ruajtjes së ushqimit.
* Shpjegon rëndësinë e përdorimit të llojeve të kripës e sheqerit në ushqime.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

1. Llogarit vlerat kalorike të një pjate.
2. Interpreton mënyrën e kombinimit të ushqimeve në bazë të përbërësve, shijeve dhe ngjyrave.
3. Dallon mungesën e vitaminave dhe mineraleve, gjatë përpunimit jo të duhur të ushqimit.
4. Zotëron aftësitë për përdorimin e kripës dhe sheqerit në ushqim.
5. Zbaton rregullat bazë gjatë përgatitjes dhe ruajtjes së sigurt të ushqimit.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

1. Analizon recepturën e recetave të ndryshme sipas gramaturave të përbërësve.
2. Interpreton bazën shkencore të recetave të ndryshme.
3. Vlerëson rëndësinë e lëndëve ushqyese dhe ndikimin e tyre në shëndetin e njeriut.
4. Vlerëson artin e integrimit të shkencës në gastronomi.

#### **Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Trajtimi i njohurive të lëndës do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri dhe në zbatimin praktik të aftësive në formën e lojërave me role. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

1. Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM), më pas përforcohen njohuritë gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e lëndës:**

Sekuenca e rekomanduar e lëndës është:

1. Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 18 javësh. Gjatë kësaj kohe, njohuritë teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
2. Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

1. Klasa me pajisje multimediale.
2. Laboratori i aplikimit të IT.
3. Biblioteka me materiale mësimore.

**Referencat e lëndës:**

1. Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjet e objektivave mësimorë.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim teorik përfundimtar online përmes Sistemit të Menaxhimit të Mësimit (SMM), ku nxënësit do të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e përmbajtjes së lëndës dhe arritjet e rezultateve të të nxënit.

Provimi teorik do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura, që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi 100% teorik.

**5. Lënda/Praktika “Krijimi i konceptit *Pop-up* në *F&B*“, (L-13-667-24), kl.13–18 orë Teori dhe 55 orë Praktikë**

#### **Qëllimi i lëndës/praktikës profesionale:**

Kjo lëndë/praktikë është planifikuar si një projekt për njësinë e kuzhinës dhe shërbimit të ushqimit dhe të pijeve (F&B) dhe bazohet drejtpërdrejtë në disiplinat dhe aftësitë e fituara më parë.

Nxënësit do të duhet të zhvillojnë dhe zbatojnë një koncept unik të ushqimit dhe të pijeve (F&B) duke përdorur një mjedis të ofruar në qendrën e mësimit dhe duke demonstruar kuptimin e tyre kritik të planifikimit të menusë, prodhimit të ushqimit, higjienës, shërbimit ndaj klientit, promovimit, kontabilitetit dhe menaxhimit të cilësisë. Nxënësit do të paraqesin projektin e tyre përfundimtar për vlerësim para mësimdhënësit dhe nxënësve të tjerë.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Emërton aktorët e ndryshëm të përfshirë në krijimin e një koncepti të ri restoranti.
* Vlerëson vizionin, misionin dhe strategjinë e një ndërmarrje të ushqimit dhe pijeve (F&B.
* Rendit hapat në transformimin e një ideje në produkt F&B të tregtueshëm.
* Analizon elementët e ndryshëm që kontribuojnë në krijimin e ambientit në restorante dhe pika të tjera F&B.
* Identifikon mjetet që nxisin shitjen dhe promovimin e produkteve F&B.
* Shpjegon rregullat e teknikave të promovimit.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Krijon një plan për veprimtari të ushqimit dhe të pijeve F&B nga konceptimi, funksionimi dhe vlerësimi i rezultateve.
* Formulon dhe harton një koncept bazik të restorantit që do ta reflektojë në menu.
* Paraqet një koncept bazë restoranti.
* Krijon mjete ndihmëse për shitjen dhe promovimin e produkteve F&B.
* Zbaton aftësitë përmbledhëse dhe analizuese.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Mbron rëndësinë e planifikimit efektiv në suksesin e një koncepti të ri.
* Identifikon rreziqet në procesin e krijimit të një hoteli ose restoranti.
* Transformon idetë në produkte F&B të tregtueshme.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës/praktikës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë lëndë do të përfshijë një kombinim të të nxënit të bazuar në njohuri, me një fokus të rëndësishëm në zbatimin e aftësive ku nxënësve do t'u jepet liria për të krijuar, si dhe për të operuar një koncept restoranti që do të hapet për publikun.

Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimi i kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM përforcohen më pas me takimin me mësimdhënësin, i cili do të mbikëqyrë dhe do t'u japë feed back nxënësve ndërsa ata po planifikojnë dhe zbatojnë konceptin e tyre.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Grupet duhet të organizohen me studentë nga të dy profilet e kuzhinës dhe të shërbimit.
* Lënda/Praktika zhvillohet në dy periudha 1-javore. Gjatë asaj jave, nxënësit do të fokusohen vetëm në këtë projekt.
* Duhet të ketë një ndarje prej 4 javësh midis javës së parë dhe të dytë të zbatimit të konceptit të tyre, në mënyrë që ata të mësojnë nga kjo përvojë.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Restorant model me kuzhinë dhe ambiente magazinimi.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore. Nxënësit do të duhet të demonstrojnë aftësitë dhe kompetencat e tyre duke qenë në gjendje të planifikojnë dhe operojnë një koncept të ri restoranti. Java e parë e veprimtarive do të ketë një vlerësim formues. Java e dytë e veprimtarive do të ketë një vlerësim përmbledhës.

Nxënësit do të vlerësohen me dy prezantime dhe një provim praktik:

* Vlerësimi i parë do të jetë një prezantim para mësimdhënësve dhe nxënësve të tjerë, ku nxënësit do të paraqesin dhe mbrojnë koncept propozimin e tyre dhe planin për zbatim.
* Vlerësimi i dytë do të jetë një vlerësim praktik ku nxënësit do të vlerësohen mbi vënien në zbatim të konceptit të tyre, duke përfshirë planifikimin e menusë, porositjen e ushqimit, higjienën, kuzhinën, shërbimin ndaj klientit, operacionet e shërbimit, dekorimin dhe ambientin.
* Vlerësimi i tretë do të jetë një prezantim në grup para mësimdhënësve dhe nxënësve të tjerë ku nxënësit do të vlerësojnë rezultatet e vepritarisë javore të tyre dhe do të propozojnë ide për përmirësim.

**Peshat për vlerësimet:**

* Planifikimi 1: 40% e notës përfundimtare.
* Operacioni 2: 20% e notës përfundimtare.
* Analiza 3: 40% e notës përfundimtare.

**6. Lënda “Parimet e administrimit të kuzhinës”, (L-13-668-24), kl.12 – 18 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë trajton njohuri mbi parimet e administrimit të kuzhinës, të nevojshme për funksionimin, planifikimin ditor, funksionimin e sigurt e të suksesshëm të saj, duke i dhënë rëndësi përgatitjes së shëndetshme të ushqimeve për klientët, si dhe për stafin. Me njohuritë teorike të përfshirjes së teknikave të duhura të trajtimit të ushqimeve, protokolleve të sigurisë ushqimore dhe menaxhimit ditor të stafit të kuzhinës, mundëson ḉdo nxënës që aspiron të bëhet kuzhinier në nivel global të fitoj aftësi për t'u bërë lider në kuzhinë.

#### **Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Shpjegon rëndësinë e ndarjes së detyrave të stafit e funksionimin e brigadës kuzhinës, sipas strukturës organizative (organigramës).
* Vlerëson domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive dhe punës në grup.
* Analizon funksionimin dhe vendosjen në mënyrë efektive të burimeve njerëzore në departamentin e kuzhinës, në përputhje me madhësinë dhe ngarkesën e punës.
* Përshkruan strukturën dhe mënyrën e funksionimit të sektorëve në kuzhinë.
* Evidenton elementet (mjetet-pajisjet) që kontribuojnë në funksionimin sa më të mirë të strukturave të kuzhinës.
* Evidenton hapat për dokumentimin e kontrollit HACCP.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

1. Harton një plan pune duke renditur detyrat, kohën dhe përgjegjësitë që ka personeli i kuzhinës gjatë punës në kuzhinë.
2. Zbaton parimet e administrimit dhe funksionimit të kuzhinave profesionale (planifikimin ditor, funksionimin e kuzhinës, përgatitjen e produkteve, teknikat e trajtimit, protokollet e sigurisë ushqimore e menaxhimin e stafit).
3. Kontrollon mënyrën e funksionimit efikas të sektorëve të kuzhinës.
4. Zbaton parimet bazë të Kodit të Punës dhe legjislacionit lidhur me aktivitetin e punës në kuzhinë.
5. Plotëson dokumentacionin e nevojshëm për kontrollin HACCP, duke përfshirë kontrollin e temperaturës.
6. Krijon plane pastrimi dhe mirëmbajtjeje ditore, mujore dhe vjetore.
7. Optimizon përdorimin e energjisë gjatë punës në operacionet e kuzhinës.
8. Përdor mënyrën e llogaritjes së kostos për asortimente të ndryshme.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

1. Organizon dhe koordinon punën në grup.
2. Monitoron ciklin e menaxhimit të mallrave (hyrjes dhe kontrollit cilësorë të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë).
3. Vlerëson rëndësinë e dokumentimit të të gjitha aspekteve të kontrollit të higjienës në kuzhinë.
4. Përdor llojet e dokumentacionit, sipas regullit në kuzhinë.
5. Vlerëson rëndësinë e planifikimit të burimeve me staf, për funksionimin sa më mire të kuzhinës.

#### **Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Trajtimi i njohurive të lëndës do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri dhe në zbatimin praktik të aftësive në formën e lojërave me role. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

1. Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM), më pas përforcohen njohuritë gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e lëndës:**

Sekuenca e rekomanduar e lëndës është:

1. Lënda do të zhvillohet për një periudhë prej 18 orë /javë. Gjatë kësaj kohe, njohuritë teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
2. Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e nevojshme:**

1. Klasa me pajisje multimediale.
2. Laboratori i aplikimit të IT.
3. Biblioteka me materiale mësimore.

**Referencat e lëndës:**

1. Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjet e objektivave mësimorë.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim teorik përfundimtar online përmes Sistemit të Menaxhimit të Mësimit (SMM), ku nxënësit do të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e përmbajtjes së lëndës dhe arritjet e rezultateve të të nxënit.

Provimi teorik do të përbëhet nga pyetje e vërtetë/e gabuar, pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura, që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi 100% teorik.

**7. Lënda “Krijimi i menuve dhe llogaritja e kostove”, (L-13-669-24), kl.12 – 18 orë Teori**

#### **Qëllimi i lëndës profesionale:**

Oferta e shitjeve (menuja), është kusht për të garantuar suksesin e një aktiviteti F&B, pasi ajo shërben si një mjet komunikimi, ndërsa çmimet në menu janë motori i suksesit, pasi shitjet janë burimi i vetëm i të ardhurave të restorantit.

Në këtë lëndë, nxënësit do të fitojnë njohuri dhe aftësi për të llogaritur koston e ushqimit të një recete të balancuar kundrejt kostos së përgjithshme të ushqimit të një aktiviteti F&B. Lënda do t'i ofrojë nxënësve një përmbledhje të aftësive të nevojshme për planifikimin dhe projektimin e menusë, si dhe prezantimin e koncepteve kryesore për dizajnin dhe kreativitetin në projektimin e menuve.

#### **Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përshkruan parimet e kontrollit të kostos në aktivitetet F&B.
* Shpjegon dallimin midis kostos standarde dhe kostos së ushqimit.
* Përshkruan dallimin midis metodës së çmimit të konkurencës dhe metodës së çmimeve të drejtuara nga kërkesa.
* Liston rregullat për projektimin strategjik të menuve.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Analizon strukturën e çmimeve të një menuje në lidhje me përfitimin financiar dhe klientelën e synuar.
* Zbaton parimet bazë të kontrollit të kostos në aktivitetet F&B.
* Llogarit koston e lëndëve ushqimore sipas recetave, për të përcaktuar çmimin e shitjes, si me dorë ashtu si dhe duke përdorur teknologjinë.
* Harton një menu duke aplikuar strategji të ndryshme çmimesh.
* Zgjedh dizajnin e një menuje duke marrë parasysh vendndodhjen e restorantit ose të një aktiviteti tjetër F&B si dhe klientelës së synuar.
* Llogarit kostot e ushqimit sipas llojit të aktivitetit në restorant“*à-la-carte/menu/banket”.*
* Planifikon një menu bazuar në parimet e kostos së ushqimit dhe përfitimit financiar.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Vlerëson rolin që ka kontrolli i kostos në funksionimin e suksesshëm të një biznesi F&B.
* Analizon rëndësinë e vlerësimit të çmimeve në procesin e projektimit të menusë.
* Analizon ndikimin që ka projektimi i menusë në përfitimet e restorantit.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lëndë do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një vlerësim teorik.

**Burimet e trajnimit, pajisjet dhe mjedisi:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Përmbledhja e metodës së vlerësimit:**

Nxënësit duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim teorik përfundimtar që do të zhvillohet online në Sistemin e Menaxhimit të Mësimit (SMM), në fund të lëndës. Provimi do të përbëhet nga pyetje me zgjedhje të shumëfishta, si dhe pyetje të hapura që do të lidhen me përmbajtjen e lëndës.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi teorik: 100% e notës përfundimtare.

**8. Lënda “Përsosmëria e shërbimit ndaj klientit”, (L-13-670-24), kl.12–12 orë Teori**

**Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë prezanton teknikat praktike për ofrimin e një shërbimi shumë cilësor ndaj klientit, duke plotësuar dhe tejkaluar pritshmëritë e tyre edhe në situatat më sfiduese që ndodhin në industrinë e mikpritjes, duke trajtuar e zgjidhur ankesat e klientëve.

**Rezultatet e pritshme**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Përcakton karakteristikat e shërbimit cilësor ndaj klientit.
* Shpjegon dallimin midis një shërbimi që arrin kënaqësinë te klientit dhe një shërbimi të shkëlqyer që e mahnit klientin.
* Shpjegon rëndësinë e shërbimit të personalizuar në një mjedis hoteli.
* Identifikon rolin që luan çdo departament hoteli në ofrimin e një shërbimi të cilësor ndaj klientit.
* Dallon pengesat që mund të shfaqen për ofrimin e shërbimit të cilësor ndaj klientit.
* Shpjegon dhe krahason avantazhet dhe disavantazhet e Procedurave Standarde Operacionale (PSO) në fushën e shërbimit ndaj klientit.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Përmbush kërkesat e klientëve për produkte dhe shërbime të mikpritjes.
* Aplikon masat e duhura për ofrimin e shërbimit në situata të ndryshme të mikpritjes.
* Komunikon në mënyrë efektive me klientët sfidues.
* Zhvillon një plan veprimi për të përmirësuar aftësitë e personelit për shërbim cilësor ndaj klientit.
* Shpjegon ndikimin që ka arritja e kënaqësisë te klientit, në rritjen e imazhit të hotelit dhe të restorantit.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Kryen veprimtari të orientuara nga shërbimi ndaj klientit në punën e përditshme, edhe në rrethana stresuese.
* Vlerëson rëndësinë e një shërbimi cilësor ndaj klientit në veprimtarinë e Departamentit F&B.
* Realizon shërbime cilësore ndaj klientit në çdo kohë dhe në çdo situatë.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimit për këtë lëndë do të përfshijë një kombinim të të nxënit të bazuar në njohuri dhe zbatim praktik të aftësive në formën e lojës me role. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv të tilla, si loja me role.

Zhvillimi i aftësive praktike do të lehtësohet përmes:

* Mësimeve praktike të drejtuara në një mjedis dhome hoteli dhe ambienteve të përbashkëta model.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me një prezantim nga nxënësi.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të IT.
* Biblioteka dhe objektet e shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiale mbështetëse të ofruara nga shkolla.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjet e rezultateve të të nxënit. Nxënësit do të duhet të demonstrojnë aftësitë dhe kompetencat e tyre, duke operuar një proces mbikqyrje të dhomës dhe ambienteve të përbashkëta në standardin e cilësisë së kërkuar nga niveli i studimit.

Nxënësit do të vlerësohen me një provim përfundimtar në formën e një prezantimi, të cilin do ta bëjnë përpara mësimdhënësve dhe nxënësve të tjerë. Me prezantimin e tyre, nxënësit do të duhet të demonstrojnë se sa i rëndësishëm është shërbimi cilësor për krijimin e një përvoje të shkëlqyer te klienti. Ata do të paraqesin se çfarë kuptojnë me përsosmëri të shërbimit ndaj klientit dhe se si ky shërbim mund rrisë te klientët imazhin për strukturën e mikpritëse.

**Peshat për vlerësimet**

* Provimi teorik (Prezantimi me gojë): 100% e notës përfundimtare.

**9. Lënda “Gjuha angleze e biznesit”, (L-13-671-24), kl.12–24 orë Teori**

**Qëllimi i lëndës profesionale:**

Kjo lëndë është krijuar për profesionistët e mikpritjes që të punojnë në mënyrë efektive dhe të sigurt në mjedise anglishtfolëse dhe ndërkombëtare. Lënda synon nxënësit me një standard global të anglishtes së folur. Ajo mbulon aspekte të gjuhës që variojnë nga shkurtesat tradicionale të të folurit të biznesit deri tek shkurtesat e ditëve moderne, çfarë duhet bërë dhe çfarë jo, dallimet kulturore në komunikim dhe gramatika e avancuar specifike brenda operacioneve të mikpritjes.

**Rezultatet e pritshme:**

**Njohuritë që fiton nxënësi:**

* Zgjeron fjalorin për komunikim efikas në një mjedis biznesi.
* Identifikon elementet kryesore për sa vijon:

1. Letër përcjellëse.
2. Curriculum Vitae.
3. Email biznesi.
4. Profili i LinkedIn.

**Kompetencat që fiton nxënësi:**

* Komunikon në anglisht rrjedhshëm me klientët, si formalisht ashtu edhe joformalisht, nga pritja deri në lamtumirë.
* Aplikon komunikim të rrjedhshëm verbal dhe me shkrim në anglisht në kontekstin e funksionimit të dhomave.
* Krijon dokumentet e mëposhtme:

1. Letër përcjellëse.
2. Curriculum Vitae.
3. Email biznesi.
4. Zhvillon një profil LinkedIn bazuar në praktikat më të mira.

**Qëndrimet që zhvillohen te nxënësi:**

* Kupton rëndësinë e komunikimit të rrjedhshëm në anglisht në marrëdhëniet e biznesit.
* Shpjegon rolin e dobishëm të komunikimit të rrjedhshëm në anglisht në kënaqësinë e klientëve.
* Njeh ndikimin e komunikimit me shkrim kur ndërveproni me punëdhënësit e mundshëm.

**Udhëzime për zbatimin e lëndës:**

Ofrimi i trajnimeve për këtë lënde do të fokusohet në mësimin e bazuar në njohuri, me praktikë gojore të aftësive gjuhësore. Shpërndarja e njohurive do të lehtësohet përmes:

* Mësimit të kombinuar duke përdorur përmbajtje dixhitale dhe tradicionale të shpërndara nëpërmjet një Sistemi të Menaxhimit të Mësimit (SMM). Njohuritë e marra nëpërmjet SMM më pas përforcohen gjatë orës së mësimit me mbështetjen e mësimdhënësit dhe të nxënit aktiv, të tilla, si loja me role për t'i bërë nxënësit të praktikojnë aftësitë e tyre në anglisht.

**Sekuenca e trajnimit:**

Sekuenca e rekomanduar e trajnimit është:

* Lënda zhvillohet për një periudhë prej 24 javësh. Gjatë kësaj kohe, seancat teorike zhvillohen njëkohësisht me lëndët e tjera praktike dhe teorike.
* Lënda përfundon me vlerësime me gojë.

**Burimet e nevojshme:**

* Klasa me pajisje multimediale.
* Laboratori i aplikimit të TI-së.
* Ambientet e bibliotekës dhe shtypshkronjës.

**Referencat e trajnimit:**

* Materiali i krijuar nga fakulteti i EHL.

**Udhëzime për vlerësimin e nxënësve:**

Nxënësit do të duhet të demonstrojnë njohuritë dhe të kuptuarit e tyre për përmbajtjen e lëndës dhe arritjen e objektivave mësimore. Ata do të duhet të shfaqin aftësitë e tyre gjuhësore dhe do të vlerësohen me tre prezantime verbale. Ata do të duhet të kenë diskutime të shkurtra në anglisht me kolegët e tyre, ose me mësimdhënësit e tyre, bazuar në atë që kanë mësuar gjatë kësaj lënde.

**Peshat për vlerësimet:**

* Provimi me gojë 1: 30% e notës përfundimtare.
* Provimi me gojë 2: 30% e notës përfundimtare.
* Provimi me gojë 3: 40% e notës përfundimtare.

**VIII. Programi orientues për provimet e nivelit në profilin “Kuzhinë”, niveli III i KSHK.**

Programi orientues për provimet përfundimtare të profilit mësimor **”Kuzhinë”** (EHL) Niveli III i KSHK-së, Drejtimi mësimor “Hoteleri - Turizëm” përmban temat dhe kompetencat më të rëndësishme dhe më përfaqësuese për këtë kualifikim, të trajtuara në lëndët/modulet e praktikës profesionale të zbatuar në shkollë, si dhe në programin e pёrgjithshёm të praktikёs profesionale nё ndёrmarrje, në klasën e 10, 11 dhe 12-të, që i përkasin këtij niveli.

Programi orientues përbëhet nga dy pjesë:

1. programi orientues për provimin e teorisë profesionale të integruar;
2. programi orientues për provimin e praktikës profesionale të integruar.

**A. Programi orientues për Provimin e Teorisë Profesionale të integruar**

Programi orientues për provimin e teorisë profesionale të integruar, në profilin mësimor **”Kuzhinë”, (EHL), Niveli III i KSHK** është hartuar duke u mbështetur në synimet e programeve të përgjithshme të lëndëve dhe rezultatet e të nxënit, të cilat mbulojnë çështje teorike në modulet profesionale të zbatuara në shkollë, që përmban Skelet-kurrikuli përkatës.

***Njohuritë profesionale të përzgjedhura*** për t`u përfshirë në provimin e teorisë profesionale janë si më poshtë:

a) Synimet nga lënda **“Teknikat bazë të kuzhinës”**, kl. 10.

Nxënësi:

1. Përcakton origjinën dhe karakteristikat e:
2. Qumështit dhe nënprodukteve të tij.
3. Drithërave, orizit, makaronave, niseshtes etj.
4. Patateve.
5. Vezëve.
6. Perimeve, bishtajoreve dhe frutave.
7. Akulloreve dhe çokollatës.

#### Shpjegon ndryshimin midis metodave të gatimit në të thatë dhe në lëng, sipas recetës.

#### Rendit salcat bazë në kuzhinë.

#### Liston lëndët e para dhe ndihmëse, produktet, mjetet dhe pajisjet e punës që përdoren në kuzhinë për një recetë të caktuar.

b) Synimet nga lënda “**Hyrje në të ushqyerit dhe dietat”**, kl.10:

Nxënësi:

* Përcakton metabolizmin bazë dhe nevojat e trupit për lëndë ushqyese.
* Identifikon llojet e ndryshme të lëndëve ushqyese dhe burimet e tyre ushqimore.
* Emërton llojet e ndryshme të dietës.
* Rendit parimet e një diete të shëndetshme.
* Analizon alergjitë dhe intolerancat më të zakonshme në lidhje me:

1. Burimin ushqimor.
2. Simptomat.
3. Alternativat.

* Përcakton ushqimin organik.

c) Synimet nga lënda **“Njohuri për Steëarding”,** kl.10:

Nxënësi:

* Përshkruan funksionin mbështetës në administrimin e kuzhinës profesionale lidhur me:

1. Planifikimin ditor.
2. Funksionimin e kuzhinës.
3. Përgatitjen e teknikave të trajtimit të produkteve.
4. Protokolleve të sigurisë ushqimore dhe menaxhimin e stafit.

* Shpjegon rolin e administrimit të departamentit në lidhje me:

1. Respektimin e rregullave të higjienës personale të mjedisit të punës.
2. Kontrollin e insekteve dhe higjienën e ushqimeve.
3. Menaxhimin e mbetjeve.

* Shpjegon domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive të punës në grup, rëndësinë e ndarjes së detyrave të brigadës së kuzhinës, sipas strukturës organizative.
* Përshkruan strukturën dhe mënyrën e funksionimit të sektorëve në kuzhinë.
* Shpjegon rëndësinë e ciklit të menaxhimit të mallrave në kuzhinë.

d) Synimet nga lënda **“Menaxhimi i mallrave”,** kl.10:

Nxënësi:

* Kupton kërkesat për temperaturën në ruajtjen e mallrave.
* Kupton procesin e menaxhimit të mallrave dhe ciklet e blerjes.
* Kupton rëndësinë e inventarëve dhe procesin e inventarit.
* Shqyrton ndarjen, ruajtjen dhe asgjësimin e mbetjeve.
* Liston dokumentet e ndryshme dhe listat e kontrollit të përdorura në procesin e menaxhimit të mallrave.

e) Synimet nga lënda **“Hyrje në veprimtarinë e mikpritjes”,** kl.10:

Nxënësi:

* Përshkruan veçoritë e klasifikimit të hoteleve në bazë të vendodhjes, kapacitetit (madhësisë) të strehimit, nivelit të shërbimit që ato ofrojnë, sezonit të funksionimit të tyre.
* Përshkruan karakteristikat dhe shërbimet e strukturave akomoduese hoteliere.
* Përshkruan konceptin e ofertës turistike dhe elementët e saj.
* Dallon sektorët dhe nënsektorët në industrinë e mikëpritjes dhe turizmit (udhëtimi, akomodimi, ushqimi dhe argëtimi).
* Dallon llojet e strukturave në sektorin e udhëtimit, akomodimit, ushqimit e shërbimit.

f) Synimet nga lënda **“Higjiena dhe shëndeti në profesion”,** kl.10:

Nxënësi:

1. Kupton parimet e metodës HACCP.
2. Emërton masat parandaluese për përhapjen e mikroorganizmave të rrezikshëm.
3. Njeh rreziqe të ndryshme zjarri dhe identifikon mjetet ndihmëse dhe mjetet e sigurisë për t'u përdorur në rast zjarri ose aksidente të tjera të zakonshme në mjediset e shërbimit të ushqimit dhe pijeve (F&B).

g) Synimet nga lënda **“Teknikat e ndërmjetme të kuzhinës”,** kl.11:

Nxënësi:

* Identifikon origjinën dhe karakteristikat e:
  1. Peshkut.
  2. Krustaceve dhe molusqeve.
  3. Produkteve të mishit.
  4. Shpendëve.
* Shpjegon ndryshimin midis metodave të gatimit të skuqura dhe të ziera (të thatë dhe në lëng), sipas recetës.
* Rendit salcat që përdoren në kuzhinën bashkëkohore.
* Shpjegon rëndësinë e zbatimit të legjislacionit dhe rregulloreve kryesore që rregullojnë veprimtarinë e kuzhinës.

h) Synimet nga lënda **“Menaxhimi dhe blerja e mallrave”,** kl.11:

Nxënësi:

* Përshkruan lloje të ndryshme të proceseve të blerjes dhe marrjes në dorëzim të mallrave.
* Përshkruan lloje të ndryshme të proceseve të marrjes në dorëzim.
* Kupton procesin e menaxhimit të mallrave dhe ciklet e blerjes.

i) Synimet nga lënda **“Hyrje në shërbimin e klientit nga stafi kuzhinës”,** kl.11:

Nxënësi:

* Shpjegon konceptet kryesore që lidhen me shërbimin ndaj klientit.
* Përshkruan rëndësinë e zbatimit të rregullave të estetikës në gatim dhe në prezantimin e pjatës te klienti.
* Liston metodat e shërbimit të ushqimeve në restorant.
* Dallon klientët e restorantit bazuar në karakteristikat, nevojat dhe pritshmëritë.
* Përshkruan rregullat e pritjes, shërbimit dhe përcjelljes së klientit.
* Shpjegon hapat për shërbimin ndaj klientit, nga pritja deri në përcjelljen e tij.

j) Synimet nga lënda **“Veprimet në sektorin e kuzhinës”,** kl.11:

Nxënësi:

* Përshkruan detyrat e punonjësve të kuzhinës, sipas strukturës organizative të departamentit të kuzhinës.
* Shpjegon rëndësinë e njohjes dhe zbatimit të rregullores së brendshme në kuzhinë.
* Shpjegon se si të maksimizojë funksionimin e kuzhinës në aspektin e efikasitetit, produktivitetit dhe përfitimit.
* Identifikon shpenzimet kryesore në një kuzhinë dhe analizon faktorët që ndikojnë te çmimet në një menu.
* Përshkruan rëndësinë e marrjes në dorëzim të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas fletë porosisë.
* Liston lloje të ndryshme të sistemeve të shpërndarjes së ushqimit.

k) Synimet nga lënda **“Veprimet në sektorin F&B** **nga stafi i kuzhinës”,** kl.11:

Nxënësi:

* Shpjegon termin “*Mise-en-Place*” që përdoret në sektorin e kuzhinës dhe të veprimeve të shërbimit F&B.
* Identifikon mjetet dhe pajisjet e nevojshme për funksionimin me sukses të sektorëve barit, restorantit e shërbimit në dhomë të klientit.
* Identifikon burimet kryesore të të ardhurave dhe kostove në veprimet e F&B.
* Analizon faktorët që ndikojnë në strategjinë e çmimeve të F&B.

l) Synimet nga lënda **“Hyrje në bazat e shërbimit F&B”,** kl.11:

Nxënësi:

* Liston hapat dhe procedurat kryesore standarde të funksionimit të:

1. Shërbimit të mëngjesit.
2. Shërbimit të ushqimit me bufe.
3. Shërbimit të “brunch”.

* Përcakton karakteristikat e shërbimit bazë dhe joformal të ushqimit dhe pijeve F&B.

m) Synimet nga lënda **“Teknikat e përparuara të kuzhinës”,** kl.12:

Nxënësi:

* Identifikon origjinën dhe karakteristikat e:
  1. Kafshëve dhe shpendëve të gjuetisë
  2. Kërpudhave
  3. Kakaos dhe çokollatave
  4. Ëmbëlsirave
  5. Kekut dhe biskotave
  6. Majave
  7. Vajrave
  8. Bukëve
  9. Erëzave
  10. Erëzave pikante
  11. Yndyrnave
  12. Mëlçi rose/pate
  13. Vezë peshku
  14. Bimëve aromatike
  15. Kremrave
  16. Ëmbëlsirave të ngrira
  17. Miellrave
  18. Vlerëson rëndësinë e zbatimit të legjislacionit dhe rregulloreve kryesore që rregullojnë veprimtarinë e kuzhinës.

n) Synimet nga lënda **“Prirjet dhe risitë në gastronomi ”,** kl.12:

Nxënësi:

* Vlerëson tendencat e zhvillimit të Departamentit F&B dhe ndikimin e tyre në nevojat dhe pritjet e klientëve.
* Shpjegon se si tendencat në gastronomi mund të ndihmojnë në njohjen e mundësive të reja të zhvillimit të një biznesi.

nj) Synimet nga lënda **“Shkenca e kuzhinës”,** kl.12:

Nxënësi:

* Shpjegon përmbajtjen e lëndëve ushqyese kryesore, vlerat ushqyese dhe funksionin e tyre në organizëm.
* Identifikon terminologjinë e shkencës së kuzhinës dhe shpjegon parimet bazë të kimisë të përpunimit të ushqimit.
* Shpjegon procesin biologjik të përthithjes së ushqimit dhe rolin e tij në sistemin tretës.
* Shpjegon ndryshimin midis tretjes dhe përthithjes të lëndëve ushqyese.
* Përshkruan zbërthimin e alkooleve në organizëm, reaksionin kimik kur ushqimi ngrohet duke nxjerrë në pah efektet negative të tij.
* Identifikon përbërjet e ndryshme kimike dhe natyrore që gjenden në ushqim.
* Shpjegon parimet dhe metodat bazë të ruajtjes së ushqimit.

o) Synimet nga lënda **“Krijimi i konceptit Pop-up në F&B“,** kl.12:

Nxënësi:

1. Vlerëson vizionin, misionin dhe strategjinë e një ndërmarrje të ushqimit dhe pijeve F&B.
2. Rendit hapat në transformimin e një ideje në produkt F&B të tregtueshëm.
3. Identifikon mjetet që nxisin shitjen dhe promovimin e produkteve F&B.

p) Synimet nga lënda **“Parimet e administrimit të kuzhinës”,** kl.12:

Nxënësi:

* Shpjegon rëndësinë e ndarjes së detyrave të stafit e funksionimin e brigadës kuzhinës, sipas strukturës organizative (organigramës).
* Përshkruan strukturën dhe mënyrën e funksionimit të sektorëve në kuzhinë.
* Vlerëson rëndësinë e hartimit të menusë, planit ditor dhe planit të prodhimit.
* Shpjegon rëndësinë e përgatitjes dhe ruajtjes së ushqimeve, sipas standardit HACCP dhe dokumentimin e kontrollit.
* Vlerëson rëndësinë e llogaritjes së kostos dhe çmimit të asortimenteve në kuzhinë.

q) Synimet nga lënda **“Përsosmëria e shërbimit ndaj klientit”,** kl.12:

Nxënësi:

1. Përcakton karakteristikat e shërbimit të shkëlqyer/cilësor ndaj klientit.
2. Shpjegon rëndësinë e shërbimit të personalizuar në një mjedis hoteli.
3. Identifikon rolin që luan çdo departament hoteli në ofrimin e një shërbimi të shkëlqyer/cilësor ndaj klientit.

**Udhëzime për vlerësimin:**

Provimi i teorisë profesionale të integruar do të jetë me shkrim. Rekomandohet që provimi të kryhet me anë të një testi të parapërgatitur nga vetë shkolla. Provimi i teorisë profesionale të integruar do të jetë me test me shkrim, i cili përgatitet nga Komisioni i Provimit Përfundimtar i profilit të nivelit përkatës.

Testi duhet të përmbajë 20 njësi testi me një total prej 40 pikë. Nga këto, 10 njësi testi të jenë me zgjedhje të shumëfishtë (4 alternativa) dhe 10 të tjerat të jenë njësi testi me përgjigje të kufizuara/të mbyllura (me PO/JO; me e Vërtetë e Gabuar; me plotësim të fjalës që mungon; etj) Testi duhet të shmang pyetjet e hapura. Njësitë e testit duhet të jenë të niveleve të ndryshme të vështirësisë, duke ndjekur skemën me tri nivele, si më poshtë:

**Niveli I**: Rikujtimi / Të kuptuarit

**Niveli II**: Zbatimi / Analiza

**Niveli III**: Sinteza/ Vlerësimi

Shkolla përcakton numrin maksimal të pikëve të testit dhe harton skemën përkatëse të vlerësimit. Në tabelën në vijim, rekomandohet që numri maksimal i pikëve të jetë 50 dhe shpërndarja e pikëve të bëhet në raport me nivelet e vështirësisë.

**Tabela 1: Ndarja e pikëve sipas niveleve të vështirësisë**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pikët Totale** | **Ndarja e pikëve sipas niveleve të vështirësisë** | | |
| **Niveli I**  **40% e pikëve** | **Niveli II**  **40% e pikëve** | **Niveli III**  **20% e pikëve** |
| **50 pikë** | **20 pikë** | **20 pikë** | **10 pikë** |

Përcaktimi i pikëve për çdo njësi testi bëhet duke pasur parasysh tipin e njësisë së testit. Kështu, njësitë e testit me zgjedhje të shumëfishtë marrin 1 (një) pikë përkundrejt përgjigjes së paracaktuar të saktë, por mund të marrin edhe 2 (dy) pikë në se përmbajnë jo thjesht rikujtim, por edhe analizë dhe llogaritje; njësitë me përgjigje të hapur marrin aq pikë sa kërkesa kanë brenda për brenda tyre, (duke mbajtur parasysh edhe argumentimin nga nxënësi); njësitë me përgjigje të kufizuar dhe llojet e tjera të njësive të përfshira në test, marrin aq pikë sa gjykohet nga grupi hartues dhe kjo lidhet me kërkesat që parashtrohen në pyetje dhe niveli i vështirësisë.

Së fundi, skema e vendosjes së notës kundrejt pikëve të fituara rekomandohet të jetë si më poshtë:

|  |  |
| --- | --- |
| **Pikët e fituara** | **Notat** |
| **0 - 10** | **4** |
| **11 - 20** | **5** |
| **21 - 30** | **6** |
| **31 – 35** | **7** |
| **36 - 40** | **8** |
| **41 - 45** | **9** |
| **46 - 50** | **10** |

**B. Programi orientues për Provimin e Praktikës Profesionale të integruar**

**Programi orientues** për provimin e praktikës profesionale të integruar, në profilin mësimor ”**Kuzhinë**” **(EHL)**, **Niveli III i KSHK** është hartuar duke u mbështetur në listën e kompetencave profesionale, në modulet e praktikës profesionale të zbatura në shkollë, si dhe në programin e pёrgjithshёm të praktikёs profesionale nё ndёrmarrje, që përmban Skeletkurrikuli përkatës.

**a) Lista e kompetencave profesionale** për të cilat duhet të vlerësohen nxënësit**, detyrat e punës** dhe **pikët** për secilën kompetencë:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Kompetencat profesionale** | **Detyrat e punës** | **Pikët** |
| **1.** | Të përgatië ushqime në kuzhinë | 1. Prezanton një menu me tre asortimente 2. Llogarit koston e një recete | 40 |
| **2.** | Të zbatojë etapat e procesit teknologjik | 1. Kryen procese të përpunimit të ftohtë 2. Kryen procese të përpunimit termik 3. Prezanton pjatën 4. Kujdeset për higjienën dhe mjedisin | 60 |
|  | **Shuma** | | **100** |

**b) Skema e vlerësimit me nota:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pikët e fituara** | **Notat** |
| **0 - 40** | **4** |
| **41 - 50** | **5** |
| **51 - 60** | **6** |
| **61 - 70** | **7** |
| **71 - 80** | **8** |
| **81 - 90** | **9** |
| **91 - 100** | **10** |

**Shënime:**

1. Provimi praktik do të realizohet me anë të metodës së vlerësimit të nxënësve në“***poste pune***”, në mjedise të simuluara të kuzhinës.
2. Koha për realizimin e të gjitha detyrave duhet të jetë jo më shumë se 9 orë, në përputhje kjo me Rregulloren e Zhvillimit të Provimeve Përfundimtare në fuqi.
3. Në çdo detyrë respektimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit duhet të jenë të përfshira në vlerësim.
4. Në vlerësimin e kompetencave profesionale, rekomandohet t’i lihet hapësirë për vlerësim dhe bashkëbisedimit profesional ndërmjet anëtarëve të komisionit dhe nxënësit, pasi ai është element i rëndësishëm i secilës prej kompetencave të listuara. Komisioni i vlerësimit duhet të hartojë paraprakisht pyetjet për bashkëbisedimin profesional.
5. Nxënësit duhet të punojnë në mënyrë të pavarur, pa ndërhyrjen e komisionit.
6. Për çdo detyrë, komisioni i vlerësimit duhet të përgatitë instrumentet përkatëse të vlerësimit, sipas kompetencave profesionale. Instrumenti i vlerësimit për secilën detyrë duhet të përfshijë të gjitha hapat e realizimit të saj, duke filluar nga përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës, higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës, përgatitjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, duke përfunduar me prezantimin e produktit të gatshëm dhe ruajtjen e tij, sipas kushteve specifike. Instrumenti i vlerësimit duhet të përfshijë në përmbajtjen e tij edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale si vetëkontrolli, përgjegjshmëria, manifestimi i guximit, angazhimi fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme. Gjithashtu, komisioni duhet të hartojë dhe një listë kriteresh vlerësimi për produktin përfundimtar.
7. Për çdo detyrë komisioni duhet të përgatitë udhëzuesin e përmbushjes për nxënësit, ku do të jepen hapat për realizimin e detyrës përkatëse.

Për realizimin e **detyrës 1**, “***Të***  ***përgattë ushqime në kuzhinë“*** nxënësi duhet të hartojë dhe skicojë një menu me tre asortimente, bazuar në parimet e kostos së ushqimit dhe përfitimit financiar, duke zbatuar logjikën e renditjes së ushqimeve në menu, si dhe duke përdorur teknologjinë në ambientin e kuzhinës.

Gjithashtiu nxënësi duhet të llogarisë koston e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recetave, si dhe kostot e ushqimit sipas menusë, duke përdorur edhe koncepte të matematikës së aplikuar ose programe/aplikacione kompjuterike.

Për realizimin e kësaj detyre, nevojitet që nxënësve t’i vihet në dispozicion një ambient i simuluar kuzhine, mjete e pajisje pune të nevojshme për skicimin dhe hartimin e menusë së ushqimeve dhe llogaritjen e kostove.

Komisioni i vlerësimit përgatit paraprakisht tezat dhe nxënësi do të përzgjedhë një prej tyre në mënyrë rastësore ku përcaktohet lloji i menusë që duhet të hartohet nga nxënësi dhe kërkesa për llogaritjen e kostos së një recete.

Kjo detyrë do të realizohet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Gjatë bashkëbisedimit profesional, komisioni drejton pyetjet veçanërisht në pikat kritike të logjikës së renditjes së ushqimeve, hartimit të menusë bazuar në parimet e kostos së ushqimit, përfitimit financiar, skicimit të saj bazuar në vendndodhjen e strukturës, si dhe klientelës së synuar, duke përdorur konceptet matematikore dhe teknologjinë.

Instrumenti i vlerësimit i përdorur për këtë detyrë, do të jetë lista e kontrollit dhe lista e kritereve të vlerësimit të proceseve të kryera nga nxënësi, sipas tezës së parapërgatitur. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe, të tilla si angazhimi për realizimin e detyrës, pavarësia, kreativiteti, vetëkontrolli etj. Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune si: paraqitja dhe renditja e ushqimeve në menu, mënyra e dizajnimit dhe skicimit të saj, si dhe në llogaritjen e kostos.

Për realizimin e **detyrës 2**, “***Të zbatojë etapat e procesit teknologjik***“ nxënësi duhet të kryejë procese të përpunimit të ftohtë silarja dhe pastrimi, prerja në forma të ndryshme, matja dhe peshimi, coptimi, rrahja, filetimi dhe heqja e guackave të lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe marinimi i lëndëve të para dhe ndihmëse sipas llojit, recetës dhe metodës së gatimit. Nxënësi duhet të kryejëedhe procese të përpunimit termiksipas metodës së gatimit me zierje, skuqje, pjekje etj, duke ndjekur çdo etapë të procesit teknologjik, duke kryer vlerësime organo-shqisore, dhe duke zbatuar kushtet e ruajtjes së ushqimeve të përgatitura.

Gjithashtu nxënësi duhet të përzgjedhë pjatat dhe enët e shërbimit, sipas llojit të ushqimit dhe metodës së shërbimit, të skicojë pjata të ndryshme, të përgatitë dekore me perime dhe fruta, të zbatojë rregullat e vendosjes së produktit kryesor dhe produkteve shoqëruese në pjatë, duke përcaktuar edhe sasitë e tyre, si dhe rregullat e estetikës.

Për realizimin përfundimtar të detyrës, nxënësi duhet të angazhohet në veprimtari që lidhen me ndarjen, grumbullimin, magazinimin dhe asgjësimin e mbetjeve, zbatimin e procedurave për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim, për zbatimin e kushteve të higjienës personale dhe profesionale në kuzhinë, në zbatim të parimeve tëë HACCP dhe mbrojtjes së mjedisit.

Për realizimin e kësaj detyre, nevojitet që nxënësve t’i vihet në dispozicion një ambient i simuluar kuzhine, mjete e pajisje pune, materiale konsumi, lëndë të para dhe ndihmëse të nevojshme për realizimin e veprimtarisë, si dhe enë shërbimi të llojeve të ndryshme.

Komisioni i vlerësimit përgatit paraprakisht tezat dhe nxënësi do të përzgjedhë një prej tyre në mënyrë rastësore. Kjo detyrë do të realizohet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Gjatë bashkëbisedimit profesional, komisioni drejton pyetjet veçanërisht në pikat kritike të procesit të përpunimit të ftohtë, përpunimit termik dhe prezantimit të pjatave të balancuara për sa i përket ngjyrave, pamjes, formave dhe sasive, si dhe kujdesit për higjienën dhe mjedisin.

Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe, të tilla si angazhimi për realizimin e detyrës, pavarësia, kreativiteti, vetëkontrolli etj. Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune si: pastrimi, larja, prerja, peshimi, matja, coptimi, rrahja, filetimi i lëndëve të para dhe ndihmëse, zbatimi i metodave të gatimit dhe ndjekja e etapave të procesit teknologjik, prezantimi i pjatës, duke zbatuar rregullat e estetikës, kujdesit për ndarjen dhe menaxhimin e mbetjeve, higjienën personale dhe higjienën profesionale në punë.

Rekomandohet që secili nga postet e punës së lartpërmendur të ketë listë vlerësimi më vehte dhe në fund të realizimit të detyrave të parashikuara në 2 poste pune, të bëhet tabela përmbledhëse e pikëve dhe nota përkatëse.