



**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve
Drejtoria e Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

KUZHINË

Niveli i tretë në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

K-G8-III-24

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

Tiranë më, 2024

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Përmbajtja

Emërtimi i kualifikimit	4
Kodi.....	4
Kohëzgjatja	4
Niveli.....	4
Qëllimi:	4
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	4
Mundësitë e kualifikimit të mëtijshëm dhe të punësimit:	4
Ofruesit	4
Data e validimit.....	4
Data e miratimit	4
Variantet e mëparshme	4
STRUKTURA E KUALIFIKIMIT	5
Kompetenca të përgjithshme.....	5
NJËSITË E TË NXËNIT TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL:.....	5
G8-07-III-0075-24 Planifikimi dhe organizimi i punës në kuzhinë	5
Rezultatet e të nxënit në njohuri	5
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	6
Kriteret e vlerësimit	7
G8-07-III-0076-24 Shitje dhe marketing	7
Rezultatet e të nxënit në njohuri	7
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	8
Kriteret e vlerësimit	8
G8-33-III-0015-24 Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë.....	9
Rezultatet e të nxënit në njohuri	9
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	9
Kriteret e vlerësimit	10
G8-07-III-0016-24 Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit	10
Rezultatet e të nxënit në njohuri	10
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	11
Kriteret e vlerësimit	11
G8-31-III-0014-24 Komunikimi dhe etika profesionale	11
Rezultatet e të nxënit në njohuri	11
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	12
Kriteret e vlerësimit	12

G8-34-III-0077-24 Anglishte teknike	12
Rezultatet e të nxënit në njohuri	13
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	13
Kriteret e vlerësimit	13
G8-35-III-0078-24 Të ushqyerit	14
Rezultatet e të nxënit në njohuri	14
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	14
Kriteret e vlerësimit	15
G8-07-III-0079-24 Teknikat për përgatitjen e gatesave në kuzhinë	15
Rezultatet e të nxënit në njohuri	15
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	16
Kriteret e vlerësimit	18
G8-32-III-0013-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere	19
Rezultatet e të nxënit në njohuri	19
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	19
Kriteret e vlerësimit	20
Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:	20
Modalitetet e vlerësimit	20
Informacion shtesë	21
SHËNIM	21

Emërtimi i kualifikimit	Kuzhinë			Kodi
Kohëzgjatja	4500 orë nacionale	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK	K-G8-III-24
Qëllimi:	Qëllimi kryesor i arsimit në kualifikimin profesional “Kuzhinë”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është <i>“përgatitja profesionale e individëve për t’u punësuar në veprimtaritë që lidhen drejtpërdrejt me fushën e kuzhinës si punonjës të kualifikuar dhe zhvillimi i personalitetit të tyre për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon.</i> Zhvillimi te individit i ndjenjës së vetëbesimit, kultivimi i vullnetit të lirë në marrjen e vendimeve, nxitja e gatishmërisë për të nxënë gjatë gjithë jetës dhe për t’u zhvilluar individualisht në drejtimet emocionale, intelektuale dhe një shkallë të gjerë njohurish profesionale janë sfida të rëndësishme për arritjen e këtij qëllimi.			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	Në institucionet që ofrojnë arsim profesional në kualifikimin profesional “Kuzhinë”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që: - kanë mbaruar arsimin bazë; - janë në gjendje shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	Përfundimi me sukses i kualifikimin profesional “Kuzhinë”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën e Maturës Shkollore Profesionale (shkollës së mesme) dhe suplementin përkatës. Ky kualifikim i jep individit mundësinë që t’i drejtohet tregut të punës për punësim në sektorin e mikpritjes, restorante, bare, bistro, mensa, bujtina, shtëpi pritëse, fjetina, fshat turistik, hotel, motel, resort, qendër kurative, kamping, agroturizëm, mensa, kroçere, në industrinë e kateringut si dhe në veprimtari të tjera që ushtrohen në këtë drejtim. Gjithashtu, individ mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e shërbimeve të mikpritjes. Përfundimi i këtij niveli, lejon kalimin në nivel më të lartë të arsimit profesional, në kursin urë të përgjithshëm, në nivelin IV të KSHK-së, referuar nivelit IV të KEK, për të fituar të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”.			
Ofruesit	Ky kualifikim duhet të ofrohet nga ofrues të akredituar në zbatim të kuadrit ligjor në fuqi për arsimin dhe formimin profesional.			
Data e validimit	Korrik 2024			
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme				

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Në përfundim të kualifikimit profesional “Kuzhinë” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individit duhet të zotërojë njohuritë, shprehjet profesionale dhe kompetencat e përgjithshme të ndara sipas njësive të të nxënës të mëposhtme:

Kompetenca të përgjithshme

Rezultatet e të nxënës të kompetencave të përgjithshme janë të vlefshme për të gjitha njësitë e të nxënës.

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 angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror;
3. Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale;
4. Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij/saj;
5. Të organizojë drejt procesin e të nxënës të tij/saj dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës;
6. Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar;
7. Të demonstrojë aftësi për të përmbushur detyrat brenda afateve sipas një plani të caktuar;
8. Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij;
9. Të marrë nisma për të bashkëpunuar me individë apo grupe;
10. Të demonstrojë sjellje të përgjegjshme dhe etike në veprimtari shkollore dhe komunitet;
11. Të demonstrojë aftësi për të punuar në mënyrë të pavarur dhe për qenë pjesëmarrës pro aktiv në grup;
12. Të pranojë dhe të promovojë risitë dhe ndryshimet;
13. Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij, për t'u përshtatur me evolucionin teknologjik.

NJËSITË E TË NXËNËS TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL:

Standardet e kualifikimit hartohen në bazë të rezultateve të të nxënës (kompetenca të përgjithshme, njohuri dhe shprehje profesionale).

G8-07-III-0075-24 Planifikimi dhe organizimi i punës në kuzhinë

Rezultatet e të nxënës në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë njohjes së historisë dhe zhvillimit të kuzhinës dhe gastronomisë;
2. Të shpjegojë rëndësinë e kuzhinës shqiptare bazuar në kërkesat e klientëve për të;
3. Të shpjegojë rëndësinë e pozicionimit të kuzhinës brenda strukturës dhe repartëve/sektorëve të saj;
4. Të dallojë repartet/sektorët ku punon kuzhinieri;
5. Të shpjegojë rëndësinë e planifikimit të veprimtarisë në kuzhinë, të burimeve, mjeteve të nevojshme, si dhe nevojave për staf;
6. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme në kuzhinë;
7. Të përshkruajë detyrat e punonjësve të kuzhinës sipas hierarkisë (brigada e kuzhinës);

8. Të shpjegojë rëndësinë e koordinimit të punëve midis kolegëve dhe reparteve për optimizimin e shitjeve ditore (takimi ditor);
9. Të shpjegojë mënyrën e veshjes dhe mirëmbajtjes së uniformës profesionale së kuzhinierit;
10. Të përshkruajë rregullat e higjienës personale;
11. Të dallojë pajisjet kryesore të përcaktuara sipas sektorëve dhe përdorimit të tyre (mjete, pajisje pune dhe makineri, pajisje gatimi);
12. Të shpjegojë rregullat e përdorimit dhe sistemit të mjeteve, pajisjeve matëse e prerëse dhe makinerive në kuzhinë;
13. Të përshkruajë rregullat e higjienës mjeteve të punës, pajisjeve dhe vendit të punës në kuzhinë;
14. Të shpjegojë llojet e dokumentacionit teknik dhe financiar, si dhe rëndësinë e përdorimit të tyre në kuzhinë;
15. Të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse;
16. Të shpjegojë rëndësinë e leximit dhe interpretimit të etiketës së ambalazheve;
17. Të përkufizojë konceptet menu, plan prodhimi, plan ditor dhe recetë;
18. Të dallojë menutë sipas llojit të aktivitetit;
19. Të përshkruajë rëndësinë e hartimit dhe skicimit të menusë;
20. Të përshkruajë konceptet kryesore për krijimin kreativ dhe të suksesshëm të menusë;
21. Të përshkruajë mënyrën e hartimit të planit të prodhimit dhe zbërthimin e tij;
22. Të përshkruajë rëndësinë e hartimit të planit-ditor të veprimtarive në kuzhinë;
23. Të shpjegojë rëndësinë e hartimit të fletë-kërkesës për lëndët e para, ndihmëse dhe materiale të tjera;
24. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të tabelës së firove në kuzhinë;
25. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të librit të normativave në kuzhinë;
26. Të shpjegojë rëndësinë e llogaritjes së kostos për asortimentet në kuzhinë;
27. Të shpjegojë rëndësinë e shfrytëzimit maksimal të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
28. Të shpjegojë rëndësinë e hartimit të katalogut me prezantime të gatesave, në kuzhinë;
29. Të vlerësojë trendet e zhvillimit dhe inovacionit në industrinë e mikpritjes dhe përdorimit të teknologjinë për të optimizuar operacionet;
30. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të TIK dhe microsoft word në kuzhinë;

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të planifikojë veprimtaritë, burimet, mjetet e nevojshme në kuzhinë, si dhe nevojat për staf;
2. Të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
3. Të zbatojë detyrat sipas pozicionit të punëve në kuzhinë;
4. Të koordinojë veprimet midis kolegëve dhe reparteve për optimizimin e shitjeve ditore (takimi ditor);
5. Të veshë e të mirëmbajë uniformën profesionale sipas rregullit;
6. Të zbatojë rregullat e higjienës personale;
7. Të përdorë mjetet dhe pajisjet kryesore sipas sektorëve në kuzhinë
8. Të përdorë pajisjet matëse dhe prerëse në kuzhinë;
9. Të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës në kuzhinë;
10. Të përdorë dokumentacionin teknik dhe financiar në kuzhinë;
11. Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse dhe t'i përdorë ato në mënyrë efikase;

12. Të interpretojë etiketën e ambalazheve të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
13. Të dallojë menutë sipas llojit të aktivitetit;
14. Të ndajë detyrat sipas planit-ditor të veprimtarive në kuzhinë;
15. Të hartojë planin e prodhimit;
16. Të hartojë fletë-kërkesën për lëndët e para, ndihmëse dhe materiale të tjera;
17. Të llogarisë koston për asortimentet e përgatitura në kuzhinë;
18. Të përdorë katalogun me prezantime të gatesave në kuzhinë;
19. Të përdorë teknologjinë për të optimizuar operacionet;

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton rregullat në kuzhinë sipas rregullores e brendshme;
- Zbaton detyrat në kuzhinë sipas pozicionit të punëve;
- Koordinon veprimet midis kolegëve dhe reparteve për optimizimin e shitjeve ditore (takimi ditor);
- Vesh e mirëmban uniformën profesionale sipas rregullit;
- Zbaton rregullat e higjienës personale sipas standardit;
- Përdor mjetet dhe pajisjet kryesore sipas reparteve, sektorëve;
- Përdor pajisjet matëse dhe prerëse në kuzhinë sipas rregullit;
- Zbaton rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës sipas standardit;
- Përdor dokumentacionin teknik dhe financiar në kuzhinë sipas rregullit;
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- Interpretin etiketën e ambalazheve të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- Dallon menutë sipas llojit të aktivitetit;
- Planifikon detyrat sipas planit-ditor të veprimtarive në kuzhinë;
- Harton planin e prodhimit sipas rregullit;
- Harton fletë-kërkesën për lëndët e para, ndihmëse sipas rregullit;
- Llogarit koston për gatesat e përgatitura në kuzhinë sipas rregullit;
- Përdor katalogun me prezantime të gatesave sipas rregullores së kompanisë;
- Përdor teknologjinë për të optimizuar operacionet sipas veprimtarisë së kompanisë;

G8-07-III-0076-24 Shitje dhe marketing

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e planifikimit të buxhetit dhe parashikimit të të ardhurave;
2. Të shpjegojë kuptimin mbi konceptet për efikasitetin, produktivitetin dhe rentabilitetin;
3. Të shpjegojë kuptimin mbi konceptet për kërkim tregu, planifikim, promovim, shërbim ndaj klientit me cilësi;
4. Të shpjegojë rëndësinë e qëndrueshmërisë së kompanisë në treg;
5. Të vlerësojë rëndësinë e gjenerimit të të ardhurave edhe nga burime të tjera alternative;
6. Të shpjegojë rëndësinë e departamentit Food&Beverage në përmirësimin e efikasitetit dhe efektivitetit të koston;
7. Të shpjegojë rëndësinë e departamentit F&B në rritjen e të ardhurave të kompanisë dhe krijimit të marrëdhënieve afatgjata me klientët;
8. Të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit midis nën departamenteve dhe personelit të tyre;

9. Të shpjegojë rëndësinë e uljes së konsumit të ujit dhe të energjisë, për ulje të kostove të kompanisë;
10. Të shpjegojë rëndësinë e marketingut dhe ndikimin e tij në industrinë e mikpritjes;
11. Të listojë funksionet dhe instrumentet e marketingut;
12. Të vlerësojë rëndësinë e përdorimit të elementëve dhe kanaleve të marketingut për shitje;
13. Të shpjegojë rëndësinë e monitorimit të tregut për çmimet dhe cilësinë;
14. Të shpjegojë rëndësinë e politikave të formimit dhe diferencimit të çmimeve;
15. Të shpjegojë politikat e kompanisë për blerjet dhe magazinimin të lëndëve të para, ndihmëse, mjeteve dhe materialeve;
16. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të politikave të marketingut në tregun vendas, rajonal dhe ndërkombëtar;
17. Të shpjegojë rëndësinë e pjesëmarrjes në procesin e hartimit të materialeve promovuese;
18. Të përshkruajë teknika dhe forma të marketingut të shërbimeve;
19. Të shpjegojë rëndësinë e web-it për shitjet dhe marketingun e kompanisë;

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të kryejë veprimtari që garantojnë qëndrueshmërinë e kompanisë në treg;
2. Të përdorë elementë të marketingut për shitje, gjatë veprimtarisë në industrinë e mikpritjes;
3. Të monitorojë tregun për çmimet dhe cilësinë;
4. Të bashkëpunojë me kolegët gjatë planifikimit të buxhetit dhe parashikimit të të ardhurave;
5. Të respektojë strategjinë e ndjekur nga kompania, për blerjet dhe ruajtjen e lëndëve të para, ndihmëse, mjeteve dhe materialeve;
6. Të bashkëpunojë personelin e departamenteve të tjera;
7. Të përdorë me efikasitet konsumin e ujit dhe të energjisë, për uljen e kostove të kompanisë;
8. Të bashkëpunojë me kolegët për llogaritjen e shpenzimeve të një veprimtarie;
9. Të zbatojë politikat e marketingut;
10. Të koordinojë punën me kolegët për hartimin e materialeve promovuese;
11. Të zbatojë teknika dhe forma të marketingut të shërbimeve që ofron struktura hoteliere;
12. Të bashkëpunojë për mirëmbajtjen e web-it;

Kriteret e vlerësimit

- Përdor elementë të marketingut për shitje, gjatë veprimtarisë në industrinë e mikpritjes;
- Monitoron periodikisht tregun, për çmimet dhe cilësinë;
- Bashkëpunon me kolegët për planifikimin e buxhetit dhe parashikimin e të ardhurave, sipas departamenteve;
- Bashkëpunon me departamentet e tjera, për qarkullimin e lëndëve të para, ndihmëse, mjeteve dhe materialeve, sipas politikave të kompanisë;
- Kujdeset për uljen e konsumit të ujit dhe të energjisë, për uljen e kostove të kompanisë;
- Bashkëpunon me departamentet dhe sektorët e tjerë, për llogaritjen e shpenzimeve të një veprimtarie, sipas kërkesave të klientit;
- Bashkëpunon me kolegët për hartimin e materialeve promovuese;
- Bashkëpunon me kolegët për mirëmbajtjen dhe rifreskimin e web-it, sipas politikave të kompanisë;

- Zbaton teknika dhe forma të marketingut të shërbimeve, sipas politikave të kompanisë;

G8-33-III-0015-24 Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të dallojnë autoritetet shqiptare dhe evropiane të sigurisë ushqimore;
2. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të ligjeve shqiptare dhe ndërkombëtare për garantimin e sigurisë dhe cilësisë;
3. Të shpjegojë parimet, kriteret dhe procedurat e zbatimit të standardit HACCP;
4. Të shpjegojë karakteristikat të lëndëve të para dhe ndihmëse;
5. Të dallojë skemat e cilësisë së klasifikimit të produkteve shqiptare;
6. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të lëndëve të para, organike, të zonës dhe të sezonit;
7. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë, për të garantuar cilësinë e gatesave;
8. Të theksojë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe produkteve gjysmë të gatshme dhe të gatshme;
9. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së vlerave ushqimore gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
10. Të shpjegojë rëndësinë e pasterizimit të vezëve;
11. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së kampionit të ushqimeve, për sigurinë ushqimore;
12. Të shpjegojë mënyrat e ambalazhimit të gatesave;
13. Të përshkruajë rëndësinë e garantimit të cilësisë gjatë proceseve të përgatitjes dhe shërbimit të ushqimeve;
14. Të shpjegojë procedurat për përgatitjen dhe shërbimin e ushqimeve për klientët VIP;
15. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të procedurave për garantimin e sigurisë dhe shëndetit të klientëve në industrinë e mikpritjes;
16. Të shpjegojë rëndësinë e kryerjes së procesit të filtrimit të ujit që përdoret në industrinë e mikpritjes;
17. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të protokolleve të duhura në raste pandemie në industrinë e mikpritjes;

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të zbatojë ligjet shqiptare dhe ndërkombëtare për garantimin e sigurisë dhe cilësisë;
2. Të zbatojë parimet, kriteret dhe procedurat e standardit HACCP;
3. Të vlerësojë karakteristikat cilësore të lëndëve të para dhe ndihmëse;
4. Të përdorë produkte shqiptare sipas skemave dhe klasifikimit të cilësisë;
5. Të përdorë lëndë të para, organike, të zonës dhe të sezonit;
6. Të kryejë vlerësimin organo-shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë, për të garantuar cilësinë e gatesave;
7. Të zbatojë procedurat e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe produkteve gjysmë të gatshme dhe të gatshme;
8. Të ambalazhojë gatesat e përgatitura;
9. Të kujdeset për ruajtjen e vlerave ushqimore gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
10. Të pasterizojë vezët;
11. Të ruajë kampionin e produkteve dhe asortimenteve në kuzhinë;
12. Të zbatojë protokollin e përcaktuar në raste pandemie në kuzhinë;

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton ligjet shqiptare dhe ndërkombëtare për garantimin e sigurisë dhe cilësisë;
- Zbaton parimet, kriteret dhe procedurat e standardit HAACP;
- Vlerëson karakteristikat cilësore të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas standardit;
- Përdor produkte shqiptare sipas skemave dhe klasifikimit të cilësisë;
- Përdor lëndë të para, organike, të zonës dhe të sezonit sipas gatesës;
- Kryen vlerësimin organo-shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë, për të garantuar cilësinë e gatesave;
- Zbaton procedurat e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe produkteve gjysmë të gatshme dhe të gatshme sipas standardit;
- Kujdeset për ruajtjen e vlerave ushqimore gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas standardit;
- Pasterizon vezët, sipas teknikës;
- Ruan kampionin e produkteve dhe gatesave në kuzhinë sipas standardit
- Ambalazhon gatesat e përgatitura sipas standardit;
- Zbaton protokollet e përcaktuara në raste pandemie në kuzhinë, në mënyrë rigoroze;

G8-07-III-0016-24 Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të Standardit kombëtar dhe legjislacionit shqiptar për rregullat e sigurimit teknik;
2. Të shpjegojë rregullat e sigurimit teknik në vendin e punës;
3. Të shpjegojë parimet kryesore të ligjit për sigurinë dhe shëndetin në punë;
4. Të shpjegojë rëndësinë e plotësimit të dokumentacionit të sigurimit teknik;
5. Të argumentojë rëndësinë e përdorimit të uniformës profesionale në vendin e punës;
6. Të shpjegojë rregullat për parandalimin e aksidenteve dhe mbrojtjen e shëndetit të punonjësve dhe klientëve;
7. Të përshkruajë sinjalistikën që përdoret në industrinë e mikpritjes;
8. Të shpjegojë procedurat e dhënies së ndihmës së parë;
9. Të përshkruajë procedurat e evakuimit nga strukturat e mikpritjes në raste të emergjencave;
10. Të përshkruajë rëndësinë e interpretimit të etiketave të detergjenteve dhe dezinfektuesve, sipas standardit D-D-D;
11. Të përshkruajë mënyrën e përdorimit të detergjenteve dhe dezinfektuesve në vendin e punës;
12. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të prioritetëve për një ekonomi të gjelbër dhe qëndrueshmëri;
13. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së mjedisit dhe garantimin e zhvillimit të qëndrueshëm;
14. Të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së mbeturinave sipas llojit të tyre;
15. Të përshkruajë rregullat e menaxhimit të mbeturinave;
16. Të përshkruajë rëndësinë e grumbullimit të mbetjeve të gjelbra për kompostim;
17. Të shpjegojë rëndësinë e grumbullimit të yndyrave të përdorura për riciklim;
18. Të shpjegojë rëndësinë e blerjeve të lëndëve të para dhe ndihmëse, në ambalazhe të riciklueshme;

Rezultatet e të nxënësve në shprehje profesionale

1. Të zbatojë Standardin kombëtar dhe legjislacionin shqiptar për rregullat e sigurimit teknik;
2. Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në vendin e punës;
3. Të zbatojë legjislacionin për sigurinë dhe shëndetin në punë;
4. Të monitorojë vlefshmërinë e dokumentacionit të sigurimit teknik, në industrinë e mikpritjes;
5. Të përdorë uniformën profesionale në vendin e punës;
6. Të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve dhe mbrojtjes së shëndetit të punonjësve dhe klientëve;
7. Të zbatojë sinjalistikën në industrinë e mikpritjes;
8. Të zbatojë procedurat e dhënies së ndihmës së parë;
9. Të zbatojë procedurat e evakuimit nga strukturat e mikpritjes, në raste të emergjencave;
10. Të përdorë detergjente dhe dezinfektues në vendin e punës, sipas etiketës dhe standardit D-D-D (Dezinfektim-Dezinsektim-Deratizim);
11. Të zbatojë kriteret e ruajtjes së mjedisit për garantimin e zhvillimit të qëndrueshëm;
12. Të ndajë mbeturinat sipas llojit;
13. Të zbatojë procedurat e grumbullimit të mbetjeve të gjelbra për kompostimit;
14. Të grumbullojë yndyrat e përdorura për riciklim;
15. Të përdorë lëndë të para dhe ndihmëse, në ambalazhe të riciklueshme;

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton Standardin kombëtar për rregullat e sigurimit teknik.
- Zbaton rregullat e sigurimit teknik dhe të sigurisë dhe shëndetit në punë, sipas legjislacionit në fuqi;
- Monitoron periodikisht afatet e vlefshmërisë së dokumentacionit të sigurimit teknik, në industrinë e mikpritjes;
- Përdor uniformën profesionale, sipas sektorëve;
- Zbaton rregullat për parandalimin e aksidenteve dhe mbrojtjes së shëndetit të punonjësve dhe klientëve, sipas legjislacionit në fuqi;
- Zbaton sinjalistikën në industrinë e mikpritjes, sipas standardeve;
- Zbaton procedurat e dhënies së ndihmës së parë, sipas legjislacionit në fuqi;
- Zbaton procedurat e evakuimit nga strukturat e mikpritjes, sipas llojit të emergjencave;
- Zbaton kriteret e ruajtjes së mjedisit për garantimin e zhvillimit të qëndrueshëm;
- Përdor detergjente dhe dezinfektues në vendin e punës, sipas etiketës dhe standardit D-D-D;
- Ndan mbeturinat sipas llojit;
- Zbaton procedurat e duhura për grumbullimin e mbetjeve të gjelbra për kompostim;
- Grumbullon yndyrat e përdorura për riciklim, sipas procedurave;
- Përdor lëndë të para dhe ndihmëse në ambalazhe të riciklueshme;

G8-31-III-0014-24 Komunikimi dhe etika profesionale

Rezultatet e të nxënësve në njohuri

1. Të shpjegojë parimet e etikës profesionale në punë (konfidencialiteti, besueshmëria etj.);

2. Të përshkruajë rregullat e një komunikimi të suksesshëm dhe rëndësinë e zbatimit të tyre;
3. Të shpjegojë rëndësinë e marrjes dhe përcjelljes së mesazheve të qarta në një komunikim;
4. Të shpjegojë format e komunikimit verbal dhe jo-verbal;
5. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të gjuhës së trupit (Body language, toni i zërit, mimika) në procese të ndryshme në vendin e punës;
6. Të shpjegojë rëndësinë e dëgjimit aktiv dhe të vëmendshëm gjatë komunikimit;
7. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit gjatë bashkëveprimit dhe koordinimit të veprimtarive me departamente dhe sektorë të tjerë si dhe me institucione;
8. Të shpjegojë rëndësinë e paraqitjes, vëmendjes, përpikmërisë, ndershmërisë dhe integritetit të personelit në industrinë e mikpritjes;
9. Të përshkruajë rëndësinë e respektimit të kulturave dhe traditave të klientëve;
10. Të shpjegojë rëndësinë e zgjidhjes së ankesave dhe mosmarrëveshjeve me klientët;
11. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të terminologjisë profesionale;
12. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera në komunikimin me të tjerët.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë parimet e etikës profesionale në punë (konfidencialitetin, besueshmërinë etj.);
2. Të marrë dhe përcjellë mesazheve të qarta në një komunikim;
3. Të zbatojë format e komunikimit verbal dhe jo-verbal;
4. Të përdorë gjuhën e trupit me etikë (Body language, toni i zërit, mimika) në vendin e punës;
5. Të dëgjojë në mënyrë aktive gjatë komunikimit;
6. Të komunikojë me etikë profesionale gjatë koordinimit të veprimtarive me eprorët dhe vartësit;
7. Të respektojë kulturat dhe traditat e klientëve;
8. Të zgjidhë ankesat dhe mosmarrëveshjet me klientët;
9. Të përdorë rregullisht terminologji profesionale;
10. Të zbatojë parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera në komunikimin me të tjerët;

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton parimet e etikës profesionale në punë (konfidencialitetin, besueshmërinë etj.);
- Merr dhe përcjell mesazhe të qarta komunikimi, sipas standardit;
- Zbaton format e komunikimit me klientët dhe kolegët, sipas standardit;
- Përdor gjuhën e trupit me etikë (Body language, toni i zërit, mimika) në vendin e punës;
- Dëgjon në mënyrë aktive gjatë komunikimit;
- Komunikon me etikë profesionale gjatë bashkëpunimit me kolegët dhe vartësit;
- Respekton kulturat dhe traditat e klientëve, për të garantuar shërbim cilësor;
- Zgjidh ankesat dhe mosmarrëveshjet me klientët, duke përdorur teknikat e duhura.
- Përdor rregullisht terminologji profesionale, sipas rregullit
- Veprojnë në përputhje me parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera në komunikimin me të tjerët.

G8-34-III-0077-24 Anglishte teknike

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rregullat bazë të komunikimit në gjuhë angleze gjatë mikpritjes së klientit;
2. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit në gjuhë angleze gjatë marrjes së informacioneve të nevojshme nga klienti dhe kërkesave të tij;
3. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit në gjuhë angleze për informimin e klientit në lidhje me shërbimet që ofrohen;
4. Të shpjegojë mënyrën e komunikimit në gjuhë angleze në lidhje me aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet që ofrohen;
5. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit në gjuhë angleze për informimin e klientit në lidhje me kujdesin dhe rreziqet e mundshme, orientimin e tij për veprimtari të ndryshme, për objektet dhe ngjarjet e trashëgimisë kulturore dhe historike në rajon etj.;
6. Të shpjegojë rëndësinë e kthimit të përgjigjeve me shkrim duke zbatuar rregullat e komunikimit zyrtar dhe të drejtshkrimit në gjuhën angleze;
7. Të shpjegojë rregullat e shkrimit të një letre, e-mail apo dokumenti tjetër në gjuhë angleze;
8. Të shpjegojë kuptimin e akronimeve të ndryshme që përdoren në fushën e mikpritjes, në gjuhën angleze;

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të zbatojë rregullat bazë të komunikimit në gjuhë angleze gjatë mikpritjes së klientit;
2. Të komunikojë në gjuhë angleze gjatë marrjes së informacioneve të nevojshme nga klienti dhe kërkesave të tij;
3. Të komunikojë në gjuhë angleze për informimin e klientit në lidhje me shërbimet që ofrohen;
4. Të komunikojë në gjuhë angleze në lidhje me aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet që ofrohen;
5. Të komunikojë në gjuhë angleze për informimin e klientit në lidhje me kujdesin dhe rreziqet e mundshme, orientimin e tij për veprimtari të ndryshme, për objektet dhe ngjarjet e trashëgimisë kulturore dhe historike në rajon etj.;
6. Të zbatojë rregullat e komunikimit zyrtar dhe të drejtshkrimit në gjuhën angleze, në kthimin e përgjigjeve me shkrim;
7. Të shkruajë një letre, poste elektronike apo dokumenti tjetër në gjuhë angleze;
8. Të përdorë saktë akronime të ndryshme në fushën e mikpritjes, në gjuhën angleze;

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton rregullat bazë të komunikimit në gjuhë angleze gjatë mikpritjes së klientit;
- Komunikon në gjuhë angleze gjatë marrjes së informacioneve të nevojshme nga klienti dhe kërkesave të tij;
- Komunikon në gjuhë angleze për informimin e klientit në lidhje me shërbimet që ofrohen;
- Komunikon në gjuhë angleze në lidhje me aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet që ofrohen;
- Komunikon në gjuhë angleze për informimin e klientit në lidhje me kujdesin dhe rreziqet e mundshme, orientimin e tij për veprimtari të ndryshme, për objektet dhe ngjarjet e trashëgimisë kulturore dhe historike në rajon etj.;
- Zbaton rregullat e komunikimit zyrtar dhe të drejtshkrimit në gjuhën angleze, në kthimin e përgjigjeve me shkrim;

- Shkruan një letre, poste elektronike apo dokumenti tjetër në gjuhë angleze;
- Përdor saktë akronime të ndryshme në fushën e mikpritjes, në gjuhën angleze;

G8-35-III-0078-24 Të ushqyerit

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë kuptimin e ushqimit e të ushqyerjes, rëndësinë e tij në jetën e njeriut;
2. Të shpjegojë evolucionin e konsumit të ushqimeve;
3. Të shpjegojnë faktorët që ndikojnë në sjelljen ushqimore;
4. Të shpjegojnë rëndësinë e lidhjes mes ushqimit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.
5. Të përshkruajnë rolin e kodit të vijëzuar në paketimin e ushqimeve;
6. Të shpjegojë logjikën e të ushqyerit në aspektin sasior dhe cilësor;
7. Të përshkruajë asimilimin e ushqimit bazuar në aparatin tretës;
8. Të përshkruajë përqindjen në peshë të elementëve përbërës kryesore të organizmit të njeriut;
9. Të shpjegojë rolin e përbërësve kryesorë të ushqimeve (karbohidrate, yndyra, fibra, proteina, enzima, vitamina, minerale, uji etj.) dhe funksionin e tyre në organizëm;
10. Të shpjegojë burimet ushqimore të përbërësve të ushqimit si dhe efektet e tepricës apo mungesës së tyre në organizëm;
11. Të përshkruajë efektet e zbërthimit e alkooleve në organizëm;
12. Të klasifikojë ushqimet në grupe sipas funksionit dhe rolit të tyre në organizëm;
13. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të piramidës ushqimore;
14. Të shpjegojë kuptimin mbi bilancin energjistik;
15. Të shpjegojë mënyrën e llogaritjes së energjisë së çliruar nga produktet ushqimore;
16. Të shpjegojë mënyrën e llogaritjes së konsumit të energjisë, kalorive të nevojshme për organizmin mbi bazën e treguesve individualë dhe të aktivitetit;
17. Të shpjegojë mënyrën e llogaritjes së peshës ideale trupore;
18. Të shpjegojë treguesit bazë për hartimin e dietave ushqimore;
19. Të shpjegojë mënyrën e formulimit një diete të personalizuar;
20. Të shpjegojë lidhjen e ushqyerjes apo kequshqyerjes me shëndetin;
21. Të përshkruajë mënyrat e hartimit të menuve dhe kombinimet sipas moshës, stinës, veprimtarisë;
22. Të përshkruajë mënyrat e hartimit të menuve për klientë me kërkesa të veçanta;
23. Të përshkruajë faktorët që shkaktojnë intolerancën ushqimore;
24. Të shpjegojë rolin e medias dhe reklamës në edukimin ushqimor;

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të llogarisë kaloritë që çliron alkooli etilik në organizëm;
2. Të llogarisë energjinë e çliruar nga produktet ushqimore në organizëm;
3. Të llogarisë kaloritë totale ditore që merren në mënyrë të ekuilibruar;
4. Të llogarisë kaloritë e nevojshme për organizmin mbi bazën e gjinisë dhe peshës trupore;;
5. Të llogarisë peshën ideale trupore dhe sipas gjinisë, sipas formulës;
6. Të llogarisë shpërndarjen e kalorive totale ditore sipas vakteve ushqimore;
7. Të hartojë menu dhe dieta të personalizuar;
8. Të hartojë menu sipas moshës, stinës dhe veprimtarisë;
9. Të bashkëpunojë me kolegët për hartimin e menuve për klientë me kërkesa të veçanta;

10. Të përdorë informacionet e medias dhe reklamat për edukimin ushqimor dhe përditësimin e web-it të kompanisë;

Kriteret e vlerësimit

- Llogarit kaloritë që çliron alkooli etilik në organizëm, sipas formulës;
- Llogarit energjinë e çliruar nga produktet ushqimore, sipas formulës;
- Llogarit kaloritë totale ditore që merren në mënyrë të ekuilibruar, sipas formulës;
- Të llogaritë kaloritë e nevojshme për organizmin mbi bazën e gjinisë dhe peshës trupore, sipas formulës;
- Llogarit peshën ideale trupore dhe sipas gjinisë, sipas formulës;
- Llogarit shpërndarjen e kalorive totale ditore sipas vakteve ushqimore, sipas formulës;
- Harton menu dhe dieta të personalizuar;
- Harton menu sipas moshës, stinës dhe veprimtarisë;
- Bashkëpunon me kolegët për hartimin e menuve për klientë me kërkesa të veçanta;
- Përdor informacionet e medias dhe reklamat për edukimin ushqimor dhe përditësimin e web-it të kompanisë, sipas rregullores së brendshme;

G8-07-III-0079-24 Teknikat për përgatitjen e gatesave në kuzhinë

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të përshkruajë teknikat e matjes dhe peshimit të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
2. Të përshkruajë teknikat e larjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
3. Të shpjegojë teknikat e prerjeve të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
4. Të përshkruajë teknikat e ruajtjes të produkteve të parapërgatitura në kuzhinë;
5. Të përshkruajë teknikat e marinimit të lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe produkteve gjysmë të gatshme në kuzhinë;
6. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së krudove, karpaços, tartarit etj. në kuzhinë;
7. Të përshkruajë teknikat e gatimit me zierje dhe vlim në kuzhinë;
8. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së asortimenteve me banjëmari;
9. Të përshkruajë teknikat e gatimit direk dhe indirekt (skarë, pjastër/pllakë, hell etj.) në kuzhinë;
10. Të përshkruajë teknikat e gatimit me skuqje në kuzhinë;
11. Të përshkruajë teknikat e gatimit me pjekje në kuzhinë;
12. Të përshkruajë teknikat me furrë dhe saç në kuzhinë;
13. Të përshkruajë teknikat e gatimit me avull në kuzhinë;
14. Të përshkruajë teknikat e gatimit me rrezatim në kuzhinë;
15. Të përshkruajë teknikat e gatimit me autoklavë në kuzhinë;
16. Të përshkruajë teknikat e përpunimit të lëndëve të para në abatitor në kuzhinë;
17. Të përshkruajë teknikat e gatimit me vakum në kuzhinë;
18. Të përshkruajë teknikat e tymosjes në kuzhinë;
19. Të përshkruajë teknikat e gatimit me brazierë në kuzhinë;
20. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së petëve;
21. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së brumërave në kuzhinë;
22. Të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të teknikave të reja të përpunimit/gatimit në kuzhinë;

23. Të shpjegojë rëndësinë e erëzimit, dressing-ut dhe shijëzimit të lëndëve të para, ndihmëse, produkteve gjysmë të gatshme dhe gatesave përfundimtare;
24. Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të sasisë së përbërësve dhe rregullave të kombinimit të tyre në gatesa;
25. Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së gatesave për klientë me kërkesa të veçanta;
26. Të shpjegojë format e vlerësimit të cilësisë së vezëve;
27. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e vezëve;
28. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e buljoneve dhe supave;
29. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e salcave dhe kombinimit të tyre me produkte të tjera;
30. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e antipastave, garniturave dhe sallatave;
31. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e gatesave me perime;
32. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së konservave me perime;
33. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së brumërave dhe mbushjeve për to;
34. Të dallojë mishin sipas llojit, cilësisë, grupmohës dhe ndarjes anatomike;
35. Të shpjegojë procesin e maturimit të mishit;
36. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e gatesave me mish;
37. Të dallojë peshqit, molusqet, krostacet dhe lloje të tjera të prodhimeve të detit, sipas cilësisë, grupmohës dhe ndarjes anatomike;
38. Të përshkruajë mënyrat e pastrimit të peshqve, molusqeve, krostaceve dhe llojeve të tjera të prodhimeve të detit;
39. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së gatesave me peshk, molusqe, krostace dhe prodhime deti;
40. Të dallojë ushqimet që përgatiten për pushimet e kafesë (coffe break), për bufe, katering, pritje etj.;
41. Të shpjegojë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen ushqimeve sipas menusë dhe llojit të aktivitetit;
42. Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së brumarave dhe mënyrat e prerjes së tyre për ëmbëlsira;
43. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së kremrave dhe kombinimit të tyre për ëmbëlsira;
44. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së reçelit, glikosë dhe prevedesë për ëmbëlsira;
45. Të shpjegojë teknikat e përpunimit të çokollatës;
46. Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së akulloreve/sorbetove/pastave të ngrira;
47. Të shpjegojë mënyrën e përpunimit të sheqerit për ëmbëlsira;
48. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të temperaturave të shërbimit të ushqimeve, sipas llojit;
49. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të animacionit gjatë aktiviteteve;

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të zbatojë teknikat e matjes dhe peshimit të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
2. Të përdorë teknikat e larjes së lëndëve të para dhe ndihmëse;
3. Të përdorë teknikat e prerjeve të lëndëve të para dhe ndihmëse;
4. Të zbatojë teknikat e ruajtjes të produkteve të parapërgatitura;
5. Të zbatojë teknikat e marinimit të lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe produkteve gjysmë të gatshme në kuzhinë;
6. Të zbatojë teknikat e përgatitjes së krudove, krapaços, tartarit etj.;

7. Të përdorë teknikat e gatimit me zierje dhe vlim;
8. Të zbatojë teknikat e përgatitjes së gatesave me banjëmari;
9. Të përdorë teknikat e gatimit direk dhe indirekt (skarë, pjastër/pllakë, hell etj.) në kuzhinë;
10. Të zbatojë teknikat e gatimit me skuqje;
11. Të zbatojë teknikat e gatimit me pjekje;
12. Të përdorë teknikat e pjekjes me furrë dhe saç;
13. Të zbatojë teknikat e gatimit me avull;
14. Të përdorë teknikat e gatimit me rrezatim;
15. Të zbatojë teknikat e gatimit me autoklavë;
16. Të zbatojë teknikat e përpunimit të lëndëve të para në abator;
17. Të përdorë teknikat e gatimit me vakum;
18. Të përdorë teknikat e tymosjes;
19. Të zbatojë teknikat e gatimit me brazierë;
20. Të përdorë teknikat e përgatitjes së petëve;
21. Të zbatojë teknikat e përgatitjes së brumërave në kuzhinë;
22. Të kryejë procesin e erëzimit, dressing-ut dhe shijëzimit të lëndëve të para, ndihmëse, produkteve gjysmë të gatshme gatesave përfundimtare;
23. Të zbatojë normativat për përbërësit si dhe rregullat e kombinimit të tyre për gatesa;
24. Të përdorë teknikat e reja të përpunimit/gatimit në kuzhinë;
25. Të përgatisë gatesa për klientë me kërkesa të veçanta;
26. Të vlerësojë cilësinë e vezëve;
27. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e vezëve sipas teknikës dhe recetës;
28. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e buljoneve dhe supave;
29. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e salcave dhe kombinimin e tyre me produkte të tjera;
30. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e antipastave, garniturave dhe sallatave;
31. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e gatesave me perime;
32. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së konservave me perime;
33. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së brumërave dhe mbushjeve për to;
34. Të ndajë mishin sipas llojit, cilësisë, grupmoshës dhe pjesëve anatomike;
35. Të monitorojë kryerjen e procesit të maturimit të mishit;
36. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e gatesave me mish;
37. Të pastrojë peshqit, molusqet, krostacet dhe lloje të tjera të prodhimeve të detit;
38. Të ndjekë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së gatesave me peshk, molusqe, krostace dhe prodhime deti;
39. Të zbatojë etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e ushqimeve për pushimet e kafesë (coffe break), për bufe, katering, pritje etj.;
40. Të përgatitë dhe të presë brumëra për ëmbëlsira;
41. Të përgatitë kremra për ëmbëlsira;
42. Të përgatitë reçel, gliko dhe prevede për ëmbëlsira;
43. Të përpunojë çokollatën për ëmbëlsira;
44. Të përgatitë akullore, sorbeto dhe pasta gjysmë të ngrira;
45. Të përpunojë fruta për ëmbëlsira;
46. Të përpunojë pastën e sheqerit për ëmbëlsira;
47. Të përgatitë sherbet për ëmbëlsira;

48. Të monitorojë temperaturat e shërbimit të ushqimeve, sipas llojit;
49. Të zbatojë rregullat e animacionit gjatë aktiviteteve;

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton teknikat e matjes dhe peshimit të lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recetës;
- Përdor teknikat e larjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas rregullit;
- Përdor teknikat e prerjeve të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e ruajtjes së produkteve të parapërgatitura, sipas standardit;
- Zbaton teknikat e marinimit të lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe produkteve gjysmë të gatshme, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së krudove, karpaços, tartarit etj. sipas rregullit;
- Përdor teknikat e gatimit me zierje dhe vlim, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së gatesave me banjëmari, sipas recetës;
- Përdor teknikat e gatimit direk dhe indirekt (skarë, pjastër/pllakë, hell etj.), sipas recetës;
- Zbaton teknikat e gatimit me skuqje, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e gatimit me pjekje, sipas recetës;
- Përdor teknikat e pjekjes me furrë dhe saç, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e gatimit me avull, sipas recetës;
- Përdor teknikat e gatimit me rrezatim, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e gatimit me autoklavë, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e përpunimit të lëndëve të para në abatitor, sipas llojit;
- Përdor teknikat e gatimit me vakum, sipas llojit;
- Përdor teknikat e tymosjes, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e gatimit me brazierë, sipas recetës;
- Përdor teknikat e përgatitjes së petëve, sipas produktit;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së brumërave në kuzhinë, sipas llojit;
- Përdor teknikat e reja të përpunimit/gatimit në kuzhinë, sipas standardit;
- Kryen procesin e erëzimit, dressing-ut dhe shijëzimit të lëndëve të para, ndihmëse, produkteve gjysmë të gatshme gatesave përfundimtare, sipas rregullit;
- Përgatit gatesa për klientë me kërkesa të veçanta, sipas teknikës dhe recetës;
- Vlerëson cilësinë e vezëve, sipas standardit;
- Ndjek etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e vezëve, sipas teknikës dhe recetës;
- Ndjek etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e buljoneve dhe supave, sipas teknikës dhe recetës;
- Ndjek etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e salcave dhe kombinimin e tyre me produkte të tjera, sipas teknikës dhe recetës;
- Ndjek etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e antipastave, garniturave dhe sallatave, sipas teknikës dhe recetës;
- Ndjek etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e gatesave me perime, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit konserva me perime, sipas teknikës dhe recetës;
- Ndjek etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së brumërave dhe mbushjeve për to, sipas teknikës dhe recetës;
- Ndan mishin sipas llojit, cilësisë, grupmoshës dhe pjesëve anatomike;
- Monitoron procesin e maturimit të mishit, sipas standardit;

- Ndjek etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e gatesave me mish, sipas llojit, teknikës dhe recetës;
- Pastron peshqit, molusqet, krostacet dhe lloje të tjera të prodhimeve të detit, sipas llojit dhe teknikave të pastrimit;
- Ndjek etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së gatesave me peshk, molusqe, krostace dhe lloje të tjera të prodhimeve të detit, sipas recetës;
- Ndjek etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e ushqimeve në pushimet e kafesë (coffe break), për bufe, katering, pritje etj. sipas llojit të aktivitetit;
- Përgatit dhe pret brumëra për ëmbëlsira, sipas llojit, teknikës dhe recetës;
- Përgatit kremra për ëmbëlsira, sipas teknikës dhe recetës;
- Kombinon llojet e kremërave për ëmbëlsira, sipas rregullit;
- Përgatit reçel, gliko dhe prevede për ëmbëlsira, sipas teknikës dhe recetës;
- Përpunon çokollatën, sipas teknikës;
- Përgatit akullore, sorbeto dhe pasta gjysmë të ngrira, sipas teknikës dhe recetës;
- Përpunon fruta për ëmbëlsira, sipas llojit dhe recetës;
- Përpunon pastën e sheqerit për ëmbëlsira, sipas teknikës;
- Përgatit sherbet për ëmbëlsira, sipas llojit;
- Monitoron temperaturat e shërbimit të ushqimeve, sipas llojit;
- Zbaton rregullat e animacionit gjatë aktiviteteve, sipas rregullit;

G8-32-III-0013-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të përshkruajë mënyrën e funksionimit të strukturave të mikpritjes;
2. Të shpjegojë rëndësinë e planifikimit dhe menaxhimit të burimeve njerëzore në industrinë e mikpritjes;
3. Të shpjegojë mënyrën e planifikimit e burimeve të nevojshme për zbatimin e detyrave të punëve sipas sektorëve dhe departamenteve;
4. Të shpjegojë rëndësinë dhe rolin e personelit administrativ në industrinë e mikpritjes;
5. Të shpjegojë rëndësinë e koordinimit të punëve midis sektorëve dhe departamenteve;
6. Të argumentojë rëndësinë e vlerësimit të mallrave të para magazinuara, të magazinuara dhe stokut në magazinë;
7. Të shpjegojë rëndësinë e trajnimit të vazhduar profesional të stafit;
8. Të shpjegojë mënyrën e ndarjes së detyrave të stafit;
9. Të argumentojë rëndësinë dhe domosdoshmërinë e punës në grup në vendin e punës;
10. Të shpjegojë rëndësinë e përfshirjes së fuqisë punëtore lokale, në aktivitetin e kompanisë.
11. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të performancës së stafit në punë;
12. Të shpjegojë rëndësinë e raporteve dhe pasqyrave statistikore në industrinë e mikpritjes;
13. Të përshkruajë mënyrën e hartimit dhe ruajtjes së dokumentacionit të punës;
14. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të Kodit të Punës dhe aspekteve ligjore;

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të planifikojë dhe menaxhojë burimet njerëzore në industrinë e mikpritjes;
2. Të planifikojë burimet e nevojshme për zbatimin e detyrave të punëve sipas sektorëve dhe departamenteve;
3. Të koordinojë punët midis sektorëve dhe departamenteve;

4. Të vlerësojë mallrat e para magazinuar, të magazinuar dhe stokut në magazinë;
5. Të marrë trajnim të vazhduar profesional;
6. Të ndajë detyrave e stafit;
7. Të vlerësojë performancën e stafit në punë;
8. Të hartojë raporte dhe pasqyra statistikore në industrinë e mikpritjes;
9. Të hartojë dhe ruajë së dokumentacionit të punës;
10. Të zbatojë Kodin e Punës, aktet ligjore dhe nënligjore;

Kriteret e vlerësimit

- Planifikon dhe menaxhon burimet njerëzore, sipas sektorëve dhe departamenteve;
- Planifikon burimet e nevojshme për zbatimin e detyrave të punëve sipas sektorëve dhe departamenteve;
- Koordinon punët sipas sektorëve dhe departamenteve;
- Vlerëson mallrat e para magazinuar, të magazinuar dhe stokut në magazinë, sipas procedurave;
- Ndan detyrat e stafit, sipas departamenteve dhe kualifikimeve përkatëse;
- Vlerëson performancën e stafit në punë, sipas formateve;
- Harton raporte dhe pasqyra statistikore në industrinë e mikpritjes, sipas formateve;
- Harton dhe ruan dokumentacionin e punës, sipas rregullores së brendshme;
- Zbaton Kodin e Punës, aktet ligjore dhe nënligjore;

Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:

Nr.	Njësi të nxëni	Peshat në %	Kodet
1	Planifikimi dhe organizimi i punës në kuzhinë	5	G8-07-III-0075-24
2	Shitje dhe marketing	5	G8-07-III-0076-24
3	Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë	10	G8-33-III-0015-24
4	Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit	5	G8-07-III-0016-24
5	Komunikimi dhe etika profesionale	5	G8-31-III-0014-24
6	Anglishte teknike	5	G8-34-III-0077-24
7	Të ushqyerit	10	G8-35-III-0078-24
8	Teknikat për përgatitjen e gatesave në kuzhinë	50	G8-07-III-0079-24
9	Sipërmarrje dhe edukim karriere	5	G8-32-III-0013-24
Total		100	

Modalitetet e vlerësimit

Me vlerësim kuptojmë procesin gjatë të cilit mblidhen të dhëna dhe gjykohet për vlerën e arritjes së një rezultati të nxëni (RN), mbi bazën e kritereve të caktuara.

Për vlerësimin mund të përdoren një shumëllojshmëri metodash standarde dhe inovatore.

Individi i nënshtrohet vlerësimit të vazhduar, përmbledhës dhe vlerësimit përfundimtar për kualifikimet formale që ofrohen në ofrues të akredituar.

Individi vlerësohet për shkallën e përvetësimit të kompetencave të përgjithshme dhe profesionale, të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën përkatëse dhe vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së RN për realizimin e tërësisë së proceseve duke mbajtur evidenca për qëllime dokumentimi.

Realizimi i pranueshëm do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të specifikuara.

Dhënia e rezultatit të vlerësimit bëhet sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Kompetencat e përgjithshme vlerësohen të integruara si pjesë e vlerësimit të njësive të të nxënit. Individi i lind e drejta të certifikohet për njësitë të nxëni specifike, si një kualifikim i pjesshëm sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Informacion shtesë

Kualifikimet e plota ose të pjesshme profesionale mund të përftohen nëpërmjet këtyre formave:

- a) ndjekjes së arsimit profesional me bazë shkollën;
- b) ndjekjes së kurseve profesionale, ku përfshihen edhe praktikat profesionale në ndërmarrje apo forma të tjera të mësimnxënies praktike;
- c) regjistrimit si nxënës, duke u punësuar në një ndërmarrje (forma e dyfishtë);
- d) njohjes të të nxënit të mëparshëm informal dhe joformal;
- e) njohjes të të nxënit të përfutur jashtë vendit;
- f) formave të tjera të përcaktuara me ligj

SHËNIM

Shpjegime të kodit të kualifikimit: **K-G8-III-24**

K - Kualifikim

G - Shkronja që identifikon drejtimin e kualifikimit

8 - Numri që identifikon profilin e kualifikimit përkatës

III - Shifra që identifikon nivelin sipas KSHK

24 - Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar kualifikimi

Shpjegime të kodit të njësisë së të nxënit: **G8-07-III-0075-24**

G8 - Shkronja që identifikon drejtimin dhe profilin e kualifikimit

07 - Numri që identifikon orientimin e Njësisë së të Nxënit

III - Shifra që tregon nivelin e Njësisë së të Nxënit në strukturën e KSHK

0075 - Numri rritës progresiv që tregon gjendjen e Njësive të të Nxënit në ditën e hartimit përkatës

24 - Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar Njësia e të Nxënit