

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

SKELETKURRIKULI
Për Kualifikimin Profesional

AGROTURIZËM

Niveli IV i KSHK¹, referuar nivelit të IV të KEK²
(2 vjeçar)

Kodi: H8-IV-25

Miratoi:

MINISTRI

1.Korniza Shqiptare e Kualifikimit
2.Korniza Evropiane e Kualifikimit

Tiranë, 2025

Përmbajtja:

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

I. Qëllimet e arsimit profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm” niveli IV i KSHK.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i 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 agroturizmin”*. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:

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

II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK.

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK.

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

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

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

2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK.

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



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

3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK.

Me përfundimin me sukses të kualifikimit profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

- Të respektojë standardet e profesionit.
- Të komunikojë me etikë profesionale me eprorët, klientët dhe kolegët gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të punojë në grup gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të lexojë pasqyrat e të ardhurave dhe shpenzimeve të aktivitetit agroturistik.
- Të zbatojë elementët e marketingut gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të zbatojë funksionet kryesore të menaxhimit të aktivitetit agroturistik.
- Të kryejë llogaritje ekonomike të aktivitetit sipërmarrës.
- Të përdorë teknologjinë e informimit dhe komunikimit gjatë aktivitetit agroturistik.
- Të zbatojë legjislacionin fiskal, të punës dhe të aktiviteteve në agroturizëm.
- Të organizojë dhe mirëmbajë vendin, mjetet, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të interpretojë dokumentacionin teknik dhe financiar që përdoret në strukturat agroturistike.
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale, të mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës.
- Të zbatojë parimet e ruajtjes dhe konservimit të pijeve dhe ushqimeve sipas llojit.
- Të përgatisë dhe shërbejë ushqimet dhe pijet në restorant dhe bar.
- Të kryejë rezervime dhe regjistrime të klientëve.
- Të promovojë produktet dhe shërbimet agroturistike.
- Të përgatisë asortimente në kuzhinë sipas menuse dhe traditës.
- Të kryejë shërbime në strukturën akomoduese agroturistike.

- Të përfshijë klientët dhe vizitorët në aktivitetin agroturistik.
- Të analizojë rolin e burimeve natyrore në shërbim të aktivitetit agroturistik.
- Të promovojë trashëgiminë natyrore, kulturore dhe historike të vendit ku zhvillohet aktiviteti agroturistik.
- Të zbatojë kriteret për ekonomi të gjelbër dhe zhvillim të qëndrueshëm.
- Të zbatojë rregullat për dhënien e ndihmës së parë gjatë veprimtarive në strukturën agroturistike.
- Të informojë klientët për mundësitë e zhvillimit të guidave/vizitave jashtë strukturës agroturistike.
- Të monitorojë proceset e kultivimit, mbledhjes dhe përpunimit të produkteve bujqësore për qëllime agroturistike.
- Të monitorojë proceset e mirëmbajtjes së bimësisë spontane nga dëmtuesit natyrorë dhe njerëzorë.
- Të monitorojë proceset e mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve sipas traditave të zonës.
- Të monitorojë proceset e përpunimit të produkteve blegtorale sipas traditave të zonës.
- Të përdorë mjete dhe programe digjitale në funksion të veprimtarisë agroturistike.
- Të zbatojë teknologji të reja dhe të qëndrueshme në fushën e agroturizmit, që redukton konsumin e energjisë dhe minimizon ndikimin negativ në mjedis.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së veprimtarive agroturistike.

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK.

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Agroturizëm”, niveli IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, e pajis individin me certifikatën profesionale dhe suplementin përkatës të teknikut të mesëm në këtë fushë.

Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës për t’u punësuar në biznese të agroturizmit, si menaxher i mesëm në sektorët e turizmit rural, si specialist agroturizmi në strukturat e pushtetit vendor, si konsulent në bizneset agroturistike, si menaxher në fermat bujqësore, si koordinator i aktiviteteve për vizitorët e fermës agroturistike, si menaxher i mesëm i shërbimeve ndaj klientëve të strukturës agroturistike, si dhe për t’u vetëpunësuar në një biznes individual ose familjar që lidhen me fushën e agroturizmit dhe fermat bujqësore.

Me përfundimin e këtij niveli, individi ka mundësi për të fituar të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare.



III. Plani mësimor për arsimin profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK

Plani mësimor për profilin mësimor “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK (2 vjeçar)				
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore	
			Klasa 12	Klasa 13
A.		Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)	10/11 (360/ 396)	14/15 (448/ 480)
1		Gjuhë shqipe	1	1
2		Letërsi	1	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)	(1)
5		Matematikë	2	2
6		Teknologji informacioni dhe komunikimi (TIK)	-	1
7		Edukim fizik, sporte, shëndet	2	1
8		Gjeografi	-	2
9		Biologji	-	1
10		Fizikë	-	1
11		Shkenca sociale	-	1
12		Histori	1	-
B.		Lëndët profesionale (Gjithsej)	8 (288)	10 (320)
1	L-17-157-22	Bazat e sipërmarrjes	2	2
2	L-05-198-24	Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm	-	1
3	L-08-725-25	Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore	2	-
4	L-17-726-25	Menaxhimi i fermës bujqësore në agroturizëm	4	-
5	L-38-727-25	Komunikimi në strukturat agroturistike	-	1
6	L-08-728-25	Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale	-	1
7	L-17-729-25	Marketingu dhe shitja e produkteve në strukturën agroturistike	-	2
8	L-17-730-25	Menaxhimi i fermës blegtorale në agroturizëm	-	3
C.		Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)	9 (324)	6 (192)
1	M-05-2136-25	Rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit	42	-
2	M-13-2137-25	Përgatitja e ushqimeve tradicionale në strukturën agroturistike	72	-

3	M-13-2138-25	Shërbime në strukturën akomoduese agroturistike	72	-
4	M-13-2139-25	Aktivitete në strukturën agroturistike	39	-
5	M-17-2140-25	Edukim karriere	30	-
6	M-38-2141-25	Komunikimi etik dhe profesional	33	-
7	M-08-2142-25	Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore	36	-
8	M-17-2143-25	Planifikimi dhe organizimi i punës në agroturizëm	-	30
9	M-08-2144-25	Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale dhe i akuakulturës	-	30
10	M-17-2145-25	Blerja dhe shitja e produkteve agroturistike	-	30
11	M-17-2146-25	Menaxhimi i fermës agroturistike	-	36
12	M-17-2147-25	Veprime ekonomike në strukturën agroturistike	-	36
13	M-17-2148-25	Promocioni i strukturës agroturistike	-	30
D.		Modulet me zgjedhje të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)	3 (108)	
1	M-17-2149-25	Prezantimi i produkteve agroturistike në panairë	36	-
2	M-13-2150-25	Komunikimi në gjuhën angleze	36	-
3	M-14-2151-25	Vjelja, magazinimi, ruajtja dhe sigurimi i cilësisë së prodhimit agroturistik	36	-
4	M-14-2152-25	Vjelja e mjaltit në fermën agroturistike	36	-
5	M-08-2153-25	Prodhimi i vajit të ullirit në fermën agroturistike	36	-
6	M-08-2154-25	Përpunimi i bimëve aromatike dhe mjekësore për qëllime agroturistike	36	-
7	M-17-2199-25	Shoqëria e nxënësve	36	
		Gjithsej A+B+C+D	30/31 (1080/1116)	30/31 (960/992)

IV. Udhëzime për planin mësimor

Kohëzgjatja e vitit shkollor është:

Në klasën 12, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (36 javë mësimore).

Në klasën 13, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (32 javë mësimore + 4 javë provime të Maturës Shtetërore Profesionale).

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

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

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

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

V. Udhëzime për procesin mësimor.

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

Gjatë tërë shkollimit dhe specializimit të tij, do të kihet parasysh se ekonomia e vendit nuk është e shkëputur nga ajo ndërkombëtare dhe se për më tepër në ditët tona marrëdhëniet ndërkombëtare bëhen gjithnjë e më intensive, sidomos me rënien gjithnjë e më shumë të kufijve, ndërmjet vendeve evropiane, drejt të cilave synon të shkojë edhe Shqipëria.

Sidoqoftë, funksionet dhe detyrat e tij konsistojnë kryesisht në nivelin zbatues dhe, më pak, në atë vendimmarrës dhe menaxhues të nivelit të lartë, gjë që kushtëzohet nga niveli i këtij arsimimi profesional.

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

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

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathësitë 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 mësimin (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi.

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

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

VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

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

Në përfundim të klasës së 13-të, nxënësi i arsimuar në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, Niveli IV i KSHK, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

- a) Provimeve të maturës shtetërore profesionale (sipas udhëzimeve të MAS dhe MEKI);
- b) Provimit të praktikës profesionale të integruar.

Në këto provime ata vlerësohen për shkallën e përvetësimit të njohurive nga lëndët teorike, të përgjithshme dhe profesionale, si dhe të kompetencave profesionale, të nevojshme për të punuar në fushën e përdorimit dhe mirëmbajtjes së makinave dhe pajisjeve bujqësore. Në përfundim, nxënësve u jepet diploma e maturës shtetërore profesionale si dhe certifikata e përgatitjes profesionale, në të cilat evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike të përgjithshme dhe profesionale, të moduleve të praktikës profesionale dhe të provimeve përfundimtare.

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK.

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në kualifikimin profesional “Agroturizëm”, niveli IV i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me diplomën e maturës shtetërore profesionale, me certifikatën profesionale të nivelit IV të KSHK, si dhe me suplementin përkatës, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga Ministria përgjegjëse, këto dëshmi përmbajnë:

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

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-22). Kl. 12 – 72 orë dhe kl. 13 – 64 orë

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

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

- të përshkruajnë kuptimin, rëndësinë dhe rolin e sipërmarrjes në kontekstin individual dhe shoqëror;
- të përshkruajnë veçoritë e sjelljes sipërmarrëse të individëve;
- të analizojnë aftësitë dhe mundësitë personale në kontekstin e nismave sipërmarrëse;
- të bëjnë vlerësimin e kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive të tyre për karrierën e ardhshme;

- të zbatojnë procedurat për zgjidhjen e problemeve dhe marrjen e vendimeve të duhura në lidhje me to;
- të mbajnë qëndrim kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve të mundshme;
- të përshkruajnë dhe zbatojnë parimet e etikës së komunikimit dhe negocimit në kontekste të ndryshme jetësore;
- të përshkruajnë dhe zbatojnë parimet e punës individuale dhe të punës në grup;
- të analizojnë veçoritë e gatishmërisë, iniciativës dhe motivimit në kontekste të ndryshme jetësore;
- të tregojnë përgjegjësi individuale dhe shoqërore në kontekste të ndryshme jetësore;
- të planifikojnë, sigurojnë dhe përdorin me efikasitet burimet e ndryshme si mjedisin, paratë, kohën, etj.;
- të përshkruajnë veçoritë dhe kërkesat për udhëheqjen e sipërmarrjeve të ndryshme;
- të përshkruajnë veçoritë dhe impaktin e globalizimit, informacionit, mjedisit digjital dhe mediave sociale në shoqërinë e sotme dhe të së ardhmes;
- të përshkruajnë veçoritë e sipërmarrjes së biznesit dhe të sipërmarrjes sociale;
- të përshkruajnë format e ndryshme të organizimit të sipërmarrjeve dhe karakteristikat e tyre;
- të analizojnë faktorët që ndikojnë në veprimtarinë e sipërmarrjeve, të tillë si tregjet, klientela, konkurrenca, kostot, etj.;
- të përshkruajnë mjedisin ligjor dhe fiskal të sipërmarrjeve;
- të përshkruajnë marrëdhëniet e punës në një sipërmarrje;
- të përshkruajnë hapat për zgjidhjen e mosmarrëveshjeve individuale dhe kolektive në mjedisin e punës.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12 - 72 orë**

Tema 1	Kuptimi, rëndësia dhe roli i sipërmarrjes	3 orë
Tema 2	Aftësitë (sjellja) sipërmarrëse	3 orë
Tema 3	Vetëvlerësimi i potencialit personal	3 orë
Tema 4	Vlerësimi i kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive	3 orë
Tema 5	Zgjidhja e problemeve dhe vendimmarrja	4 orë
Tema 6	Qëndrimi kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve	3 orë
Tema 7	Etika e komunikimit dhe negocimit	3 orë
Tema 8	Puna individuale dhe puna në grup	4 orë
Tema 9	Gatishmëria, iniciativa dhe motivimi	3 orë
Tema 10	Përgjegjësia individuale dhe shoqërore	3 orë
Tema 11	Menaxhimi eficient i burimeve	3 orë
Tema 12	Aftësitë udhëheqëse në kontekstin e sipërmarrjes	3 orë
Tema 13	Globalizimi, informacioni, mjedisi digjital dhe mediat sociale	4 orë
Tema 14	Sipërmarrja e biznesit dhe sipërmarrja sociale	3 orë

Tema 15	Format e organizimit të sipërmarrjeve	5 orë
Tema 16	Konteksti i sipërmarrjeve	6 orë
Tema 17	Mjedisi ligjor i sipërmarrjeve	4 orë
Tema 18	Marrëdhëniet e punës	4 orë
Tema 19	Zgjidhja e mosmarrëveshjeve në mjedisin e punës	4 orë
Tema 20	Vizitë studimore në një sipërmarrje të suksesshme	4 orë

• **Synimet e lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 13.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.13, nxënësit duhet:

- të analizojnë veçoritë e etikës dhe komunikimit në kontekstin e veprimtarisë së bizneseve;
- të bëjnë vlerësimin e mundësive dhe rreziqeve në kontekstin e konceptimit të idesë së biznesit;
- të përshkruajnë rëndësinë dhe strukturën e një plani biznesi;
- të zbatojnë procedurat e regjistrimit dhe përshkruajnë fazat e zhvillimit të biznesit;
- të konceptojnë strukturën organizative dhe përshkrimet e punës së personelit të një biznesi;
- të përshkruajnë veçoritë e planifikimit, rekrutimit, seleksionimit dhe zhvillimit të burimeve njerëzore të një biznesi;
- të analizojnë aspektet e buxhetimit të një biznesi;
- të kryejnë llogaritje ekonomike në kuadrin e kontabilitetit financiar të një biznesi;
- të llogarisin kostot dhe çmimet e produkteve e shërbimeve të një biznesi;
- të analizojnë aspektet e marketingut dhe teknikat e shitjeve në një biznes;
- të analizojnë rolin dhe teknikat e e-sipërmarrjes në veprimtarinë e bizneseve;
- të përshkruajnë dhe simulojnë veprimet individuale me bankat, në lidhje me llogaritë, transfertat, kreditë dhe investimet;
- të analizojnë llojet e siguracioneve personale dhe veprimet që kryhen me to.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.13 - 64 orë**

Tema 1	Etika dhe komunikimi në biznes	4 orë
Tema 2	Konceptimi i idesë së biznesit, vlerësimi i mundësive dhe rreziqeve	6 orë
Tema 3	Hartimi i planit të biznesit	6 orë
Tema 4	Procedurat e regjistrimit të biznesit	6 orë
Tema 5	Struktura organizative dhe personeli i biznesit	5 orë
Tema 6	Planifikimi, rekrutimi, seleksionimi dhe zhvillimi i burimeve njerëzore	6 orë
Tema 7	Kostimi dhe çmimi i produkteve dhe shërbimeve	4 orë
Tema 8	Kontabiliteti financiar në kuadrin e biznesit	6 orë
Tema 9	Buxhetimi në biznes	4 orë
Tema 10	Marketingu dhe shitjet në biznes	9 orë
Tema 11	E – sipërmarrja	2 orë

Tema 12	Veprimet individuale me bankat	3 orë
Tema 13	Siguracionet personale	3 orë

2. Lënda “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm” (L-05-198-24). Kl.13 – 32 orë

• Synimet e lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, nxënësit duhet:

- të shpjegojnë kuptimin e qëndrueshmërisë dhe zhvillimit të qëndrueshëm;
- të shpjegojnë objektivat për zhvillim të qëndrueshëm;
- të shpjegojnë kuptimin për aftësitë e gjelbra në një ekonomi të gjelbër;
- të shpjegojnë rëndësinë e aftësive digjitale në përballimin e sfidave globale;
- të analizojnë mjedisin dhe komponentët e tij;
- të shpjegojnë ekosistemet dhe biodiversitetin;
- të analizojnë ndryshimet klimatike dhe ndikimet e tyre;
- të shpjegojnë burimet natyrore të ripërtëritshme dhe jo të ripërtëritshme;
- të përshkruajnë mënyrën e shpjegimit të të dhënave mjedisore;
- të shpjegojnë rëndësinë e menaxhimit të mbetjeve, riciklimit dhe zgjidhjet digjitale;
- të shpjegojnë kuptimin e cikleve të jetës së produktit dhe krijimin e mbetjeve;
- të përshkruajnë parimet bazë të ekonomisë qarkulluese;
- të shpjegojnë proceset dhe teknologjitë e riciklimit;
- të shpjegojnë dhe japin shembuj nga kualifikimet profesionale mbi reduktimin, ripërdorimin dhe riciklimin;
- të hulumtojnë mbi platformat digjitale për programet e menaxhimit të mbetjeve;
- të shpjegojnë optimizimin e proceseve të riciklimit duke përdorur teknologjinë;
- të shpjegojnë avantazhet e zgjidhjeve digjitale për mirëmenaxhimin e mbetjeve;
- të shpjegojnë rëndësinë e ruajtjes, menaxhimit dhe monitorimit digjital të burimeve ujore në kualifikimet profesionale përkatëse;
- të përshkruajnë praktikën e qëndrueshme të menaxhimit të ujit në fushën profesionale përkatëse;
- të dallojnë dhe përdorin sistemet digjitale të monitorimit të përdorimit dhe cilësisë së ujit;
- të shpjegojnë teknologjitë inteligjente për menaxhimin e qëndrueshëm të ujit;
- të përshkruajnë transportin e qëndrueshëm, lëvizshmërinë e zgjuar dhe zgjidhjet digjitale në kualifikimet profesionale përkatëse;
- të dallojnë opsionet alternative të transportit (p.sh., transporti publik, biçikleta, ecje) si dhe përdorimin e mjeteve elektrike në veprimtari të ndryshme profesionale;
- të dallojnë platformat digjitale për transport të qëndrueshëm si dhe integrimin e teknologjive inovative në sistemet e transportit publik;

- të shpjegojnë kuptimin dhe rëndësinë mbi konsumin e qëndrueshëm, tregun digjital dhe marketingun digjital;
- të dallojnë praktikën etike të konsumit, zgjedhjet e konsumatorëve dhe ndikimet e tyre mjedisore;
- të shpjegojnë praktika dhe platforma të qëndrueshme të tregtisë elektronike si dhe kuptimin për marketingun digjital për promovimin e produkteve eko-miqësore;
- të përshkruajnë modele të qëndrueshme biznesi bazuar në praktika të ekonomisë së gjelbër dhe digjitale;
- të shpjegojnë politikat për zhvillim të qëndrueshëm në fusha të ndryshme profesionale;
- të shpjegojnë konsideratat etike në qeverisjen digjitale për qëndrueshmëri.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”**

Tema 1	Zhvillimi i qëndrueshëm	3 orë
Tema 2	Bazat e shkencës mjedisore	3 orë
Tema 3	Menaxhimi i mbetjeve, riciklimi dhe zgjidhjet digjitale	6 orë
Tema 4	Ruajtja, menaxhimi dhe monitorimi digjital i burimeve ujore	4 orë
Tema 5	Transporti i qëndrueshëm, lëvizshmëria e zgjuar dhe zgjidhjet digjitale	4 orë
Tema 6	Konsumi i qëndrueshëm, tregu digjital dhe marketingu digjital	4 orë
Tema 7	Sipërmarrja e gjelbër, inovacioni dhe modelet digjitale të biznesit	4 orë
Tema 8	Politika dhe qeverisja për zhvillim të qëndrueshëm	4 orë

3. Lënda “Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore” (L-08-725-25) Kl. 12 – 72 orë

• **Synimet e lëndës “Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore” kl. 12 – 72 orë.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore”, kl 12, nxënësit duhet:

- të shpjegojnë rëndësinë ekonomike të përpunimeve të thjeshta të prodhimeve bujqësore për qëllime agroturistike;
- të listojnë llojet e prodhimeve bujqësore për përpunime të thjeshta;
- të përshkruajnë karakteristikat e përgjithshme të prodhimeve bujqësore që do të përpunohen;
- të listojnë llojet e lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe standardet e kërkuara për përpunime të thjeshta të prodhimeve bujqësore;
- të shpjegojnë mënyrat e seleksionimit të lëndëve të para për përpunim;

- të shpjegojnë mënyrat, teknikat, mjetet dhe materialet për pastrimin/higjienizimin e prodhimeve bujqësore për përpunime të thjeshta;
- të listojnë llojet e pajisjeve dhe mjeteve të punës për përpunime të thjeshta të prodhimeve bujqësore në aktivitetin agroturistik;
- të shpjegojnë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të drithërave për prodhimin e produkteve të brumit sipas traditës së zonës;
- të shpjegojnë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të perimeve për prodhimin e produkteve të përpunuara sipas traditës së zonës;
- të shpjegojnë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të frutave për prodhimin e produkteve të përpunuara sipas traditës së zonës;
- të shpjegojnë llojet e konservantëve për përpunime të thjeshta të frutave dhe perimeve sipas përdorimit të tyre;
- të shpjegojnë mënyrat e përpunimit të bimëve dhe frutave të egra për prodhimin e reçelrave, glikove, etj. sipas llojit të bimësisë dhe traditës së zonës;
- të shpjegojnë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të bimëve mjekësore dhe aromatike;
- të shpjegojnë mënyrat e përgatitjes së produkteve me bimë zbukuruese dhe dekorative për dekorimin e ambienteve;
- të përshkruajnë rëndësinë e përpunimit të mbetjeve organike në mjedise të veçanta të fermës agroturistike;
- të listojnë llojet e ambalazheve dhe teknikat e ambalazhimit/paketimit të produkteve bujqësore të përpunuara duke përdorur materiale ekologjike;
- të shpjegojnë kushtet teknike të ruajtjes dhe magazinimit të prodhimeve/produkteve bujqësore të përpunuara;
- të listojnë pajisjet digjitale dhe mënyrat e kontrollit digjital të kushteve të ruajtjes së produkteve të përpunuara;
- të përshkruajnë kushtet e higjienës dhe sigurisë ushqimore gjatë përpunimit dhe ruajtjes së produkteve bujqësore për garantimin e cilësisë dhe mbrojtjes së shëndetit të klientëve;
- të shpjegojnë rregullat e standardeve (haccp, iso, etj.) për sigurinë e produkteve ushqimore;
- të shpjegojnë rëndësinë e bashkëpunimit me specialistë të fushës për proceset e përpunimeve të thjeshta të prodhimeve bujqësore.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore.”, kl. 12 - 72 orë**

Tema 1	Rëndësia ekonomike e përpunimit të prodhimeve bujqësore për qëllime agroturistike	2 orë
Tema 2	Llojet dhe karakteristikat e prodhimeve agroturistike	3 orë
Tema 3	Standardet për përpunimin e prodhimeve bujqësore	2 orë
Tema 4	Seleksionimi i lëndëve të para për përpunim	2 orë

Tema 5	Mënyrat, mjetet dhe materialet për pastrimin/higjienizimin e prodhimeve bujqësore për përpunim	3 orë
Tema 6	Mjetet dhe pajisjet për përpunimin e prodhimeve bujqësore	4 orë
Tema 7	Mënyrat dhe teknikat e përpunimit të drithërave, perimeve dhe frutave	8 orë
Tema 8	Llojet e konservantëve për përpunime të frutave dhe perimeve	8 orë
Tema 9	Përpunimi i bimëve dhe frutave të egra për prodhimin e reçelrave, glikove sipas traditës së zonës	7 orë
Tema 10	Mënyrat dhe teknikat e përpunimit të bimëve aromatike dhe mjekësore	7 orë
Tema 11	Dekorimi i ambienteve me bimë zbukuruese dhe dekorative	4 orë
Tema 12	Përpunimi i mbetjeve organike në mjedise të veçanta të fermës agroturistike	2 orë
Tema 13	Ambalazhimi/paketimi ekologjik i produkteve bujqësore të përpunuara	3 orë
Tema 14	Ruajtja dhe magazinimi i produkteve bujqësore të përpunuara	3 orë
Tema 15	Kontrolli digjital i kushteve të ruajtjes së produkteve të përpunuara	4 orë
Tema 16	Garantimi i cilësisë dhe mbrojtja e shëndetit të klientëve	4 orë
Tema 17	Standardet (HACCP, ISO, etj.) për sigurinë e produkteve bujqësore	4 orë
Tema 18	Bashkëpunimi me specialistë të fushës përkatëse	2 orë

4. Lënda “Menaxhimi i fermës bujqësore në agroturizëm”, (L-17-726-25), Kl. 12 – 144 orë

• Synimet e lëndës “Menaxhimi i fermës bujqësore në agroturizëm” kl. 12 - 144 orë.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Menaxhimi i fermës bujqësore në agroturizëm”, kl 12, nxënësit duhet:

- të përshkruajnë rëndësinë e menaxhimit të fermës bujqësore në agroturizëm;
- të përshkruajnë rolin e industrisë së mikpritjes dhe agroturizmit në jetën e një vendi;
- të përshkruajnë zhvillimet më të fundit në fushën e agroturizmit në Shqipëri;
- të përshkruajnë fushat e veprimtarisë, sektorët dhe funksionet e agroturizmit;
- të shpjegojnë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit në fuqi, që rregullon veprimtarinë e strukturave agroturistike;
- të shpjegojnë procedurat që ndiqen për hapjen e një strukture agroturistike;
- të përcaktojnë objektivat e strukturës agroturistike sipas traditës së zonës;
- të shpjegojnë mënyrën e organizimit të një strukture agroturistike;
- të përshkruajnë format e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
- të shpjegojnë rëndësinë e hartimit të rregullores së brendshme të strukturës agroturistike dhe zbatimit të saj;
- të shpjegojnë rëndësinë e përcaktimit të objektivave dhe kalendarit të veprimtarive në strukturën agroturistike;
- të përshkruajnë rëndësinë dhe mënyrat e planifikimit të punës me bazë ditore, javore dhe mujore;

- të shpjegojnë rëndësinë e ndarjes së detyrave sipas kualifikimeve përkatëse;
- të shpjegojnë rëndësinë e planifikimit për furnizime me mjete, pajisje pune dhe materiale për veprimtarinë në strukturën agroturistike;
- të shpjegojnë rëndësinë e procesit të blerjes, marrjes në dorëzim dhe menaxhimit të mallrave në strukturën agroturistike;
- të shpjegojnë llojet e mjeteve, pajisjeve dhe materialeve të punës, përdorimin dhe funksionin e tyre;
- të shpjegojnë rolin e burimeve natyrore të tilla si: peisazhi natyror, biodiversiteti i florës dhe faunës, ujërave, etj.;
- të shpjegojnë karakteristikat e shtrirjes gjeografike të larmishme nga veriu në jug të vendit për zhvillimin e agroturizmit;
- të shpjegojnë rolin e larmisë klimatike, si burim për zhvillimin gjithëvjeter të agroturizmit;
- të dallojnë bimësinë natyrore dhe të kultivuar për qëllime agroturistike;
- të përshkruajnë shërbimet e mirëmbajtjes së bimësisë natyrore dhe të kultivuar;
- të identifikojnë faktorët e brendshëm dhe të jashtëm (socialë, demografikë, ekonomikë etj.), të cilët ndikojnë në ngritjen e një aktiviteti agroturistik;
- të vlerësojnë rëndësinë e ruajtjes së traditës në veshje, zakone dhe ushqim për qëllime agroturistike;
- të vlerësojnë krijimin e kushteve cilësore në akomodimin e klientëve turistikë;
- të shpjegojnë rolin e mikpritjes dhe ngrohtësisë në marrdhëniet me klientin turistik për jetesën, traditën, veshjen dhe ushqimin;
- të argumentojë rëndësinë e krijimit të hapësirave në interes të klientëve turistik;
- të përshkruajnë mënyrat për nxitjen e interesit të klientit turistik për produktet agroturistike;
- të përshkruajnë rëndësinë e organizimit të aktiviteteve/panaireve në nivel lokal, rajonal, kombëtar për promovim prodhimesh ushqimore, punime dore, artizanale, etj., në prani të turistëve duke nxitur edhe pjesëmarrjen e tyre;
- të shpjegojnë rëndësinë e krijimit të rrjetit të bashkëpunimit me bizneset e tjera të suksesshme të vendit;
- të shpjegojnë rëndësinë e plotësimit të kushteve higjieno-sanitare të mjediseve të strukturës agroturistike;
- të shpjegojnë drejtimet kryesore të prodhimit bujqësor për qëllime agroturistike;
- të shpjegojnë kushtet klimatiko-tokësore për kultivimin e kulturave bujqësore në fermën agroturistike;
- të shpjegojnë teknologjitë e kultivimit të bimëve të arave dhe bimëve mjekësore dhe aromatike;
- të shpjegojnë teknologjitë e kultivimit të perimeve në fushë të hapur dhe mjedise të mbrojtura;
- të argumentojnë rëndësinë e zbatimit të kalendarit të mbjelljeve sipas sezonit dhe kërkesave të strukturës agroturistike;
- të shpjegojnë teknologjitë e kultivimit të kulturave drufrutore;
- të shpjegojnë teknologjitë e kultivimit të bimëve zbukuruese dhe dekorative, si dhe shërbimet e mirëmbajtjes estetike të tyre;
- të përshkruajnë parimet bazë të ligjit shqiptar dhe normat teknike për kultivimin biologjik të kulturave bujqësore në fermat agroturistike;

- të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të stadeve të pjekjes të kulturave bujqësore;
- të shpjegojnë metodat dhe teknikat e vjeljes të kulturave bujqësore;
- të shpjegojnë rëndësinë e planifikimit të vjeljes sipas flukseve të rezervimeve të klientëve;
- të shpjegojnë mënyrat e grumbullimit dhe transportit të sigurt të prodhimeve bujqësore në agroturizëm;
- të shpjegojnë mënyrat dhe teknikat e seleksionimit të prodhimit bujqësor;
- të listojnë llojet dhe mënyrat e ambalazhimit dhe etiketimit të prodhimeve/produkteve bujqësore;
- të shpjegojnë kushtet e magazinimit dhe ruajtjes të prodhimeve bujqësore;
- të shpjegojnë format, teknikat dhe kohën e krasitjes të bimëve dekorative për formimin e kurorës;
- të listojnë mjetet dhe pajisjet për krasitjen e bimëve të kopshtit;
- të shpjegojnë teknologjitë digjitale në menaxhimin e fermës bujqësore në agroturizëm;
- të listojnë platformat, mjetet, pajisjet dhe aplikacionet digjitale për monitorimin e parametrave agroklimatikë;
- të shpjegojnë mënyrat, teknikat e automatizuara dhe kontrollin digjital të shërbimeve në bujqësi;
- të shpjegojnë mënyrën dhe formatet e dokumentimit të punës;
- të argumentojnë rëndësinë e raportimit tek eprori;
- të shpjegojnë mënyrat e ruajtjes dhe arkivimit të dokumentacionit të punës.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Menaxhimi i fermës bujqësore në agroturizëm”, kl. 12 – 144 orë**

Tema 1	Kuptimi i menaxhimit të fermës bujqësore në agroturizëm	4 orë
Tema 2	Roli i industrisë së mikpritjes dhe agroturizmit	3 orë
Tema 3	Zhvillimet e fundit në fushën e agroturizmit në Shqipëri	4 orë
Tema 4	Fushat e veprimtarisë, sektorët dhe funksionet e agroturizmit	6 orë
Tema 5	Kuadri ligjor që rregullon veprimtarinë agroturistike	4 orë
Tema 6	Krijimi dhe organizimi i një strukture agroturistike	9 orë
Tema 7	Ndarja e detyrave sipas kualifikimeve përkatëse	6 orë
Tema 8	Blerja, marrja në dorëzim dhe menaxhimi i mallrave	5 orë
Tema 9	Burimet natyrore, shtrirja gjeografike dhe larmia klimatike	6 orë
Tema 10	Bimësia natyrore dhe e kultivuar në strukturën agroturistike	6 orë
Tema 11	Mirëmbajtja e bimësisë natyrore dhe të kultivuar	5 orë
Tema 12	Krijimi i hapësirave në interes të klientëve turistik	4 orë
Tema 13	Higjiena në strukturën agroturistike	2 orë
Tema 14	Drejtimet kryesore të prodhimit bujqësor për qëllime agroturistike	6 orë
Tema 15	Kushtet klimatiko-tokësore për kultivimin e kulturave bujqësore	2 orë
Tema 16	Kultivimi i bimëve të arave, mjekësore dhe aromatike	9 orë
Tema 17	Kultivimi i perimeve në fushë të hapur dhe mjedise të mbrojtura	9 orë
Tema 18	Kultivimi i kulturave drufrutore	7 orë
Tema 19	Kultivimi i bimëve zbukuruese dhe dekorative	6 orë
Tema 20	Legjislacioni për kultivimin biologjik të kulturave bujqësore	3 orë

Tema 21	Vjelja e kulturave bujqësore	6 orë
Tema 22	Grumbullimi, seleksionimi dhe transporti i prodhimit bujqësor	6 orë
Tema 23	Ambalazhimi, etiketimi, magazinimi dhe ruajtja e prodhimeve bujqësore	8 orë
Tema 24	Teknologjitë digjitale në menaxhimin e fermës bujqësore	4 orë
Tema 25	Monitorimi i parametrave agroklmatikë me aplikacione digjitale	4 orë
Tema 26	Automatizimi dhe kontrolli digjital i shërbimeve në bujqësi	3 orë
Tema 27	Dokumentimi i punës	3 orë
Tema 28	Ruajtja dhe arkivimi i dokumentacionit të punës	4 orë

5. Lënda “Komunikimi në strukturat agroturistike” (L-38-727-25), Kl. 13 – 32 orë

• Synimet e lëndës “Komunikimi në strukturat agroturistike”, kl. 13 – 32 orë

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Komunikimi në strukturat agroturistike”, kl.13, nxënësit duhet:

- të shpjegojnë rëndësinë e komunikimit në strukturat agroturistike;
- të listojnë rregullat e komunikimit në strukturat agroturistike;
- të interpretojnë rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal dhe përdorimit të gjuhës së trupit (body language, toni i zërit, mimika, etj.);
- të shpjegojnë rregullat e komunikimit etik dhe profesional;
- të argumentojnë rëndësinë e dëgjimit aktiv dhe të vëmendshëm në një komunikim;
- të shpjegojnë rëndësinë e marrjes dhe përcjelljes së mesazheve të qarta në një komunikim;
- të shpjegojnë rëndësinë e informimit për problemet dhe të rejat e ditës;
- të argumentojnë rëndësinë e zbatimit të parimeve të punës në grup;
- të shpjegojnë rëndësinë e komunikimit profesional në strukturën agroturistike;
- të shpjegojnë metodat e zgjidhjes së mosmarrëveshjeve në mjedisin e punës;
- të argumentojnë rëndësinë e marrjes së përshtypjeve nga klientët, gjatë qëndrimit në strukturën agroturistike;
- të argumentojnë rëndësinë e përdorimit të teknologjisë së informacionit dhe komunikimit;
- të argumentojnë rëndësinë e ruajtjes së konfidencialitetit në strukturën agroturistike;
- të shpjegojnë rëndësinë e respektimit të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare në komunikim.

• Përmbajtja e përgjithshme e lëndës “Komunikimi në strukturat agroturistike” kl.13 – 32 orë.

Tema 1	Rëndësia e komunikimit në strukturat agroturistike	2 orë
Tema 2	Mënyrat e komunikimit	3 orë
Tema 3	Rregullat e komunikimit etik dhe profesional	3 orë
Tema 4	Informimi për problemet dhe të rejat e ditës në agroturizëm	3 orë

Tema 5	Parimet e punës në grup	4 orë
Tema 6	Metodat e zgjidhjes së mosmarrëveshjeve në mjedisin e punës	4 orë
Tema 7	Marrja e përshtypjeve nga klientët në strukturën agroturistike	3 orë
Tema 8	Përdorimi i teknologjisë së informacionit dhe komunikimit në agroturizëm	3 orë
Tema 9	Ruajtja e konfidencialitetit në strukturën agroturistike	3 orë
Tema 10	Respektimi i barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare, etj.	4 orë

6. Lënda “Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale” (L-08-728-25), Kl. 13 – 32 orë

• Synimet e lëndës “Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale” kl. 13 – 32 orë.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale”, kl 13, nxënësit duhet:

- të përshkruajnë rëndësinë e përpunimit artizanal të prodhimeve blegtorale për qëllime agroturistike;
- të shpjegojnë legjislacionin shqiptar për sigurinë ushqimore në blegtori;
- të shpjegojnë rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës për pajisjet e përpunimit të prodhimeve dhe produkteve blegtorale;
- të përshkruajnë kushtet higjienike të grumbullimit dhe transportit të qumështit;
- të shpjegojnë rëndësinë e vlerësimit organoshqisor të qumështit dhe kontrollit të tij për përpunim në kushtet e aktivitetit agroturistik;
- të përshkruajnë metoda të thjeshta dhe mjetet e punës për sterilizimin dhe pasterizimin e qumështit;
- të shpjegojnë mënyrat, teknikat dhe mjetet e përpunimit artizanal të qumështit (për konsum të freskët, kos, djathë, gjizë, etj.), në aktivitetin agroturistik;
- të shpjegojnë rëndësinë e vlerësimit organoshqisor të mishit;
- të shpjegojnë teknikat e përgatitjes së prodhimeve gjysmë të gatshme me mish;
- të përshkruajnë metodat e ruajtjes së mishit në ftohje, ngrirje, kriposje, etj.;
- të shpjegojnë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të peshkut;
- të shpjegojnë teknikat për vjeljen e mjaltit në aktivitetin agroturistik;
- të shpjegojnë standardet për ambalazhimin dhe etiketimin e produkteve blegtorale të përpunuara;
- të përshkruajnë kushtet e magazinimit dhe ruajtjes së prodhimeve/produkteve blegtorale.

• Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale.”, kl. 13 - 32 orë

Tema 1	Rëndësia e përpunimit artizanal të prodhimeve blegtorale për qëllime agroturistike	2 orë
Tema 2	Legjislacioni shqiptar për sigurinë e produkteve blegtorale	2 orë

Tema 3	Kushtet higjienike të grumbullimit dhe transportit të qumështit	2 orë
Tema 4	Rëndësia e vlerësimit organoshqisor të qumështit për përpunim	2 orë
Tema 5	Sterilizimi dhe pasterizimi i qumështit	3 orë
Tema 6	Mënyrat, teknikat dhe mjetet e përpunimit artizanal të qumështit	4 orë
Tema 7	Rëndësia e vlerësimit organoshqisor të mishit	2 orë
Tema 8	Teknikat e përgatitjes së prodhimeve me mish	3 orë
Tema 9	Metodat e ruajtjes së mishit në ftohje, ngrirje, kriposje, etj.	3 orë
Tema 10	Mënyrat dhe teknikat e përpunimit të peshkut	2 orë
Tema 11	Teknikat për vjeljen e mjaltit në aktivitetin agroturistik	2 orë
Tema 12	Ambalazhimi dhe etiketimi i produkteve blegtorale të përpunuara	2 orë
Tema 13	Magazinimi dhe ruajtja e prodhimeve blegtorale të përpunuara	3 orë

7. Lënda “Marketingu dhe shitja e produkteve në strukturën agroturistike” (L-17-729-25), Kl. 13 – 64 orë

• Synimet e lëndës “Marketingu dhe shitja e produkteve në strukturën agroturistike”, kl. 13 – 64 orë

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Marketingu dhe shitja e produkteve në strukturën agroturistike”, kl.13, nxënësit duhet:

- të shpjegojnë strategjitë që duhen ndjekur për analizën e tregut;
- të shpjegojnë rëndësinë e qëndrueshmërisë së strukturës agroturistike në treg;
- të argumentojnë rëndësinë e planifikimit të buxhetit dhe parashikimit të të ardhurave;
- të shpjegojnë rëndësinë e monitorimit të tregut për çmimet dhe cilësinë;
- të shpjegojnë rëndësinë e politikave të formimit dhe diferencimit të çmimeve (vendi, rajoni, sezoni, lloji i akomodimit, shërbimet, aktivitetet, etj.);
- të shpjegojnë politikat e strukturës agroturistike për blerjet dhe magazinimin e lëndëve të para, ndihmëse, mjeteve, pajisjeve dhe materialeve;
- të shpjegojnë mënyrat e llogaritjes së shpenzimeve të veprimtarive sipas llojit dhe kërkesës;
- të shpjegojnë mënyrën e llogaritjes së kostove dhe përcaktimit të çmimit;
- të shpjegojnë rëndësinë dhe funksionet e marketingut, si dhe ndikimin e tij, si mjet fitimprurës, në agroturizëm;
- të shpjegojnë teknikat që përdoren për promovimin e strukturave agroturistike;
- të shpjegojnë rëndësinë e zbatimit të politikave të marketingut në tregun vendas dhe rajonal;
- të shpjegojnë rëndësinë e bashkëpunimit në hartimin e materialeve promovuese;
- të shpjegojnë rëndësinë e krijimit të identitetit të markës të strukturës agroturistike;
- të shpjegojnë rëndësinë e web-it dhe rrjeteve sociale, për shitjet dhe marketingun në strukturën agroturistike;

- të shpjegojnë rëndësinë e ofrimit të aktiviteteve bujqësore dhe blegtorale autentike të fermës, për promovimin e strukturës agroturistike;
- të shpjegojnë rëndësinë e ofrimit të paketae me produkte të fermës dhe çmimeve speciale, për klientët dhe të ftuarit e strukturës agroturistike;
- të shpjegojnë rëndësinë e pjesëmarrjes në panairë dhe aktivitete të tjera të zonës, për marketingun e strukturës agroturistike;
- të shpjegojnë rëndësinë e partneritetit me agjenci turistike dhe organizata të tjera;
- të shpjegojnë rëndësinë e krijimit dhe promovimit të ofertave speciale, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- të shpjegojnë rëndësinë e hartimit të menu-së së ushqimit dhe pijeve, si element marketingu për kompaninë.
- **Përmbajtja e përgjithshme e lëndës “Marketingu dhe shitja e produkteve në strukturën agroturistike” kl.13 – 64 orë.**

Tema 1	Rëndësia dhe kuptimi i marketingut	2 orë
Tema 2	Strategjitë për analizën e tregut	3 orë
Tema 3	Qëndrueshmëria e strukturës agroturistike në treg	3 orë
Tema 4	Planifikimi i buxhetit dhe parashikimi i të ardhurave	4 orë
Tema 5	Monitorimi i tregut për çmimet dhe cilësinë	3 orë
Tema 6	Politikat e formimit dhe diferencimit të çmimeve	7 orë
Tema 7	Llogaritja e shpenzimeve sipas llojit dhe kërkesës	3 orë
Tema 8	Llogaritja e kostove dhe përcaktimi i çmimit	4 orë
Tema 9	Funksionet e marketingut	3 orë
Tema 10	Promovimi i strukturave agroturistike	3 orë
Tema 11	Politikat e marketingut në tregun vendas dhe rajonal	3 orë
Tema 12	Hartimi i materialeve promovuese	4 orë
Tema 13	Krijimi i identitetit të markës së strukturës agroturistike	3 orë
Tema 14	Përdorimi i web-it dhe rrjeteve sociale për shitje dhe marketing	4 orë
Tema 15	Promovimi i aktiveve autentike të strukturës agroturistike	4 orë
Tema 16	Pjesëmarrja në panairë dhe aktivitete të tjera	5 orë
Tema 17	Promovimi i ofertave speciale në agroturizëm	6 orë

8. Lënda “Menaxhimi i fermës blegtorale në agroturizëm”, (L-17-730-25), Kl. 13 - 96 orë

- **Synimet e lëndës “Menaxhimi i fermës blegtorale në agroturizëm”, kl. 13 - 96 orë.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Menaxhimi i fermës blegtorale në agroturizëm”, kl - 13, nxënësi duhet:

- të përshkruajnë rëndësinë e menaxhimit të fermës blegtorale në agroturizëm;

- të përshkruajnë legjislacionin për mbarështimin e kafshëve dhe shpendëve;
- të klasifikojnë llojet e kafshëve dhe shpendëve sipas destinacionit të fermës agroturistike;
- të shpjegojnë kushtet e strehimit dhe higjienës të kafshës dhe shpendëve të fermës agroturistike;
- të shpjegojnë teknologjinë e mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve, sipas ciklit jetësor dhe destinacionit të prodhimit;
- të listojnë treguesit normalë jetësorë të kafshëve dhe sjelljet e tyre;
- të përshkruajnë teknikat e mjeljes dhe grumbullimit të qumështit;
- të përshkruajnë metodat e grumbullimit, transportit dhe ruajtjes së vezëve;
- të shpjegojnë procedurat e dërgimit të kafshëve dhe shpendëve në thertore;
- të shpjegojnë teknikat dhe mënyrat e rritjes/kultivimit të peshkut në agroturizëm;
- të shpjegojnë teknikat dhe mënyrat e rritjes së bletëve në agroturizëm;
- të përshkruajnë llojet dhe masat profilaktike sanitaro-veterinare në fermën blegtorale;
- të shpjegojnë teknikat e mbarështimit të kërmillit si atraksion turistik;
- të shpjegojnë teknikat e mbarështimit të krimbit të mëndafshit në kushtet e fermës agroturistike;
- të shpjegojnë teknikat e mbarështimit të kuajve për hipizëm në kushtet e fermës agroturistike;
- të argumentojnë rëndësinë e përdorimit të teknologjisë digjitale në menaxhimin e fermës agroturistike;
- të përshkruajnë objektin e veprimtarisë së kontabilitetit, detyrat, qëllimet dhe parimet e tij;
- të dallojnë konceptet: “inventarizim”, “inventar”, “pasuri”, “detyrim” dhe “kapital” të strukturës agroturistike;
- të krahasojnë konceptin e bilancit me atë të inventarit;
- të zbërthejnë bilancin në llogari aktive dhe pasive;
- të zbatojnë metodën e regjistrimit të dyfishtë në regjistrimin e veprimeve ekonomike;
- të kryejnë regjistrimet në llogaritë e të ardhurave dhe shpenzimeve;
- të regjistrojnë në llogaritë përkatëse shitjet dhe blerjet e kryera;
- të shpjegojnë llogaritjen e sigurimeve, tap dhe tvsh-së;
- të regjistrojnë në kontabilitet shlyerjen e detyrimit ndaj shtetit për tvsh-në;
- të kryejnë regjistrimet kontabël të blerjes dhe shitjes së produkteve agroturistike;
- të kryejnë regjistrimet kontabël në fushën e personelit dhe qarkullimin e pagesave;
- të përshkruajnë procedurën e plotë që çon në hartimin e bilancit përfundimtar;
- të përshkruajnë domosdoshmërinë e analizës dhe vlerësimit të mbylljes vjetore;
- të përshkruajnë rëndësinë e menaxhimit të riskut dhe sigurimit të strukturës agroturistike;
- të përshkruajnë elementet bazë për hartimin e një plan biznesi të suksesshëm agroturistik;
- të zhvillojnë një plan biznesi për strukturën agroturistike.

- Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Menaxhimi i fermës blegtorale në agroturizëm”, kl. 13 – 96 orë

Tema 1	Rëndësia e menaxhimit të fermës bujqësore në agroturizëm	2 orë
Tema 2	Legjislacioni për mbarështimin e kafshëve dhe shpendëve	2 orë
Tema 3	Klasifikimi i kafshëve sipas destinacionit të fermës agroturistike	2 orë
Tema 4	Kushtet e strehimit dhe higjieno-sanitare të kafshëve dhe shpendëve	3 orë
Tema 5	Teknologjitë e mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve	4 orë
Tema 6	Teknikat e mjeljes dhe grumbullimit të qumështit	3 orë
Tema 7	Metodat e grumbullimit, transportit dhe ruajtjes së vezëve	3 orë
Tema 8	Procedurat e dërgimit të kafshëve dhe shpendëve në thertore	2 orë
Tema 9	Kultivimi i peshkut në agroturizëm	2 orë
Tema 10	Rritja e bletëve në agroturizëm	2 orë
Tema 11	Masat profilaktike sanitaro-veterinare në fermën blegtorale	2 orë
Tema 12	Mbarështimi i kërmillit si atraksion turistik	2 orë
Tema 13	Mbarështimi i krimbit të mëndafshit në kushtet e fermës agroturistike	2 orë
Tema 14	Mbarështimi i kuajve për hipizëm në kushtet e fermës agroturistike	2 orë
Tema 15	Teknologjitë digjitale në menaxhimin e fermës blegtorale	5 orë
Tema 16	Inventarizimi dhe bilanci i strukturës agroturistike	8 orë
Tema 17	Pasqyrimi kronologjik i veprimeve ekonomike	5 orë
Tema 18	Llogaritë e rezultatit dhe llogaritë e mallrave	7 orë
Tema 19	Llogaritja e sigurimeve, TAP dhe TVSH-së	5 orë
Tema 20	Rregullimi i marrëdhënieve me shtetin	4 orë
Tema 21	Regjistrimet kontabël për blerjet dhe shitjet	7 orë
Tema 22	Regjistrimet kontabël në fushën e personelit dhe qarkullimi i pagesave	7 orë
Tema 23	Mbyllja vjetore dhe analiza e bilancit të strukturës agroturistike	6 orë
Tema 24	Menaxhimi i riskut dhe sigurimi i strukturës agroturistike	4 orë
Tema 25	Hartimi i një plani biznesi për strukturën agroturistike	5 orë

IX. Përshkruesit e moduleve të detyruar të praktikës profesionale

1. Moduli “Rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	RREGULLAT E SIGURISË NË PUNË DHE MBROJTJES SË MJEDISIT	M-05-2136-25
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të zbatuar legjislacionin për sigurinë në punë dhe ruajtjen e shëndetit, për dhënien e ndihmës së parë në rastet e nevojshme, si dhe për zbatimin e parimeve të ruajtjes së mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.	
Kohëzgjatja e modulit	42 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi zbaton rregullat e sigurisë në punë. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; – të zbatojë legjislacionin shqiptar për sigurinë dhe shëndetin në punë; – të zbatojë rregulloren e brendshme të strukturës agroturistike; – të përdorë manualët teknike të mjeteve dhe pajisjeve të punës; – të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve mbrojtëse dhe vendit të punës; – të zbatojë shenjat dalluese të sinjalistikës në mjedisin e punës; – të përdorë pajisjet mbrojtëse (veshje mbrojtëse, doreza, kaskë, syze mbrojtëse, këpucë të sigurt, etj.), sipas rregullores së sigurimit teknik; – të zbatojë procedurat e evakuimit për raste emergjence; – të përdorë pajisje dhe mjetet e mbrojtjes kundra zjarrit; – të zbatojë rregulloret gjatë përdorimit të prepareteve për	

- mbrojtjen e bimëve dhe preparateve mjekësore veterinarë;
- të marrë masa në rast të mosfunksionimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës;
- të përdorë mjete dhe pajisje pune të certifikuara nga institucionet përkatëse;
- të përdorë dokumentacionin për certifikimin/kalibrimin e mjeteve dhe pajisjeve teknike të punës, sipas standardeve;
- të informojë klientët për rreziqet e mundshme dhe për mënyrën e reagimit sipas rastit.
- të kujdeset për mirëqenien dhe sigurinë e klientëve gjatë veprimtarive në fermën agroturistike;
- të kryejë trajnime periodike për sigurinë në punë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi zbaton rregullat e dhënies së ndihmës së parë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të strukturës agroturistike;
- të japë ndihmën e parë në rast aksidenti;
- të përdorë mjetet e ndihmës së parë në strukturën agroturistike;
- të përdorë kutinë e ndihmës së shpejtë, në rastet e nevojshme;
- të japë ndihmën e parë në rastet e rënies nga lartësitë sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga makineritë, sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e prerjeve me vegla pune, thikë, etj., sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga thyerja e qelqeve apo porcelaneve, sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga përdorimi i detergjentëve dhe dezinfektantëve, sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në rastet e abuzimit me alkool, sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste mbytje nga ushqimi, sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste asfiksie, sipas rregullit;

- të japë ndihmën e parë në raste epilepsie, sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste goditje elektrike, sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste frakturash, sipas rregullit;
- të japë ndihmën e parë në raste djegiesh, sipas rregullit;
- të njoftojë shërbimin shëndetësor për ndihmë mjeksore, në rast se kërkohet;
- të kryejë trajnime periodike për mënyrat e dhënies së ndihmës së parë;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kujdeset për mjedisin e punës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të përshkruajë marrëdhënien ndërmjet agroturizmit dhe mjedisit;
- të interpretojë parimet e ekonomisë së gjelbër dhe zhvillimit të qëndrueshëm mjedisor;
- të shpjegojë politikat e mbrojtjes së mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm që ndjek struktura agroturistike;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të strukturës agroturistike;
- të përdorë me efikasitet burimet e ujit, energjisë dhe materialeve të tjera, për zhvillim të qëndrueshëm;
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit dhe ndarjes së mbetjeve sipas llojit;
- të realizojë menaxhimin e mbetjeve (riciklimi, zvogëlimi i mbetjeve, kompostimi, etj.) në mjedisin e punës;
- të zbatojë praktikën më të mirë bujqësore (përdorimi i plehrave organike dhe pesticideve, sipas normave të lejuara etj.);
- të kujdeset për depozitimin e mbetjeve organike, sipas rregulloreve përkatëse;
- të realizojë procesin e grumbullimit të vajit të përdorur në kuzhinë për riciklim, sipas rregulloreve përkatëse;
- të bashkëpunojë për riciklimin e mbetjeve organike, sipas standardeve të përcaktuara;
- të kultivojë bimë dhe varietete autoktone, për të ruajtur ekosistemet natyrore dhe biodiversitetin lokal;

- të përdorë teknika të bujqësisë organike dhe të qëndrueshme për të parandaluar erozionin e tokës;
- të zbatojë rregullat e sigurisë për magazinimin dhe ruajtjen e materialeve që rrezikojnë ndotjen e mjedisit;
- të zbatojë protokollet në raste pandemie dhe endemie;
- të kryejë trajnime periodike për ruajtjen e mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të përshtatura dhe të pajisura me mjetet përkatëse dhe internet për kryerjen e këtyre veprimtarive si dhe mjedise reale të strukturave agroturistike.
- Rekomandohen dhe vizita në struktura agroturistike që ofrojnë veprimtari prodhuese dhe përpunuese.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të zbatimit të rregullave të sigurisë në punë, rregullave të dhënies së ndihmës së parë dhe kujdesit për mjedisin e punës.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

2. Moduli “Përgatitja e ushqimeve tradicionale në strukturën agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E USHQIMEVE NË KUZHINË.	M-13-2137-25
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur ushqime në kuzhinë, duke përdorur lëndë të para dhe ndihmëse të fermës bujqësore/zonës.	
Kohëzgjatja e modulit	72 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1	Nxënësi përshkruan kërkesat për personelin dhe kushtet e punës në kuzhinë. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të listojë kërkesat kryesore për personelin e kuzhinës; – të përshkruajë rregullat e paraqitjes, higjienës, qëndrimit dhe sjelljes në vendin e punës; – të shpjegojë kërkesat për uniformën profesionale të personelit në kuzhinë; – të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme në kuzhinë; – të përshkruajë format e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike; – të përshkruajë mënyrat e planifikimit të punës me bazë ditore, javore dhe mujore, në kuzhinë; – të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së detyrave të stafit të kuzhinës, sipas kualifikimeve përkatëse; – të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të njësive matëse dhe peshuese në kuzhinë; – të shpjegojë rëndësinë e hartimit të planit të prodhimit në kuzhinë; – të shpjegojë konceptin mbi menunë e ushqimeve; – të shpjegojë rëndësinë e hartimit të fletë-kërkesës për furnizimin me lëndë të para dhe ndihmëse në kuzhinë; – të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të lëndëve të para

organike, të sezonit dhe të fermës bujqësore si dhe/ose të zonës;

- të shpjegojë rëndësinë e shfrytëzimit maksimal të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të përshkruajë dokumentacionin teknik dhe financiar që përdoret në kuzhinë;
- të dallojë mjedisin e punës si dhe sektorët e tjerë, si pjesë përbërëse të kuzhinës;
- të dallojë pajisjet dhe mjetet e punës që përdoren në kuzhinë;
- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve tradicionale të gatimit, për përgatitjen e ushqimeve në strukturën agroturistike;
- të shpjegojë rëndësinë e përditësimit të stafit të kuzhinës me informacione të reja të fushës së agroturizmit;
- të shpjegojë rëndësinë e koordinimit të punëve në kuzhinë për organizimin e aktiviteteve/eventeve;
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të etapave të procesit teknologjik të gatimit;
- të shpjegojë rëndësinë e shërbimit të ushqimit të përgatitur edhe në mënyrë tradicionale;
- të përshkruajë sinjalistikën që përdoret në vendin e punës;
- të argumentojë rëndësinë e garantimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore/Standardi HACCP;
- të shpjegojë rëndësinë e plotësimit të dokumentacionit të sigurisë ushqimore në strukturën agroturistike, sipas kërkesave të Standardit HACCP;
- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të teknologjisë në funksion të veprimtarisë profesionale në kuzhinë;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit, higjienës dhe sigurisë gjatë punës në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Test.

RN 2 Nxënësi kryen procese parapërgatitore në kuzhinë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë rëndësinë e kryerjes së proceseve parapërgatitore në kuzhinë;
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren në kuzhinë;

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për ëmbëlsira;
- të shpjegojë rëndësinë e leximit dhe interpretimit të etiketave të vendosura në ambalazhet e lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të kryejë veprimtari që lidhen me pranimin dhe magazinimin e lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës të nevojshme për parapërgatitjet në kuzhinë, sipas recetës dhe traditës;
- të kryejë procese parapërgatitore në kuzhinë (larja, pastrimi, qërimi, heqja e farave dhe bisqeve, prerja, coptimi, etj.), sipas rregullit;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të minimizojë frot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të marinojë, erëzojë, shijëzojë përbërësit, sipas recetës;
- të vendosë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve teknike;
- të pastrojë pajisjet, mjetet dhe vendin e punës;
- të kryejë inventarizimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e garantimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore/standardi HACCP;
- të përdorë me efikasitet burimet e ujit, energjisë dhe materialeve të tjera në kuzhinë;
- të përdorë dokumentacionin teknik dhe financiar në kuzhinë;
- të përdorë teknologjinë në funksion të veprimtarisë profesionale;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi përgatit asortimente tradicionale në kuzhinë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të analizojë recetën;
- të për zgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës për përgatitjen e ushqimeve në kuzhinë;
- të për zgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përdorë pajisjet dhe mjetet e punës në kuzhinë, duke i dhënë përparësi pajisjeve dhe mjeteve tradicionale të përgatitjes së ushqimeve (saç, skarrë, furrë me dru/prush, etj.);
- të përdorë enë tradicionale për gatimin e ushqimit (enë balte, enë druri, enë bakri, etj.);
- të përgatisë vezë të llojeve të ndryshme, sipas recetës dhe traditës;
- të përgatisë supa, sipas recetës dhe traditës;
- të përgatisë sallata, antipasta/meze, sipas recetës dhe traditës;
- të përgatisë prodhime brumi dhe asortimente me to, sipas recetës dhe traditës;
- të përgatisë asortimente me mish dhe shpendë të butë dhe të egër (të fermës/zonës), sipas recetës dhe traditës;
- të përgatisë nënprodukte mishi dhe asortimente me to, sipas recetës dhe traditës;
- të përgatisë asortimente me peshk (të fermës/zonës), sipas recetës dhe traditës;
- të përgatisë asortimente me perime, sipas recetës dhe traditës;
- të përgatisë ushqime për festa dhe aktivitete/evente të ndryshme, sipas kërkesave të klientëve dhe sipas menisë;
- të përgatisë ëmbëlsira në kuzhinë, sipas recetës dhe traditës;
- të ndjekë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së ushqimeve në kuzhinë;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të ushqimeve dhe ëmbëlsirave të përgatitura në kuzhinë;
- të prezantojë ushqimet/asortimentet e përgatitura duke përdorur mënyrat tradicionale të shërbimit;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së produkteve në kuzhinë;
- të pastrojë dhe sistemojë mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
- të kryejë inventarizimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë, sipas rregullit;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e garantimit të cilësisë dhe sigurisë

- ushqimore/standardi HACCP;
- të përdorë me efikasitet burimet e ujit, energjisë dhe materialeve të tjera në kuzhinë;
 - të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim;
 - të reduktojë dhe menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
 - të përdorë dokumentacionin teknik dhe financiar në kuzhinë;
 - të përdorë teknologjinë në funksion të veprimtarisë profesionale në kuzhinë;
 - të llogarisë kostot e ushqimeve/asortimenteve dhe ëmbëlsirave të përgatitura në kuzhinë;
 - të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë si dhe ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në struktura akomoduese të agroturizmit që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë, të teknikave të gatimit të asortimenteve të ndryshme, të llogaritjes së kostove, të mirëmbajtjes dhe higjienës së mjedisit, pajisjeve dhe mjeteve të punës.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë, si dhe për përgatitjen e ushqimeve/asortimenteve të ndryshme të traditës, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Kuzhinë reale në kuzhinën e shkollës ose në struktura agroturizmi.

- Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetave të përzgjedhura.
 - Kataloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu ushqimesh, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Shërbime në strukturën akomoduese agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË STRUKTURËN AKOMODUESE AGROTURISTIKE	M-13-2138-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për të zbatuar rregullat e shërbimit të ushqimeve dhe pijeve, të pastrimit dhe mirëmbajtjes së dhomës së klientit dhe mjediseve të përbashkëta, të larjes dhe hekurosjes së biankerive, si dhe shërbimet e mikpritjes së klientëve në strukturën akomoduese agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	72 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi shërben ushqim dhe pije te klienti. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; – të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; – të kujdeset për pastërtinë e mjedisit të shërbimit, sipas rregullit; – të kujdeset për përdorimin e elementeve të estetikës dhe të traditës, si dhe të luleve/shportave me lule të fermës, në dekorimin e sallës; – të sistemojë mjetet e shërbimit në dollapin e shërbimit, sipas rregullit; – të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e shërbimit në ambientin e shërbimit; – të bashkëpunojë me kolegët për hartimin e kartës/menusë së pijeve; – të kryejë procese parapërgatitore për shërbimin e vakteve,	

- sipas rregullit;
- të shtrojë tavolinat në sallën/ambientin e shërbimit, sipas rregullit;
 - të përshëndesë klientin duke zbatuar rregullat e mikpritjes;
 - të kujdeset për klientët me nevoja të veçanta, sipas rregullit;
 - të ofrojë menunë e ushqimit dhe të pijeve të klienti;
 - të sugjerojë ushqim dhe pije të klienti, sipas logjikës së kombinimit të tyre;
 - të marrë porositë nga klienti, sipas rregullit;
 - të shërbejë pije në tavolinë, sipas llojit dhe sipas rregullit;
 - të shërbejë ushqimet në tavolinë sipas llojit, menuse dhe metodave të shërbimit;
 - të kujdeset për klientin gjatë gjithë kohës së qëndrimit në tavolinë;
 - të pastrojë tavolinën pas përfundimit të shërbimit, sipas rregullit;
 - të gjenerojë faturën për klientin nga sistemi elektronik;
 - të kryejë procese parapërgatitore për shërbimin e pijeve në banak;
 - të përgatisë dhe shërbejë pije në banak, sipas kërkesës së klientit, duke i dhënë prioritet pijeve tipike të zonës;
 - të kryejë marrjen e pagesës nga klienti, duke përdorur teknologjinë digjitale;
 - të përcjelljë klientin sipas rregullit;
 - të llogarisë koston e pijeve që përgatiten në bar, sipas procedurës;
 - të transmetojë te eprorët ankesat dhe sugjerimet e bëra nga klienti, sipas rregullit;
 - të përgatisë sallën/ambientin për organizimin e aktiviteteve/eventeve të ndryshme, sipas menuse dhe numrit të të ftuarve;
 - të shërbejë ushqim dhe pije në aktivitetet/eventet e organizuara, sipas metodave të shërbimit dhe numrit të të ftuarve;
 - të ofrojë shërbime të tjera ekstra, sipas kërkesës së klientëve;
 - të risistemojë sallën/ambientin pas përfundimit të aktivitetit/eventit;
 - të kryejë procesin e inventarizimit të pajisjeve dhe mjeteve të shërbimit, sipas procedurës;
 - të shtrojë tavolinat për shërbimin e rradhës, sipas rregullit;
 - të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
 - të zbatojë kërkesat për sigurimin e cilësisë dhe sigurisë

- ushqimore/standardit HACCP;
- të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
- të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant/ambientin e shërbimit;
- të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe listat e kontrollit;
- të përdorë teknologjinë në funksion të veprimtarisë profesionale;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 2 Nxënësi kryen shërbime pastrimi.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e nevojshme të punës për të kryer shërbimet e pastrimit;
- të përgatisë karrocën e pastrimit për higjienizimin/pastrimin e dhomave dhe ambienteve të përbashkëta, sipas planit të punës;
- të përzgjedhë solucionet për pastrim dhe dezinfektim, sipas standardit;
- të zbatojë rregullat për hyrjen në dhomën e klientit;
- të ajrosë dhomën e klientit, hollin dhe ambientet e tjera të përbashkëta, sipas rregullit;
- të pastrojë dhe dezinfektojë WC-të, sipas rregullit;
- të seleksionojë mbeturinat dhe pastrojë koshat, sipas rregullit;
- të mbledhë dhe të seleksionojë biankeritë e përdorura, sipas rregullit;
- të pastrojë pasqyrat, ambientet e dushit, lavamanet, dhe pjesët me përbërje metalike, sipas rregullit;
- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve në tualete, dhomën e klientit dhe ambientet e përbashkëta, sipas rregullit;
- të vendosë biankeritë e pastra, sipas rregullit;
- të kompletojë tualetet me materialet e konsumit, sipas rregullit;
- të pastrojë dyshtet, pllakat, qylymin/tapetin dhe dyert, sipas rregullit;

- të kryejë shërbime të tjera pastrimi (lajë xhamat, të pastrojë mobiljet, të fshijë pluhurat, etj.), sipas rregullit;
- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve të ndriçimit, sipas rregullit;
- të konstatojë dhe raportojë dëmtime apo defekte në dhomën e klientit dhe ambiente të përbashkëta;
- të rregullojë krevatin (shtrojë çarçafët, vendosë këllëfët, mbulesën e krevatit), sipas rregullit;
- të kompletojë dhomën e klientit me materiale të tjera, sipas listës së inventarit;
- të kujdeset për përdorimin e elementeve të estetikës dhe të traditës, në dekorimin e dhomës së klientit dhe ambientet e përbashkëta;
- të pastrojë dhe lajë ambientet e përbashkëta të strukturës agroturistike, sipas rregullit;
- të vendosë tabelat e mbrojtjes ndaj aksidenteve/incidenteve në mjediset e përbashkëta;
- të përdorë teknologjinë në funksion të veprimtarisë profesionale gjatë procesit të pastrimit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi kryen procesin e larjes dhe hekurosjes së biankerive në lavaneri.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të verifikojë funksionimin e pajisjeve larëse, sipas manualeve teknike të përdorimit;
- të seleksionojë biankeritë për larje;
- të vendosë biankeritë në pajisjen larëse;
- të përzgjedhë detergjentë larës sipas llojit të biankerive;
- të dozojë masën e detergjenteve sipas peshës, llojit të rrobave dhe kapacitetit të makinerisë larëse;
- të përzgjedhë programet e larjes sipas manualeve teknike të përdorimit dhe llojit të biankerive;
- të zbatojë programin e tharjes së biankerive;
- të mirëmbajë pajisjet e punës në lavaneri;
- të verifikojë funksionimin e pajisjeve hekurosëse;
- të hekurosë biankeritë (çarçafët, mbulesat, pecetat, etj.); sipas llojit dhe sipas rregullave;

- të sistemojë biankeritë e lara dhe të hekurosura, në ambientet e përcaktuara;
- të kryejë shërbime të tjera larjeje, në rast kërkesash nga klientët;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në lavanderi;
- të përdorë teknologjinë në funksion të veprimtarisë profesionale në lavanderi;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 4 Nxënësi kryen shërbime në pritje/reception.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të marrë kërkesat për rezervim nga klientët (me telefon/postë elektronike, etj.), sipas rregullit;
- të kontrollojë grafikun e disponueshmërisë së dhomave të strukturës akomoduese;
- të saktësojë datën dhe kohën e largimit nga struktura akomoduese;
- të saktësojë me klientin numrin e personave që do të akomodohen;
- të saktësojë çmimin e dhomës dhe mënyrën e pagesës;
- të komunikojë me klientin për konfirmimin e rezervimit;
- të zbatojë politikat e strukturës akomoduese agroturistike për rezervimet online;
- të regjistrojë rezervimin përfundimtar në sistemin kompjuterik;
- të ruajë dokumentacionin e rezervimit;
- të prezantojë te klienti paketat dhe tarifat e ndryshme të ofruara nga struktura agroturistike si dhe avantazhet e tyre;
- të përdorë teknika për të promovuar shërbime unike që ofron struktura agroturistike;
- të informojë klientin për shërbimet që ofron struktura akomoduese agroturistike (ushqim dhe pije, argëtime, vizita, organizime aktivitete/eventesh, etj.);
- të informojë klientin për shërbimet e tjera (lehtësirat) që ofron struktura agroturistike (qendër relaksi dhe mirëqenie, pishinë, Internet, *wi-fi*, etj.);
- të përshëndesë klientin duke zbatuar rregullat e mikpritjes;
- të kryejë veprimet e regjistrimit të klientit në strukturën

akomoduese;

- të informojë klientin për numrin e dhomës;
- të informojë klientin për orarin e fundit të largimit nga hoteli (*check-out time*);
- të regjistrojë të dhënat e klientit në sistemin kompjuterik;
- të kujdeset për sistemimin e klientit në dhomë;
- të interpretojë hartat për ta orientuar saktë klientin për të lëvizur në zonë;
- të sigurojë shërbime transporti për klientin, sipas kërkesës;
- të informojë klientin për oraret, mjetet dhe format e ndryshme të transportit publik dhe privat në zonë;
- të sigurojë shërbime të këmbimit valutor, sipas politikave të brendshme të strukturës agroturistike;
- të informojë klientët për veprimtari kulturore, sportive dhe për mundësitë e zhvillimit të guidave/vizitave, jashtë strukturës agroturistike;
- të pranojë kërkesa dhe ankesa nga klienti, sipas rregullit;
- të zgjidhë kërkesat e klientëve/klientit me nevoja të veçanta, sipas rastit;
- të ofrojë zgjidhje për ankesat në favor të klientit, sipas standardeve të shërbimit;
- të pranojë vërejtjet dhe sugjerimet nga klienti për të përmirësuar shërbimet;
- të kryejë veprimet e çregjistrimit të klientit nga struktura akomoduese;
- të përgatisë faturën e shpenzimeve totale për klientin;
- të kryejë veprimet e marrjes së pagesës nga klienti, sipas llojit (me para në dorë, kartë krediti, etj.);
- të përdorë pajisje digjitale për marrjen e pagesave;
- të marrë përshtypjet nga klienti, mbi cilësinë e shërbimeve në strukturën akomoduese agroturistike;
- të njoftojë sektorin e pastrimit për largimin e klientit nga struktura akomoduese;
- të ruajë informacionet për klientët, sipas rregullores së brendshme;
- të kryejë veprime financiare në recepsion, sipas rregullores së brendshme;
- të raportojë tek eprori për veprimtarinë e kryer, sipas procedurave të strukturës agroturistike;
- të përgatisë statistika për strukturën akomoduese agroturistike, sipas rastit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit	- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të pajisura me mjetet dhe pajisjet për kryerjen e shërbimeve si dhe mjedise reale të punës në struktura agroturistike. - Rekomandohen dhe vizita në struktura agroturistike që ofrojnë shërbime të akomodimit të klientëve etj. - Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të përdorimit të mjeteve, pajisjeve dhe teknikave përkatëse. - Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve. - Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë. - Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave higjeno-sanitare, sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë veprimtarive për shërbim të klientët. - Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: - Mjedise dhe mjete për praktikimin e proceseve të punës, në shkollë ose struktura agroturistike. - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. - Bashkëpunim me struktura akomoduese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e agroturizmit.

4. Moduli “Aktivitete në strukturën agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	AKTIVITETE NË STRUKTURËN AGROTURISTIKE	M-13-2139-25
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur informacion rreth strukturës agroturistike, resurseve turistike të zonës, për mundësitë e organizimit të vizitave dhe përfshirjes së klientëve në veprimtaritë prodhuese dhe përpunuese të fermës agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	39 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II-të i KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi përgatit informacion për klientët. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të përgatisë informacion të përgjithshëm për strukturën agroturistike (emri, vendndodhja, pozicioni gjeografik, atraksionet natyrore, relievi, klima, ujërat, bota bimore e shtazore dhe ndikimi i tyre në zhvillimin e agroturizmit në zonë); – të evidentojë trashëgiminë kulturore dhe materiale të zonës (monumentet e kulturës, qendrat historike, kalatë dhe kështjellat, parqet kombëtare arkeologjike, monumentet e kultit, ndërtimet popullore, objektet etnografike, kostumet popullore, artizanatin, veprat e artit, muzetë, trashëgiminë gojore, folklorin, veglat muzikore, muzikën, vallet, etj.), në shërbim të zhvillimit të turizmit rural dhe agroturizmit; – të përshkruajë historikun, traditën dhe filozofinë e strukturës agroturistike (vlerat dhe synimet e strukturës, ruajtjen e traditave lokale, metodat e kultivimit të bimëve, trashëgiminë bujqësore, etj.); – të përshkruajë karakteristikat gjuhësore, kulturore, fetare, traditat, zakonet e banorëve të zonës; – të përshkruajë mënyrën e arredimit/dekorimit të	

ambienteve të strukturës agroturistike me elementeve të traditës;

- të informojë klientët për llojet e aktiviteteve në natyrë që organizon struktura agroturistike për klientët e saj (peshkim, gjueti, ecje me kalë, etj.);
- të prezantojë te klientët mundësitë për pjesëmarrje dhe eksperiencë, në proceset e prodhimit dhe të përpunimit të produkteve të fermës bujqësore, brenda strukturës agroturistike;
- të informojë klientët për llojet e njësive të akomodimit (shtëpi karakteristike ose/dhe kulla të restauruara, kamping, etj.), që ofron struktura agroturistike;
- të prezantojë te klientët produktet e artizanatit dhe suvenireve të ndryshme që realizohen dhe ofrohen nga struktura agroturistike;
- të prezantojë te klientët produktet dhe prodhimet e fermës agroturistike;
- të prezantojë te klientët produktet organike të fermës agroturistike;
- të prezantojë te klientët ofertat për produkte dhe shërbime që ofron struktura agroturistike;
- të informojë klientët për ofertën gastronomike të strukturës akomoduese agroturistike;
- të informojë klientët/vizitorët për përmbajtjen e web-it/rrjeteve sociale të strukturës;
- të prezantojë te klientët/vizitorët bashkëpunimet e strukturës agroturistike me agjenci të ndryshme, operatorë turistikë, etj.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi udhëheq klientët për vizita në strukturën agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të interpretojë informacionin e përgatitur te klientët/vizitorët e strukturës agroturistike;
- të informojë klientët për afatin kohor të vizitës në territorin e strukturës agroturistike;
- të udhëheqë klientët për të vizituar lëndinat, plantacionet e mbjella (me grurë, misër, agrume, ullinj, bimë aromatike dhe mjekësore, etj.), serat apo hapsirat ku rriten kafshë dhe shpendë të ndryshëm;

- të informojë klientët për produktet autentike ose/dhe të certifikuara të fermës agroturistike (dhjathra, kos, verë, mjaltë, raki, komposto, gliko, reçel, turshi, produkte të thara/tymosura, salçiçe artizanale, etj.);
- të udhëheqë grupin në zonën ku klientët mund të ndjekin procesin e gatimit me pajisje, mjete pune dhe enë tradicionale si dhe të shijojnë disa ushqime autentike të strukturës agroturistike/zonës;
- të raportojë te eprori lidhur me rezultatet e marra mbi kënaqësinë e klientëve, pas përfundimit të vizitave të klientëve në fermën agroturistike.
- të respektojë rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë vizitave në fermën agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi përfshin klientët në aktivitetin prodhues dhe përpunues (sipas dëshirës).

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të informojë klientët për mundësinë e përshtirjes së tyre në aktivitetin prodhues dhe përpunues të fermës agroturistike;
- të informojë klientët për domosdoshmërinë e zbatimit të rregullave të sigurisë dhe sinjalistikës, gjatë përfshirjes së tyre në aktivitetin prodhues dhe përpunues të fermës agroturistike;
- të angazhojë klientët në mbledhjen e frutave dhe perimeve sezonale të fermës agroturistike;
- të angazhojë klientët në ushqyerjen e kafshëve të fermës, duke dhënë edhe informacion rreth tyre;
- të angazhojë klientët në mjeljen e kafshëve dhe grumbullimin e qumështit në fermën agroturistike;
- të përshtijë klientët në kultivimin e bimëve (mbjellja e farave, vadtja, mbrojtja e bimëve, etj.);
- të përshtijë klientët në prodhimin e nënprodukteve të qumështit (prodhimi i djathit, kosit, gjizës, etj.), sipas metodave tradicionale të zonës;
- të përshtijë klientët në prodhimin e nënprodukteve të mishit (prodhimi i salçiçeve, suxhukut, qofteve, etj.), sipas metodave tradicionale të zonës;
- të përfshijë klientët në përgatitjen e gatimeve tradicionale, autentike dhe me prodhime bujqësore të mbledhura nga vetë ata, në fermën agroturistike;

- të përfshijë klientët në veprimtari praktike për prodhimin e produkteve të konservuara (kompostove, marmelatës, reçelit, lëngjeve të ndryshme, frutave dhe perimeve të thara, produkteve të tymosura, etj.);
- të angazhojë klientët në përgatitjen e produkteve artizanale (sapun, qirinj, suvenire, punime leshi, lëkure, tezgjah, etj.);
- të angazhojë specialistë/teknologë për të udhëhequr klientët në aktivitetet e prodhimit të pijeve (verës, rakisë, lëngjeve, etj.), si dhe në përpunimin e produkteve organike të fermës agroturistike;
- të angazhojë klientët në përgatitjen e produkteve për tregtim (seleksionimi, paketimi/ambalazhimi, etiketimi, përdorimi i elementeve të estetikës dhe traditës në ambalazhe);
- të përdorë teknika kreative për të mbajtur klientin të entuziasmuar gjatë përfshirjes së tyre në veprimtaritë e fermës agroturistike;
- të realizojë një përmbledhje të përgjithshme të vizitave/aktiviteteve të realizuara, sipas rregullit;
- të raportojë te eprori lidhur me rezultatet e marra për kënaqësinë e klientëve, pas pjesëmarrjes së tyre në veprimtari prodhuese dhe përpunuese të fermës agroturistike;
- të respektojë rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë realizimit të veprimtarive në aktivitete prodhuese dhe përpunuese të fermës agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të përshtatura dhe të pajisura me mjetet përkatëse dhe internet për kryerjen e këtyre veprimtarive si dhe mjedise reale të strukturës agroturistike.
- Rekomandohen dhe vizita në ferma agroturistike që ofrojnë veprimtari prodhuese dhe përpunuese si dhe tregtimin e produkteve të fermës bujqësore.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të komunikimit, prezantimit, dhënies së informacionit dhe përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse për realizimin e veprimtarive.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune,

	fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë. - Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: - Kompjuter, fotokopje, shërbim interneti dhe programe kompjuterike për të përgatitur dokumentet e nevojshme. - Manuale, udhëzues, harta dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. - Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e agroturizmit.

5. Moduli “Edukim karriere”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	EDUKIM KARRIERE	M-17-2140-25
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit të zhvillojnë aftësitë e nevojshme për të bërë zgjedhje të informuara lidhur me karrierën, të kuptojnë mundësitë e karrierës, dhe të kenë njohuri për trende dhe kërkesat e tregut të punës.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II-të i KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi ndjek procedura të hulumtimit për karrierën Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; – të sistemojë vendin e punës; – të zbatojë rregulloren e brendshme gjatë realizimit të procedurave të hulumtimit për karrierën; – të realizojë lidhjet midis punës, profesionit dhe karrierës; – të paraqesë prirjet e zhvillimit të punësimit në tregun lokal, kombëtar dhe ndërkombëtar; – të paraqesë burimet kryesore të punësimit në tregun lokal, kombëtar dhe ndërkombëtar të punësimit; – të realizojë shërbime kryesore sociale në zyrat e punësimit në tregun lokal; – të zbatojë forma të ndryshme të ndihmës për të papunët; – të prezantojë veprimtaritë ekonomike në tregun lokal; – të prezantojë profesionet që lidhen me veprimtaritë e shërbimit dhe ato të prodhimit në tregun lokal; – të përgatisë individin për ndryshim në karrierë. Instrumentet e vlerësimit:	

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

RN 2 Nxënësi përgatit informacionin për vetveten.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të sistemojë vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme gjatë përgatitjes së informacionit për vetveten;
- të përcaktojë interesat dhe dëshirat personale të individit për profesione të ndryshme;
- të përcaktojë dëshirat personale për profesione të ndryshme;
- të bëjë vetëvlerësimin duke mbajtur parasysh dëshirat dhe interesat që lidhen me profesione të ndryshme;
- të përcaktojë aftësitë dhe prirjet personale të nevojshme në lidhje me profesionet e përzgjedhura;
- të përcaktojë rolin gjinor në përzgjedhjen e profesioneve;
- të zbatojë procedura korrekte të komunikimit, veshjes, paraqitjes, sjelljes në mjediset e punës;
- të zbatojë procedura standarde për një karrierë të suksesshme;
- të realizojë vendimmarrje të përgjegjshme për suksesin në karrierë;
- të hartojë kritere për të patur karrierë të suksesshme në profesione të përzgjedhura;
- të vlerësojë profesionet e përzgjedhura duke bërë dallimin mes objektivitetit dhe paragjykit.

Instrumentet e vlerësimit

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

RN 3 Nxënësi harton planet dhe merr vendime.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloren e brendshme gjatë hartimit të planeve për vendimmarrje;
- të hartojë kërkesë për punë nëpërmjet letërkërkesës;
- të hartojë kërkesë për punë nëpërmjet telefonit;

- të hartojë kërkesë për punë në formë elektronike;
- të plotësojë forma të gatshme aplikimi për punë;
- të hartojë një “curriculum vitae” sipas formateve të qarta dhe konsistente, me gjuhë të qartë duke vënë në dukje (në formë imagjinare), aftësitë, cilësitë personale;
- të kryejë lloje të ndryshme të intervistave për punë;
- të zbatojë hapat e përgatitjes për intervistën e punës;
- të parapërgatitet për intervistë pune;
- të zbatojë rregullat e komunikimit dhe etikën gjatë intervistës;
- të zbatojë procedurat e planifikimit të karrierës;
- të realizojë procedurat e duhura për vendimmarrjen për karrierën;
- të plotësojë portofolin për karrierën sipas rubrikave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

**Udhëzime për
zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të përshtatura dhe të pajisura me mjetet përkatëse, kompjuter dhe internet për kryerjen e këtyre veprimtarive si dhe mjedise reale të strukturës agroturistike.
 - Rekomandohen edhe vizita në struktura agroturistike që ofrojnë veprimtari për edukim karriere.
 - Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të komunikimit, prezantimit, dhënies së informacionit dhe përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse.
 - Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
 - Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
 - Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
 - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.
-

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

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

- Kompjuter, fotokopje, shërbim interneti dhe programe kompjuterike për të përgatitur dokumentet e nevojshme.
 - Manuale, udhëzues, materiale të shkruara, video si dhe prezantime në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 - Materiale mbështetëse.
 - Katalogë, manuale, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

6. Moduli “Komunikimi etik dhe profesional”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	KOMUNIKIMI ETIK DHE PROFESIONAL	M-38-2141-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i aftëson nxënësit për të zbatuar rregullat e komunikimit efektiv, etik dhe profesional si dhe për të realizuar biseda të suksesshme për shitje me klientët në strukturat agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	

Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit

RN 1 Nxënësi zbaton rregullat e komunikimit etik dhe profesional.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rregullat e komunikimit verbal me klientin;
- të përshkruajë rregullat e komunikimit joverbal me klientin;
- të ndërtojë modele të ndryshme të komunikimit;
- të zbatojë rregullat e etikës profesionale, gjatë komunikimit në vendin e punës;
- të interpretojë sinjalet e gjuhës së trupit në komunikim me të tjerët;
- të listojë modelet e komunikimit në një organizatë;
- të përdorë pyetjet e hapura gjatë komunikimit me klientët dhe bashkëpunëtorët;
- të zbatojë rregullat e prezantimit gjatë komunikimit me të tjerët;
- të kujdeset për tonalitetin e zërit, mënyrën e të folurit dhe artikulimin e drejtë gjatë komunikimit;
- të zbatojë rregullat e komunikimit me klientët duke iu përshtatur kulturave të tyre;
- të zbatojë elementët e mikpritjes në strukturën agroturistike;
- të zbatojë rregullat e qëndrimit në vendin e punës;
- të përdorë terminologji profesionale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e komunikimit etik profesional në telefon dhe në formë elektronike;

- të ndërtojë tekste pa gabime gjuhësore dhe gramatikore;
- të komunikojë duke përdorur fjalët e duhura, duke shmangur gabimet retorike, stresin dhe tensionet;
- të informojë klientin në mënyrë të hapur dhe të qartë;
- të zbatojë teknikat e të dëgjuarit aktiv;
- të kryejë biseda sqaruese dhe argumentuese;
- të ruajë konfidencialitetin e të dhënave të klientëve dhe strukturës agroturistike;
- të zbatojë parimet për barazi gjinore, racore, kulturore, fetare, etj, gjatë komunikimit në vendin e punës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi komunikon me efektivitet.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë dhe të japë mesazhe të qarta në komunikim;
- të vlerësojë mendimet dhe ndjenjat e të tjerëve për një atmosferë besimi dhe bashkëpunimi;
- të përdorë-mail, videokonferenca, dhe platforma të tjera për të arritur audiencën e duhur në mënyrën më të përshtatshme;
- të përdorë teknologjinë e komunikimit përmes mesazheve të platformave të biznesit si: e-mail, faqet e internetit të furnitorëve të shërbimeve, mediat sociale, si dhe forma të tjera elektronike;
- të komunikojë në kohë reale, për të eliminuar keqkuptimet me bashkëbiseduesin;
- të përdorë gjuhën e trupit për transmetimin e mesazheve;
- të përdorë teknikat e frymëmarrjes, qetësimit, shtendosjes gjatë komunikimit duke eliminuar frymëmarrjen e gabuar, blackout;
- të bindë bashkëbiseduesit duke përdorur teknika të argumentimit;
- të analizojë sjelljen vetjake në biseda;
- të përgatisë prezantime dhe të dallojë elementet e një prezantimi si mjete vizuale, emocionet, defektet, vëmëndja;
- të vendosë dhe të arrijë objektiva gjatë prezantimeve;
- të ndërtojë fjalime duke eliminuar gabimet retorike, stresin dhe tensionet;
- të kryejë biseda telefonike me klientët, duke zbatuar

procedurat.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi realizon biseda të suksesshme për shitje.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ndërtojë bisedat e shitjes, duke u bazuar në parimet e filozofisë së shitjes;
- të komunikojë si partner dhe jo si kundërshtar me klientin;
- të krijojë atmosferë pozitive gjatë bisedës me klientin;
- të zbatojë teknikat e të pyeturit për të mësuar nevojat e klientëve;
- të dëgjojë klientin në lidhje me nevojat dhe kërkesat;
- të prezantojë avantazhet e produkteve/shërbimeve që ofron kompania (si tradita, natyra dhe përvoja autentike që mund të kenë klientët, freskia e produkteve, ushqimi i shëndetshëm, etj.);
- të prezantojë oferta bindëse për klientin;
- të trajtojë kundërshtimet dhe negociimet e çmimit nga klienti, sipas rregullave;
- të zbatojë teknikat e paraqitjes dhe të negociimit të çmimit tek klienti;
- të ndikojë pa presion në vendimet e blerjes së klientit;
- të bindë klientin duke përdorur teknikat e argumentimit;
- të dallojë sinjalet e blerjes nga klienti;
- të përfundojë me sukses procesin e shitjes së produkteve/shërbimeve të klienti.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në ambientet e shkollës, të pajisur me internet dhe mjetet përkatëse për kryerjen e këtyre veprimtarive si dhe mjedise reale të punës në strukturat agroturistike.
 - Rekomandohen dhe vizita në struktura që ofrojnë shërbime dhe produkte agroturistike.
 - Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
-

-
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave dhe rregullave të komunikimit, prezantimit, dhënies së informacionit, kryerjes së bisedave të suksesshme me klientët, si dhe përdorimit të mjeteve dhe teknikave përkatëse.
 - Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë;
 - Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
 - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.
-

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kabinete në shkollë/mjedise të firmës ushtrimore/struktura akomoduese agroturistike.
 - Kompjuter, fotokopje, shërbim interneti dhe programe kompjuterike/aplikacione për të përgatitur dokumentet e nevojshme.
 - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 - Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e turizmit rural dhe agroturizmit.
-

7. Moduli “Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRPUNIMI I PRODUKTEVE BIMORE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE.	M-08-2142-25
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer procese pune të përpunimit të produkteve me bazë bimore për qëllime agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	

Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit

RN 1 Nxënësi kryen proceset e përpunimit të frutave.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe pajisjet e nevojshme për përpunimin e frutave;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e frutave, sipas kërkesave të përcaktuara;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, në përputhje me kërkesat;
- të përzgjedhë frutat e rajonit dhe përbërësit e tjerë, të nevojshëm për përpunim;
- të përcaktojë sasinë e frutave dhe të përbërësve të tjerë, sipas llojit të përpunimit;
- të seleksionojë frutat për përpunim, sipas kriterëve;
- të lajë frutat me ujë të rrjedhshëm dhe pa i dëmtuar;
- të heqë pjesët e padobishme të frutave.
- të përpunojë frutat për lëng sipas kërkesës e traditës së zonës;
- të përpunojë frutat për komposto sipas kërkesës e traditës së zonës;

- të përpunojë frutat për reçel, etj., sipas kërkesës e traditës së zonës;
- të përpunojë frutat për prevede, etj., sipas kërkesës e traditës së zonës;
- të bëjë përpunime të tjera të frutave, sipas traditave të zonës;
- të përgatisë ambalazhin e duhur për mbushjen me produktin e përpunuar, sipas sasisë, kërkesave dhe standardeve për ruajtje;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar sipas rregullit;
- të lajë dhe pastrojë mjetet e punës të përdorura gjatë përpunimit të frutave;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të frutave, sipas kërkesave higjeno-sanitare;
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje ekonomike për proceset e përpunimit të frutave;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë profesionale gjatë përpunimit të frutave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi kryen proceset e përpunimit të perimeve.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe pajisjet e nevojshme për përpunimin e perimeve;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e perimeve, sipas kërkesave të përcaktuara;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, në përputhje me kërkesat;
- të përzgjedhë perimet e rajonit dhe përbërësit e tjerë, të nevojshëm për përpunim;
- të përcaktojë sasinë e perimeve dhe të përbërësve të tjerë, sipas llojit të përpunimit;

- të seleksionojë perimet për përpunim, sipas kritereve;
- të lajë perimet me ujë të rrjedhshëm dhe pa i dëmtuar;
- të heqë pjesët e padobishme të perimeve;
- të përgatisë solucionet e nevojshme për përpunimin e perimeve;
- të përpunojë perimet për salcë, turshi, marinadë, etj., sipas kërkesave teknologjike të procesit;
- të bëjë përpunime të tjera të perimeve, sipas traditave të zonës;
- të përgatisë ambalazhin e duhur për mbushjen me produktin e përpunuar, sipas sasisë, kërkesave dhe standardeve për ruajtje;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar sipas rregullit;
- të lajë dhe pastrojë mjetet e punës të përdorura gjatë përpunimit të perimeve;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të perimeve, sipas kërkesave higjeno-sanitare;
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të kostove për proceset e përpunimit të perimeve;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë profesionale gjatë përpunimit të perimeve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të perimeve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen tharjen e frutave/perimeve të zonës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe pajisjet e nevojshme për tharjen e frutave/perimeve të zonës;
- të zgjedhë fruta/perime të zonës, të cilësisë së mirë dhe të njëjtit lloj;
- të seleksionojë, pastrojë dhe lajë frutat/perimet, duke mënjanuar ato jo tipiket;
- të përgatisë frutat/perimet për tharje (prerje, heqje farash,

- etj.), sipas llojit;
- të përgatisë mjetet e posaçme ose mjetet rrethore, për tharje;
 - të përgatisë ujin, solucionet dhe tretësirat që do të përdoren për tharjen e frutave/perimeve, sipas standardeve;
 - të bëjë përpunimin e frutave/perimeve me ujin, solucionet e tretësirat përkatëse, në temperaturat e caktuara;
 - të vendosë frutat/perimet në mjetet tharëse;
 - të mbikqyrë dhe të kryejë procedurat e duhura gjatë tharjes së frutave/perimeve në diell dhe me mënyra artificiale;
 - të grumbullojë dhe ambalazhojë frutat/perimet e thara;
 - të kryejë llogaritje të kostove për proceset e tharjes së frutave/perimeve të zonës;
 - të pastrojë vendin e punës pas tharjes së frutave/perimeve të zonës;
 - të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
 - të komunikojë me etikë profesionale gjatë tharjes së frutave/perimeve të zonës;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë tharjes së frutave/perimeve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

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

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe pajisjet e nevojshme për përpunimin e drithërave për miell e prodhim buke;
- të përgatisë vendin e punës për përpunimin e drithërave;
- të përgatisë mjetet e nevojshme të punës për përpunimin e drithërave;
- të përcaktojë cilësinë e miellit sipas përmbajtjes së celulozës dhe mbeturinave të tjera;
- të transportojë pa firo sasinë e drithërave për bluarje;
- të pastrojë drithërat për përpunim, sipas metodave të caktuara;

- të transportojë në vendin e duhur (groposje për pleh ose ushqim bagëtie) mbeturinat e pastrimit të drithërave;
- të kryejë bluarjen e drithërave në miell sipas standardeve dhe qëllimit të përdorimit;
- të paketojë miellin e bluar sipas kërkesave dhe nevojave;
- të përgatisë lëndën e parë (miell) dhe ndihmëse (ujë, kripë, maja, etj.), në sasi të caktuara, sipas teknikës së përgatitjes së brumit;
- të bëjë brumin sipas gramaturës dhe llojit të bukës që kërkohet;
- të vendosë bukën e formuar në tava me dimensione të përcaktuara sipas kërkesave;
- të pjekë brumin sipas teknologjisë së pjekjes;
- të stivosë bukët e pjekura vertikalisht në mjedis të ajrosur për ftohje;
- të kryejë llogaritje të kostove për përpunimin e drithërave për miell dhe bukë;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të drithërave për miell e prodhim buke;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë profesionale gjatë përpunimit të drithërave për miell e prodhim buke;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të drithërave për miell.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të përpunimit të frutave, perimeve dhe drithrave ose në struktura të agrobiznesit që kryejnë këto procese.
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike për

	përpunimin e produkteve bimore, si dhe ambalazhimit të tyre. - Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikëqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve e materialeve për përpunimin e produkteve bimore. - Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të sigurisë në punë, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve të punës. - Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për përpunimin e produkteve bimore si dhe ambalazhimit të tyre.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme: - Repart për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, turshive, prodhimeve të brumit. - Mjete pune për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimit të tyre. - Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve. - Pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale, etj. - Pajisje kancelarie. - Makina llogaritëse dore. - Manualët e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos. - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të produkteve bujqësore (kodi i punës, legjislacioni fiskal). - Materiale udhëzuese. - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.

8. Moduli “Planifikimi dhe organizimi i punës në agroturizëm”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 13

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kod	PLANIFIKIMI DHE ORGANIZIMI I PUNËS NË AGROTURIZËM	M-17-2143-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për planifikimin e veprimtarive agroturistike, procedurat e rekrutimit të personelit si dhe për të mbikëqyrur realizimin e detyrave të planifikuara në strukturën agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar klasën e 12-të, në kualifikimin profesional “Agroturizëm” Niveli IV i KSHK.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi kryen planifikimin e veprimtarive agroturistike. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të përshkruajë format e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike; – të përcaktojë prioritetet dhe objektivat për strukturën agroturistike; – të bashkëpunojë me kolegët për hartimin e rregullores së brendshme të strukturës agroturistike; – të hartojë kalendarin e veprimtarive dhe aktiviteteve në strukturën agroturistike; – të planifikojë punën në bazë ditore, javore dhe mujore; – të kryejë planifikimet për furnizime me mjete, pajisje pune dhe materiale për realizimin e veprimtarive në strukturën agroturistike; – të kryejë planifikimet për furnizime me lëndë të para dhe ndihmëse nga ferma agroturistike dhe furnitorë të tjerë/ferma të zonës; – të bashkëpunojë me kolegët për përgatitjen e materialeve promovuese të strukturës agroturistike; – të planifikojë nevojat për ambalazhe të ndryshme, për	

- procesin e shitjes së produkteve agroturistike;
- të planifikojë plotësimin e dokumentacionit të sigurisë ushqimore në strukturën agroturistike, sipas kërkesave të Standardit HACCP;
 - të planifikojë kryerjen e procesit të inventarizimit, në strukturën agroturistike;
 - të planifikojë bashkëpunimin me specialistë/teknologë të proceseve të prodhimit, sipas llojit;
 - të hartojë formate për dokumentimin e punës, sipas sektorëve;
 - të hartojë formatet e raportimit për veprimtaritë e kryera;
 - të zbatojë procedurat e ruajtjes dhe arkivimit të dokumentacionit të punës, sipas rregullores së brendshme;
 - të planifikojë përdorimin e teknologjive digjitale në menaxhimin e aktivitetit agroturistik;
 - të hartojë formate për matjen e kënaqësisë së klientëve/vizitorëve të strukturës agroturistike;
 - të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
 - të komunikojë me etikë profesionale;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 2 Nxënësi kryen procedurat e rekrutimit të personelit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të mbledhë informacion nga të gjithë sektorët lidhur me nevojat për personel;
- të përcaktojë nevojat për personel, sipas analizës së nevojave;
- të përcaktojë dokumentet dhe kriteret e nevojshme për vendet e lira të punës, sipas standardeve të kërkuara (kërkesë punësimi, CV, dokumente vërtetuese të aftësive profesionale dhe personale të kandidatit);
- të përcaktojë mjetet dhe mënyra efektive me të cilat do të kryhet njoftimi për vende pune;
- të publikojë vendet e lira të punës, duke renditur listën e dokumenteve për kandidatët;
- të hartojë kriteret profesionale për vlerësimin e kandidatëve;
- të shqyrtojë dokumentat e kandidatëve për vendet e

- punës;
- të formulojë pyetësorë dhe formularë për kandidatët që intervistohen;
 - të realizojë me profesionalizëm intervistat me kandidatët e përzgjedhur nga seleksionimi i dosjeve;
 - të kryejë vlerësim objektiv bazuar në dokumentacionin dhe rezultatin e intervistës;
 - të marrë vendim lidhur me pranimin e kandidatëve;
 - të publikojë emrat fitues të personelit, sipas sektorëve;
 - të prezantojë kandidatët fitues në vendin e punës;
 - të përdorë në mënyrë korrekte informacionin mbi bazën ligjore që rregullon marrëdhëniet e punës;
 - të negociojë me kandidatët fitues, lidhur me kushtet e punës, pagesën, etj.;
 - të hartojë kontratën e punës mbështetur në kuadrin ligjor, kodin e punës dhe negociatat paraprake;
 - të nënshkruajë kontratën e punës me personelin e përzgjedhur;
 - të regjistrojë punonjësit në regjistrin themeltar të njësisë ekonomike;
 - të kryejë regjistrimin në zyrën e punës, sigurimet shoqërore dhe të marrë numrin e sigurimeve;
 - të çelë librezat e punës dhe sigurimeve shoqërore, për punonjësit;
 - të kryejë regjistrimin e punonjësve në librin e pagave;
 - të identifikojë nevojat për kualifikime të punonjësve, sipas vendeve të punës;
 - të ndërtojë kalendarin e trajnimit të vazhduar profesional të punonjësve;
 - të realizojë trajnimin e vazhduar profesional të punonjësve;
 - të llogarisë kostot për trajnimet profesionale të punonjësve;
 - të përditësojë punonjësit me informacione të reja në fushën e agroturizmit;
 - të kryejë vlerësimin e punës së punonjësve të strukturës agroturistike;
 - të orientojë punonjësit për të ndjekur shkallët e karrierës;
 - të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
 - të komunikojë me etikë profesionale;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi mbikëqyrë realizimin e detyrave të planifikuara.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ndajë detyrat e stafit sipas kualifikimeve përkatëse;
- të mbikëqyrë zbatimin e legjislacionit shqiptar për strukturat agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e legjislacionit për shëndetin dhe sigurinë në punë;
- të mbikëqyrë realizimin e objektivave për çdo sektor të strukturës agroturistike;
- të mbikëqyrë procesin e blerjes, marrjes në dorëzim dhe menaxhimit të mallrave në strukturën agroturistike;
- të mbikëqyrë gatishmërinë për punë të mjeteve dhe pajisjeve, sipas manualeve teknike dhe dokumenteve të certifikimit;
- të mbikëqyrë trajnimin e vazhduar profesional të stafit, sipas planit;
- të mbikëqyrë pastrimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës, sipas sektorëve të strukturës agroturistike;
- të mbikëqyrë procesin e furnizimeve të strukturës me burimet e nevojshme për aktivitetin agroturistik;
- të mbikëqyrë realizimin e detyrave në kuzhinë;
- të mbikëqyrë zbatimin e kërkesave të Standardit HACCP;
- të mbikëqyrë zbatimin e kushteve të ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas standardit;
- të mbikëqyrë realizimin e shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në strukturën akomoduese agroturistike;
- të mbikëqyrë realizimin e shërbimeve të pastrimit në strukturën agroturistike;
- të mbikëqyrë realizimin e shërbimit në pritje dhe përcjellje të klientëve/vizitorëve;
- të mbikëqyrë realizimin e aktiviteteve, vizitave dhe eventeve në strukturën agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e proceseve të menaxhimit të mbetjeve dhe ruajtjes së mjedisit;
- të mbikëqyrë kryerjen e proceseve të punës në bujqësi, sipas standardit;
- të mbikëqyrë proceset e kultivimit të bimëve dhe varieteteve autoktone, për të ruajtur ekosistemet natyrore dhe biodiversitetin lokal;

- të mbikëqyrë përdorimin e teknikave të bujqësisë organike dhe të qëndrueshme, për të parandaluar erozionin e tokës;
- të mbikëqyrë kryerjen e proceseve të punës në blegtori, sipas standardit;
- të mbikëqyrë proceset e paketimit, ambalazhimit, etiketimit dhe magazinimit të produkteve, sipas traditës dhe standardeve;
- të mbikëqyrë kryerjen e proceseve të inventarizimit, sipas procedurave dhe formateve të përcaktuara;
- të koordinojë aktivitetet mes sektorëve të strukturës akomoduese, sipas planit të veprimtarive;
- të koordinojë punën dhe veprimtaritë me aktorë të tjerë jashtë strukturës agroturistike;
- të mbikëqyrë proceset e përgatitjes së shportave, vazove dhe buqetave me bimë zbukuruese dhe dekorative të fermës agroturistike;
- të koordinojë punën me kolegët/financën për llogaritjet e kostove dhe përcaktimin e çmimeve në strukturën agroturistike;
- të mbikëqyrë proceset e shitjes së produkteve agroturistike;
- të interpretojë rezultatet financiare të strukturës agroturistike;
- të masë indeksin e kënaqësisë së klientëve për shërbimet e ofruara nga struktura agroturistike;
- të mbikëqyrë kryerjen e veprimtarive për promovimin e strukturës agroturistike;
- të mbikëqyrë përgatitjet për pjesëmarrjen e strukturës në panairë dhe aktivitete të tjera lokale/kombëtare;
- të mbikëqyrë procesin e rifreskimit të informacioneve në web dhe rrjetet sociale të strukturës;
- të monitorojë bashkëpunimet e strukturës agroturistike me agjenci të ndryshme, operatorë turistikë, influencierë, etj.
- të menaxhojë mbajtjen e kontakteve me klientët, sipas procedurës;
- të menaxhojë procesin e informimit dhe të orientimit të klientëve për aktivitete brenda dhe jashtë strukturës agroturistike, sipas rregullores së brendshme;
- të mbikëqyrë kryerjen e proceseve që garantojnë cilësinë e shërbimeve që ofron struktura agroturistike;
- të kujdeset për edukimin e vizitorëve/klientëve me praktikën ekologjike, ruajtjen e natyrës, grumbullimin e mbetjeve, etj., gjatë qëndrimit dhe vizitave në strukturën agroturistike;
- të kujdeset për edukimin e stafit dhe të vizitorëve, për të

përdorur biçikleta dhe mjete të tjera që nuk ndotin ambientin;

- të përfshijë strukturën agroturistike në projekte për mbrojtjen e habitatit dhe faunës lokale si dhe në ruajtjen e zonave të mbrojtura natyrore;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve kohore, në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë profesionale me eprorët, stafin dhe bashkëpunëtorët;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës të përshtatura dhe të pajisura me mjetet përkatëse dhe internet për kryerjen e këtyre veprimtarive si dhe mjedise reale të një strukture agroturistike.
- Mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të përdorimit sa më të mirë të mjeteve dhe pajisjeve të punës, përdorimit të platformave dhe programeve të menaxhimit të një strukture agroturistike.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete të kryerjes së veprimtarive lidhur me planifikimin dhe organizimin e punëve në agroturizëm, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur.
- Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të parashikuara për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Një ambient i përshtatshëm për kryerjen e detyrave ose një strukturë agroturistike.
- Mjete pune dhe pajisje zyre.
- Kompjuter, fotokopje, shërbim interneti dhe programe kompjuterike për të përgatitur dokumentet e nevojshme.
- Manuale, udhëzues, materiale të shkruara, video si dhe

-
- prezantime në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 - Bashkëpunim me biznese reale që zhvillojnë veprimtari në fushën e agroturizmit.
-

9. Moduli “Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale dhe i akuakulturës”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 13

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRPUNIMI ARTIZANAL I PRODHIMEVE BLEGTORALE DHE I AKUAKULTURËS	M-08-2144-25
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer përpunimin e prodhimeve blegtorale dhe i akuakulturës për qëllime agroturistike, si dhe llogaritje ekonomike lidhur me këto procese pune.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar klasën 12-të, në kualifikimin profesional “Agroturizëm” Niveli IV i KSHK.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi përpunon qumështin për konsum dhe nënprodukte. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; – të përzgjedhë mjetet e nevojshme të punës për përpunimin e qumështit për konsum dhe për nënprodukte; – të identifikojë vizitorët që kanë dëshirë të merren me përpunimin e qumështit; – të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës për përpunimin e qumështit për konsum dhe nënprodukte, sipas kushteve higjieno-sanitare; – të kontrollojë siç duhet, treguesit cilësorë të qumështit për konsum të freskët; – të kontrollojë siç duhet, treguesit cilësorë të qumështit për nënprodukte; – të transportojë me shumë kujdes, qumështin në rezervuarin (tankun) e grumbullimit; – të filtrojë sasinë e qumështit sipas procedurës së filtrimit; – të realizojë përpunimin e qumështit për konsum sipas procedurës së përpunimit; – të bëjë ambalazhimin e qumështit për konsum dhe ruajtje, sipas kërkesës; – të përpunojë qumështin për nënprodukte (kos, gjizë, gjalpë, etj.) sipas procedurave përkatëse;	

- të formojë dhe kripas djathin sipas procedurës përkatëse;
- të ambalazhojë nënproduktet për konsum dhe ruajtje, të prodhuara nga përpunimi i qumështit;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të qumështit;
- të kryejë llogaritje ekonomike të përpunimit të qumështit;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të qumështit për konsum dhe nënprodukte.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi përpunon mishin për konsum.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin e pranimit të shpendëve e kafshëve për therje;
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lajë kafshët dhe shpendët dhe t'i transportojë ato në vendin e therjes;
- të asistojë në therjen e shpendëve ose kafshëve në vendin e caktuar sipas procedurës;
- të transportojë mishin trup në vendin e përpunimit me shumë kujdes;
- të varë siç duhet shpendët apo kafshët në konvejer;
- të lajë dhe të dezinfektojë koshat bosh të transportimit të mishit trup të shpendëve e të kafshëve;
- të varë kafshët e shpendët pas larjes;
- të largojë pjesët e padobishme nga procesi i therjes;
- të kryejë tualetin e shpendëve dhe të kafshëve pas therjes, sipas procedurës;
- të kryejë ndarjen anatomike të shpendëve e të kafshëve sipas llojit;
- të ambalazhojë mishin trup të shpendëve;
- të ambalazhojë mishin të ndarë në mënyrë anatomike të shpendëve e kafshëve të ndryshme;
- të sistemojë mishin e therur të shpendëve e të kafshëve në repartet e përpunimit termik të ngrirjes;

- të përgatisë produkte të thara/të tymosura me mish nga ferma agroturistike e zonës;
- të kryejë llogaritje të kostove të produkteve; të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të mishit;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të mishit për konsum.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi përpunon peshkun për qëllime agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës;
- të përzgjedhë saktë mjetet dhe pajisjet për përpunimin e peshkut;
- të përzgjedhë llojet e peshqëve sipas standardeve;
- të kryejë pastrimin e peshqëve nga mbetjet e ndryshme;
- të përgatisë materialet ambalazhuese;
- të kryejë ambalazhimin në kutia sipas standardeve;
- të vendosë peshkun e përpunuar në dhomat frigoriferike;
- të ruajë mishin e peshkut në dhomat frigoriferike në temperatura 1- 4 C⁰;
- të përgatisë produkte të marinuara me peshk nga ferma agroturistike të zonës;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me përpunimin e mishit të peshkut;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të peshkut;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm;
- të zbatojë me kujdes rregullat e ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të mishit të peshkut për qëllime agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi përpunon midhjet për qëllime agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës;
- të përzgjedhë saktë mjetet dhe pajisjet për përpunimin e midhjeve;
- të përzgjedhë midhjet në bazë të madhësisë dhe standardeve;
- të kryejë pastrimin e midhjeve nga mbetjet e ndryshme;
- të marinojë midhjet sipas standardeve;
- të përgatisë materialet ambalazhuese;
- të kryejë ambalazhimin e midhjeve në kutia sipas standardeve;
- të ruajë midhjet e marinuara në dhomat e ruajtjes;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me përpunimin e midhjeve;
- të pastrojë vendin e punës pas përpunimit të midhjeve;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë e profesionalizëm;
- të zbatojë me kujdes rregullat e ruajtjes së mjedisit gjatë përpunimit të midhjeve për qëllime agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të përpunimit të produkteve blegtorale dhe akuakulture ose në biznese që kryejnë procese të tilla.
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin e nënprodukteve blegtorale dhe akuakulture si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e nënprodukteve blegtorale dhe akuakulture si dhe ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikëqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve e materialeve për përpunimin e produkteve blegtorale dhe akuakulture.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të higjienës, sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve të

	punës. – Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për prodhimin e nënprodukteve blegtorale dhe akuakulture si dhe ambalazhimin e tyre.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme: – Repart për përpunimin e produkteve blegtorale dhe akuakulture. – Mjete pune për përpunimin e produkteve blegtorale dhe akuakulture, si dhe ambalazhimin e tyre. – Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve blegtorale dhe akuakulture. – Pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale, etj. – Pajisje kancelarie. – Makina llogaritëse dore. – Manualët e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos. – Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të produkteve blegtorale (kodi i punës, legjislacioni fiskal). – Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal. – Materiale udhëzuese.

10. Moduli “Blerja dhe shitja e produkteve agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK
Klasa: 13

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	BLERJA DHE SHITJA E PRODUKTEVE AGROTURISTIKE	M-17-2145-25
Qëllimi i modulit	Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të vendosur dhe mbajtur marrëdhëniet me furnitorët dhe klientët e strukturës agroturistike, për të kryer procedurën e blerjes dhe të shitjes, për të kryer blerje dhe shitje në <i>Web-shop</i> , për të plotësuar dokumentacionin përkatës, si dhe për të kryer llogaritje ekonomike lidhur me blerjen dhe shitjen e produkteve agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar klasën e 12-të, në kualifikimin profesional “Agroturizëm” Niveli IV i KSHK.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi vendos marrëdhënie me furnitorët. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të sistemojë vendin e punës me mjetet dhe pajisjet e duhura për të analizuar dhe vendosur marrëdhënie me furnitorët për blerjet e fermës agroturistike; – të kërkojë me kujdes në mënyrë të orientuar nga qëllimi, informacione për furnitorë vendas dhe për furnitorë në tregun ndërkombëtar; – të identifikojë furnitorët potencialë, me të njëjtin objekt veprimtarie; – të hartojë lista përmbledhëse me informacione të qarta dhe të plota të furnitorëve potencialë të identifikuar; – të shqyrtojë kartelat e furnitorëve potencialë, për periudhat e kaluara, duke identifikuar qartë furnitorët aktualë; – të hartojë statistika të sakta dhe të plota përmbledhëse me informacione për furnitorët aktualë; – të identifikojë saktë blerjet, të cilat do të kryhen pranë furnitorëve; – të vendosë marrëdhënie korrekte me furnitorët duke i dokumentuar ato; – të kërkojë oferta nga furnitorët me lista çmimesh për	

- produktet agroturistike;
- të përgatisë porositë përkatëse për produktet që do të blihen, në bazë të nevojave për blerje të fermës agroturistike;
- të llogarisë sipas llojeve, sasisë e produkteve që do të blihen pranë furnitorëve;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me vendosjen e marrëdhënieve me furnitorët;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm me furnitorët;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi kryen blerjet dhe plotëson dokumentacionin.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë vendin e punës me mjetet dhe pajisjet e duhura për realizimin e blerjeve.
- të marrë ofertat nga ofruesit e produkteve/shërbimeve;
- të regjistrojë ofertat e marra nga ofruesit e produkteve/shërbimeve;
- të krahasojë ofertat e mbërritura nga furnitorë të ndryshëm, në bazë të kushteve dhe veçorive të tyre;
- të llogarisë ofertat, duke përcaktuar ofertën më të mirë;
- të hartojë kontrata të sakta me ofruesit e përzgjedhur si oferta më e mirë (përshtatshme);
- të kryejë porositë në ofruesit e përzgjedhur për tregun;
- të plotësojë saktë formularët për secilin ofrues;
- të regjistrojë me saktësi porositë;
- të kryejë saktë regjistrimet e blerjeve në kartelat e furnitorëve;
- të regjistrojë blerjet për veprimtarinë e biznesit në kartelat e magazinës;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me kryerjen e blerjeve dhe plotësimin e dokumentacionit;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm me furnitorët;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së

mjedisit gjatë procesit të blerjes së produkteve bujqësore.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi vendos marrëdhënie me klientët.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë vendin e punës me mjetet dhe pajisjet e duhura për kryerjen e analizës dhe të vendosë marrëdhënie me klientët;
- të kërkojë me kujdes në mënyrë të orientuar nga qëllimi informacione për klientë shoqëri apo individë, vendas dhe të huaj;
- të shfrytëzojë burime dhe mjete të ndryshme të duhura të informacionit, për gjetjen e klientëve potencialë;
- të hartojë lista të qarta dhe të plota të klientëve potencialë të identifikuar nga kërkimi, veçorive dhe kërkesave të tyre, si dhe kontakteve me to;
- të shqyrtojë kartelat e klientëve ekzistues, të periudhave të kaluara;
- të hartojë statistika të sakta të shitjeve të periudhave të kaluara të analizuara, sipas klientëve;
- të hartojë lista të klientëve në të cilat të pasqyrojë saktë preferencat dhe kërkesat e veçanta të secilit prej tyre si dhe kushtet e lëvrimit dhe të pagesave të deritanishme me ta;
- të përcaktojë saktë klientët e preferuar dhe format e trajtimit të veçantë të tyre, duke evidentuar dhe kërkesat e tyre në të ardhmen;
- të shqyrtojë kartelat e klientëve aktualë, për periudhat e kaluara;
- të hartojë statistika të sakta dhe të plota përmbledhëse me informacione për klientët aktualë, mbi bazën e veprimeve dhe vëllimit të shitjeve të realizuar me ta;
- të përgatisë, në bashkëpunim me sektorin e marketingut materialet informative që u dërgohen klientëve;
- të reklamojë, nëpërmjet internetit, materialet informative të strukturës agroturistike për vendosjen e marrëdhënieve të biznesit me klientët;
- të përpunojë saktë informacionet e marra nga klientët e kontaktuar, që kanë shfaqur interes;
- të hartojë lista të plota të klientëve me të cilët parashikohet të vazhdohen marrëdhëniet e biznesit;
- të dërgojë informacione të plota klientëve mbi listën e çmimeve dhe katalogëve;

- të dërgojë oferta të veçanta, për ulje çmimi, kushte të veçanta lëvrimi e pagese, dhurata, etj.;
- të dërgojë anketime për kërkesa të veçanta të klientëve;
- të hartojë planin e detajuar të përmbushjes së kërkesave të klientëve;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me vendosjen e marrëdhënieve me klientët;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm me klientët vendas dhe të huaj;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi shet produktet dhe plotëson dokumentacionin.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë vendin e punës me mjetet dhe pajisjet e duhura për kryerjen e shitjeve të produkteve agroturistike dhe plotësimin e dokumentacionit përkatës;
- të hartojë kontratat e shitblerjes, mbi bazën e elementëve ligjorë;
- të përpunojë kërkesat e klientëve;
- të regjistrojë saktë porositë e mbërritura nga klientët;
- të kontrollojë gjendjen e produkteve sipas cilësisë dhe sasisë së tyre;
- të dërgojë njoftimet sektorit të blerjeve, për plotësimin e gjendjes së produkteve, në rast se ato nuk disponohen;
- të hartojë saktë dëftesat e lëvrimin dhe fletëdaljet e produkteve për t'u shitur;
- të hartojë saktë faturat e shitjes së produkteve;
- të regjistrojë, saktë, ekzekutimin e porositë të klientëve;
- të plotësojë kartelat individuale të klientëve;
- të regjistrojë saktë pakësimin e gjendjes së mallrave të shitura në kartelat e magazinës;
- të dërgojë, brenda afateve, në zyrën e kontabilitetit dokumentet e shitjes për ndjekjen e arkëtimeve;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me shitjen e produkteve agroturistike dhe plotësimin e dokumentacionit përkatës;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion,

- iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm me klientët vendas dhe të huaj;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë shitjes së produkteve agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 5 Nxënësi kryen blerje dhe shitje në Web-shop.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë vendin e punës me mjetet dhe pajisjet e duhura për kryerjen e blerjeve dhe shitjeve në Web-shop;
- të kërkojë informacion për fermat agroturistike në Web-shop, për nevojat për blerje të fermës agroturistike, të orientuara sipas produkteve të kërkuara për blerje;
- të identifikojë saktë produktet që do të porositen;
- të krahasojë ofertat dhe kushtet e lëvrimin e të pagesës së tyre;
- të përzgjedhë saktë ofertën më të mirë;
- të kryejë saktë porosinë për produktet që do të blihen;
- të kryejë ruajtjen elektronike dhe printimin e porosisë së kryer;
- të regjistrojë saktë porosinë në regjistrin e porosive të kryera;
- të përcjellë në kohë porosinë për blerje, për përdorime të mëtejshme, duke zbatuar të njëjtën procedurë me atë të blerjeve të tjera;
- të kontrollojë rubrikën e porosive në faqen e Web-shop, duke identifikuar saktë porositë e reja që duhet të përpunohen;
- të përpunojë dhe të regjistrojë saktë porositë e reja në regjistrin e tyre, duke ndjekur të njëjtën procedurë me atë të shitjeve në forma të tjera;
- të dërgojë në formë elektronike konfirmimin për marrjen e porosisë;
- të ruajë porosinë në formën e përshtatshme elektronike, për ta përdorur për qëllime të mëtejshme.
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me blerjet dhe shitjet në Web-shop;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm me furnitorët

dhe klientët;

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

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e zyrave mësimore.
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet e dokumenteve dhe formularëve të marrë nga praktika e fermave reale.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të zyrës mësimore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për të kërkuar informacione në treg, krahasuar oferta, kryer dhe regjistruar porosi, kryer blerjet, dokumentimin dhe regjistrimet përkatëse të tyre, për analizimin e klientëve potencialë, nxitjen e marrëdhënieve me ta, sigurimin e klientëve të rinj, hartimin e kontratave të shitblerjes, kryerjen e shitjeve të drejtpërdrejta dhe në Web-shop, si dhe dokumentimin e regjistrimin e këtyre shitjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për të kërkuar informacione në treg, krahasuar oferta, kryer dhe regjistruar porosi, kryer blerjet, dokumentimin dhe regjistrimet përkatëse të tyre, analizimin e klientëve potencialë, nxitjen e marrëdhënieve me ta, hartimin e kontratave të shitblerjes, kryerjen e shitjeve të drejtpërdrejta dhe në Web-shop, si dhe dokumentimin e regjistrimin e këtyre shitjeve.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Mjedis i zyrave mësimore.
 - Materiale kancelarie dhe kompjuter në lidhje me internetin.
 - Dokumente të ndryshme model nga fermat reale dhe të përgatitura nga mësuesi.
 - Dëftesa lëvrimi, formularë, fatura, regjistra të blerjeve dhe shitjeve të marra nga praktika ose përpunuar në modulet e mëparshme.
 - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
 - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e agrobiznesit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
 - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

11. Moduli: “Menaxhimi i fermës agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 13

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	MENAXHIMI I FERMËS AGROTURISTIKE	M-17-2146-25
Qëllimi i modulit	Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të përzgjedhur dejetimin e prodhimit bujqësor zbatuar teknologjitë e prodhimit bujqësor dhe blegtoral për qëllime agroturistike, si dhe llogaritje ekonomike që lidhen me këto procese.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar klasën 12-të, në kualifikimin profesional “Agroturizëm” Niveli IV i KSHK.	
Rezultatet e të nxënit (RN), dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi përzgjedh drejtimin e prodhimit agroturistik. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të veshë uniformën e punës; – të sistemojë vendin me mjetet dhe pajisjet e duhura për përzgjedhjen e drejtimit të prodhimit agroturistik; – të përzgjedhë mjete, pajisjet dhe materialet e nevojshme për përzgjedhjen e drejtimit të prodhimit agroturistik; – të përcaktojë llojet e kulturave bujqësore sipas objektivave të strukturës agroturistike; – të përcaktojë kushtet mjedisore për kultivimin e kulturave bujqësore dhe bimëve dekorative e zbukuruese në fermat agroturistike; – të përzgjedhë kulturat bujqësore dhe bimët dekorative e zbukuruese që kultivohen në aktivitetin agroturistik; – të tregojë kujdesin e duhur për veglat dhe pajisjet e punës; – të kryejë llogaritje ekonomike për procesin e përzgjedhjes së drejtimit të prodhimit agroturistik; – të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, inisiativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup; – të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm; – të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përzgjedhjes së drejtimit të prodhimit agroturistik. Instrumentet e vlerësimit: – Pyetje-përgjigje me gojë. – Vëzhgim me listë kontrolli.	

RN 2 Nxënësi mbikëqyrë zbatimin e teknologjisë së prodhimit bujqësor për qëllime agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës;
- të sistemojë vendin me mjetet dhe pajisjet e duhura për teknologjinë e prodhimit bujqësor për qëllime agroturistike;
- të përzgjedhë mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për teknologjinë e prodhimit bujqësor;
- të përzgjedhë mënyrat teknikat e zbatimit të teknologjisë së prodhimit agroturistik;
- të mbikëqyrë zbatimin e teknologjive për kultivimin e bimëve të arave sipas qëllimit agroturistik;
- të mbikëqyrë zbatimin e teknologjive për kultivimin e bimëve aromatike dhe mjekësore për qëllime agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e teknologjive për kultivimin e perimeve në fushë të hapur dhe mjedise të mbrojtura për qëllime agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e teknologjive për kultivimin e kulturave drufrutore për qëllime agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e teknologjive për kultivimin e bimëve zbukuruese dhe dekorative dhe mirëmbajtjen e kopshtit për qëllime agroturistike;
- të mbikëqyrë kultivimin biologjik të kulturave bujqësore për qëllime agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e normave teknike për prodhimin biologjik të kulturave bujqësore;
- të tregojë kujdesin e duhur për veglat dhe pajisjet e punës;
- të kryejë llogaritje ekonomike për procesin e teknologjisë së prodhimit bujqësor për qëllime agroturistike;
- të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, inisiativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë zbatimit të teknologjisë së prodhimit bujqësor për qëllime agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi mbikëqyrë teknologjinë e mbarështimit/rritjes së kafshëve, shpendëve, peshkut dhe bletës në agroturizëm.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën dhe pajisjet e duhura mbrojtëse gjatë mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve për qëllime agroturistike;
- të përzgjedhë veglat dhe pajisjet e nevojshme gjatë mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve për qëllime agroturistike;
- të përzgjedhë llojin, racën dhe kategorinë e kafshëve dhe shpendëve për mbarështim sipas destinacionit;
- të përcaktojë madhësinë tufës dhe hartimin e kalendarit të marrjes së prodhimit blegtoral;
- të mbikëqyrë zbatimin e kushteve të mirëqenies dhe strehimit të kafshëve dhe shpendëve sipas standardeve përkatëse;
- të zbatojë teknikat e të ushqyerit të kafshëve dhe shpendëve në fermat blegtorale sipas destinacionit të prodhimit;
- të mbikëqyrë teknikat e kujdesit shëndetësor të kafshëve shpendëve, peshkut dhe bletës;
- të mbikëqyrë procedura shtimit dhe riprodhimit të kafshëve, shpendëve, peshkut dhe bletës;
- të zbatojë procedura e pastrimit të impianteve të mjeljes, enëve apo pajisjeve të qumështit;
- të mbikëqyrë zbatimin e procedurave të mjeljes dhe grumbullimit të qumështit për qëllime agroturistike;
- të mbikëqyrë proceset e grumbullimit, transportit dhe ruajtjes së vezëve;
- të mbikëqyrë zbatimin e teknikave e rritjes/kultivimit të peshkut;
- të mbikëqyrë zbatimin e teknikave e rritjes së bletëve për qëllime agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e teknikave të marrjes së mjaltit për qëllime agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e masave profilaktike sanitaro-veterinare në fermën agroturistike;
- të mbikëqyrë zbatimin e normave teknike për mbarështimin biologjik të kafshëve dhe shpendëve në

agroturizëm;

- të mbikëqyrë zbatimin e normave teknike për kultivimin biologjik të peshkut në agroturizëm;
- të kujdeset për veglat, pajisjet dhe materialet e punës gjatë mbarështimit blegtoral;
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës;
- të kryejë llogaritje ekonomike për procesin e mbarështimit blegtoral për qëllime agroturistike;
- të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë mbarështimit blegtoral për qëllime agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi përdor pajisje digjitale për menaxhimin e fermës agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën dhe pajisjet e duhura mbrojtëse për menaxhimin e fermës agroturistike nëpërmjet pajisjeve digjitale;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për menaxhimin e fermës agroturistike nëpërmjet pajisjeve digjitale;
- të përzgjedhë pajisjet digjitale për menaxhimin e fermës agroturistike;
- të zbatojë teknologjitë digjitale në menaxhimin e fermës agroturistike;
- të përdorë platformat, mjetet, pajisjet dhe aplikacionet digjitale në proceset e prodhimit agroturistik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës;
- të kryejë llogaritje ekonomike për menaxhimin e fermës agroturistike nëpërmjet pajisjeve digjitale;
- të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë menaxhimit të fermës agroturistike nëpërmjet pajisjeve digjitale;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së menaxhimit të fermës

agroturistike nëpërmjet pajisjeve digjitale.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në fermën e shkollës ose në fermë të prodhimit bujqësor dhe blegtoral pranë saj.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete për kultivimin e kulturave bujqësore dhe mbarështimit të kafshëve bujqësore si dhe llogaritjet ekonomike që lidhen me këto procese.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për zbatimin e agroteknologjisë së kultivimit të kulturave bujqësore dhe mbarështimit të kafshëve bujqësore.
- Nxënësit duhet të përfshihen në kryerjen e llogaritjeve ekonomike për proceset e punës në menaxhimin e fermës agroturistike.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikëqyrë edhe përdorimin e mirëmbajtjen e veglave dhe mjeteve gjatë agroteknologjisë së kultivimit të kulturave bujqësore dhe mbarështimit të kafshëve bujqësore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë punës në agroteknologjinë e kultivimit të kulturave bujqësore dhe mbarështimit të kafshëve bujqësore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike gjatë zbatimit të agroteknologjisë së kultivimit të kulturave bujqësore dhe mbarështimit të kafshëve bujqësore, si dhe të kryejnë llogaritje ekonomike që lidhen me këtë proces.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Baza prodhuese e shkollës apo fermë e prodhimit bujqësor dhe blegtoral afër saj.
 - Traktor.
 - Fara.
 - Plehëra organike dhe minerale.
 - Makinë mbjellëse.
 - Vegla dhe pajisje pune për mbjellje e tokës.
 - Vegla dhe pajisje pune për shërbimet kulturore të bimëve.
 - DVD, video, CD, pankarta, skica apo modele të planit të mbjelljes
-

së bimëve.

- Ushqime bimore të gjelbra, të thata, koncentrate.
 - Makina për pastrimin e stallës.
 - Makina për shpërndarjen e ushqimit të kafshëve.
 - Makina mjelëse.
 - Pajisje kancelarie.
 - Makina llogaritëse dore.
 - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
 - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit bimor (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
 - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

12. Moduli “Veprime ekonomike në strukturën agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 13

PËRSHKRUESI I MODULIT



Titulli dhe kodi	VEPRIME EKONOMIKE NË STRUKTURËN AGROTURISTIKE	M-17-2147-25
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të realizuar veprime ekonomike si: llogaritje, kontabilizime, mbylljen vjetore, ndërtimin e pasqyrave financiare të veprimtarisë ekonomike në strukturën agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar modulet profesionale të kl.12-të, në kualifikimin profesional “Agroturizëm” Niveli IV i KSHK.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi kryen regjistrimin kontabël të krijimit të strukturës agroturistike. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të sistemojë vendin e punës, pajisjet dhe mjetet e nevojshme për kryerjen e regjistrimeve kontabël të krijimit të strukturës agroturistike; – të kryejë saktë regjistrimin kontabël të kapitalit fillestar të derdhur nga pronarët për krijimin e strukturës agroturistike; – të kryejë saktë regjistrimin kontabël të shumave të shpenzimeve të paguara paraprakisht për krijimin dhe regjistrimin e strukturës agroturistike; – të kryejë saktë regjistrimin kontabël të gjendjeve të bilancit fillestar (artikulli i çeljes) në ditar; – të kryejë saktë çeljen e kartelave të magazinës, sipas formatit të përcaktuar; – të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me regjistrimin kontabël të krijimit të strukturës agroturistike; – të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup; – të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë kryerjes së regjistrimeve kontabël; – të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të zyrës mësimore. Instrumentet e vlerësimit: – Vëzhgim me listë kontrolli.	

RN 2 Nxënësi kontabilizon blerjet, shitjet, pagesat dhe arkëtimet për produktet agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë vendin e punës me pajisjet dhe mjetet e nevojshme për kryerjen e regjistrimeve kontabël të blerjeve, shitjeve, pagesave dhe arkëtimeve;
- të çelë ditarin analitik të blerjeve, duke respektuar normativat ligjore në fuqi;
- të regjistrojë saktë faturat e blerjes së produkteve në ditarin analitik të blerjeve;
- të kryejë regjistrimin e saktë kontabël në shtim të gjendjes së produkteve në magazinë;
- të kryejë regjistrimin e saktë të faturave të blerjeve në regjistrin e faturave të marra;
- të çelë ditarin analitik të shitjeve, duke respektuar normativat ligjore në fuqi;
- të regjistrojë saktë faturat e shitjeve të produkteve në ditarin analitik të shitjeve;
- të kryejë regjistrimin kontabël, në pakësim, të gjendjes së produkteve agroturistike;
- të regjistrojë saktë faturat e shitjeve në regjistrin e faturave të emetuara;
- të kontabilizojë saktë arkëtimin e faturave të shitjes duke kryer dhe përditësimet përkatëse në regjistrin e faturave të emetuara;
- të hartojë saktë urdhrin e transfertës për pagesën e produkteve dhe shërbimeve të blera;
- të kontabilizojë saktë pagesën e produkteve apo shërbimeve të blera;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me kontabilizimin e blerjeve, shitjeve, pagesave dhe arkëtimeve;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë kryerjes së kontabilizimit të blerjeve, shitjeve, pagesave dhe arkëtimeve;
- të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të zyrës mësimore.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi kryen vlerësime dhe kontabilizime në magazinë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë vendin e punës, pajisjet dhe mjetet e nevojshme të punës për kryerjen e vlerësimeve dhe kontabilizimeve përkatëse në magazinë;
- të vlerësojë saktë koston e mallit të shitur (KMSH) sipas metodave të legjislacionit në fuqi;
- të kryejë saktë regjistrimin e KMSH në librat përkatës;
- të kontabilizojë saktë daljet e lëndëve të para dhe materialeve për prodhimet agroturistike;
- të kontabilizojë saktë hyrjen e produkteve agroturistike në magazinë;
- të vlerësojë saktë gjendjen përfundimtare të magazinës nëpërmjet inventarizimeve të sakta dhe të plota të saj;
- të kontabilizojë saktë gjendjet e magazinës dhe ndryshimin e tyre;
- të kontabilizojë saktë diferencat në magazinë;
- të kuadrojë magazinën me repartet e prodhimit për materialet, lëndët e para dhe produktet agroturistike;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me vlerësimet dhe kontabilizimet në magazinë;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë kryerjes së vlerësimeve dhe kontabilizimeve në magazinë;
- të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të zyrës mësimore.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi kontabilizon shpenzime, të ardhura, pagesa dhe arkëtime të tjera.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë vendin e punës, pajisjet dhe mjetet e nevojshme të punës për kryerjen e kontabilizimeve të shpenzimeve, të ardhurave, pagesave dhe arkëtimeve të tjera;
- të kontabilizojë saktë shpenzimin dhe pagesën për

taksat lokale;

- të shkarkojë dhe dorëzojë urdhër pagesat për kuotat e parashikuara të tatimit mbi fitimin;
- të shkarkojë dhe dërgojë në bankë urdhër pagesat për pagesën e tatimit mbi fitimin;
- të kontabilizojë saktë pagesat për tatimin mbi fitimin;
- të kontabilizojë saktë shpenzimet për blerjet, mirëmbajtjen dhe pagesën e materialeve të zyrës;
- të kontabilizojë saktë shpenzimet për shërbime të tjera të blera (energji, telefon, ujë, internet, etj.) dhe pagesën e tyre.
- të kontabilizojë saktë shpenzimet/pagesat për interesa, qera, etj.;
- të kontabilizojë saktë arkëtimet/të ardhurat nga interesa e qera;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me kontabilizimin e shpenzime, të ardhurave, pagesave dhe arkëtimeve të tjera;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë tëpavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë kontabilizimit të shpenzime, të ardhurave, pagesa dhe arkëtime të tjera që realizon struktura agroturistike;
- të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të zyrës mësimore.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 5 Nxënësi kryen veprimet e mbylljes dhe hartimin e bilancit përfundimtar të strukturës agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë vendin e punës, pajisjet dhe mjetet e nevojshme të punës për kryerjen e veprimeve të mbylljes dhe hartimin e bilancit përfundimtar të strukturës agroturistike;
- të kryejë saktë kontabilizimin e përmbledhjes së shpenzimeve;
- të regjistrojë saktë në kontabilitet përmbledhjen e të ardhurave;
- të llogarisë saktë, rezultatit ekonomik të fermës agroturistike;

- të hartojë saktë, dhe sipas normativave ligjore në fuqi bilancin e strukturës agroturistike;
- të deklarojë online në afat tatimin përfundimtar mbi fitimin;
- të deklarojë online në afat pasqyrën e të ardhurave dhe shpenzimeve;
- të deklarojë online në afat fitimin e parashikuar për vitin e ardhshëm;
- të kontabilizojë saktë tatimin e fitimit përfundimtar dhe pagesën e diferencave;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me veprimet e mbylljes dhe hartimit të bilancit përfundimtar të strukturës agroturistike;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë kryerjes së veprimeve të mbylljes dhe hartimit të bilancit përfundimtar të strukturës agroturistike;
- të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të zyrës mësimore.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e zyrave mësimore.
- Realizimi i RN-ve duhet të trajtohen në atë mënyrë që i përshtatet veprimtarisë së strukturës agroturistike.
- Gjithashtu RN-ja konsiderohet e arritur nëse zgjidhet njëra prej metodave të vlerësimit në magazinë, si dhe njëra nga metodat e regjistrimit kontabël: inventarit periodik ose të përhershëm. Marrja e vendimit është pavarësi e mësuesit.
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet e dokumenteve dhe formularëve të marrë nga praktika e fermave agroturistike reale.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të zyrës mësimore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për të kryer llogaritje ekonomike, kontabilizime dhe mbylljen vjetore, për ndërtimin e pasqyrave financiare të strukturës agroturistike.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për të kryer llogaritje

	ekonomike, kontabilizime dhe mbylljen vjetore, për ndërtimin e pasqyrave financiare të strukturës agroturistike.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: – Mjedis i zyrës mësimore ose ferma reale agroturistike. – Materiale kancelarie. – Dokumente të ndryshme financiare, model nga ferma reale agroturistike dhe të përgatitura nga mësuesi. – Mjete kancelarie, kompjuter në lidhje me internetin. – Formularë, pasqyra financiare, libra financiarë të detyrueshëm, të marra nga praktika ose përpunuar në modulet e mëparshme. – Materiale të ndryshme informative. – Manuallet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos. – Përmbledhje e legjislacionit në fushën e agroturizmit (kodi i punës, legjislacioni fiskal). – Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.

13. Moduli “Promocioni i strukturës agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 13

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PROMOCIONI I STRUKTURËS	M-17-2148-25

AGROTURISTIKE

Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të zbatuar planin e marketingut, për të krijuar imazhin e strukturës agroturistike, për të realizuar fushata promovuese të produkteve agroturistike, si dhe për të kryer llogaritje ekonomike lidhur me marketingun në strukturat agroturistike.
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar modulet profesionale të kl.12-të, në kualifikimin profesional “Agroturizëm” Niveli IV i KSHK.
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	Nxënësi zbaton planin e marketingut të strukturës agroturistike. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të përzgjedhë dhe sistemojë vendin e punës me mjetet, materialet dhe pajisjet e duhura për të zbatuar planin e marketingut të strukturës agroturistike; – të parashikojë hapat dhe strukturën e planit marketing; – të evidentojë grupet e synuara të klientëve sipas produkteve të prodhuara në strukturën agroturistike; – të përzgjedhë kanalet e shpërndarjes sipas produktit agroturistik që po promovohet; – të kontribuojë në hartimin e një plani të saktë, të qartë dhe të detajuar të masave për promovimin e strukturës agroturistike; – të kryejë llogaritje të kostove përkatëse të promovimit të strukturës agroturistike; – të hartojë listat e përgjegjësive për promovimin e strukturës agroturistike; – të hartojë planin e kontrollit për realizimin e detyrave në fushën e promovimit; – të kontribuojë në përzgjedhjen e produkteve të reja që do të hidhen në treg; – të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me zbatimin e planit të marketingut të strukturës agroturistike; – të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;

- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë zbatimit të planit të marketingut të strukturës agroturistike;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë zbatimit të planit të marketingut të strukturës agroturistike.**Instrumentet e vlerësimit:**
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 2 Nxënësi krijon imazhin e strukturës agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë dhe sistemojë vendin e punës me mjetet, materialet dhe pajisjet e duhura për krijimin e imazhit të strukturës agroturistike
- të kontribuojë në konceptimin e imazhit të strukturës agroturistike dhe të evidentojë saktë se çfarë do të kërkohet të përcillet tek të tretët;
- të kontribuojë në konceptimin e logos së strukturës agroturistike, e cila të përshtatet me objektin e veprimtarisë dhe imazhin e konceptuar;
- të kontribuojë në hartimin e një motoje, që karakterizon më mirë imazhin, veprimtarinë dhe pritshmërinë për strukturën agroturistike;
- të kontribuojë në konceptimin dhe hartimin e fletëpalosjeve, katalogjeve dhe materialeve të tjera të shkruara për të promovuar strukturën agroturistike, në përputhje me imazhin që kërkohet të krijohet;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me krijimin e imazhit të strukturës agroturistike;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë krijimit të imazhit të strukturës agroturistike;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë krijimit të imazhit të strukturës agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi realizon fushatën promovuese të produkteve agroturistike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë dhe sistemojë vendin e punës me mjetet, materialet dhe pajisjet e duhura për realizimin e fushatës promovuese të produkteve agroturistike;
- të kontribuojë në përcaktimin e drejtë të grupit të synuar, në vartësi të tregut të produkteve agroturistike;
- të mbajë parasysh konsumatorin aktual të produkteve agroturistike, sepse ai është reklamuesi më i mirë i vetë asaj;
- të kontribuojë në përzgjedhjen e bartësit të reklamës në vartësi të madhësisë së tregut, grupit të synuar, kostove të reklamës etj.;
- të kontribuojë në përzgjedhjen e teknikave të reklamimit për formulimin e mesazhit të reklamës së produkteve agroturistike;
- të kontribuojë në formulimin e konceptit të një reklame me strukturë të zakonshme;
- të kontribuojë në formulimin e sloganit të fushatës së reklamës për strukturën agroturistike;
- të bëjë prezantimin e duhur të reklamës së hartuar;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me realizimin e fushatës promovuese të produkteve agroturistike;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë kryerjes së fushatës promovuese;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së fushatës promovuese të produkteve të strukturës agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e zyrave mësimore në shkollë ose ferma reale.
- Trajtimi i këtij moduli duhet të shtrihet gjatë gjithë vitit shkollor. Ai duhet të zhvillohet paralelisht me module të tjera.
- Për realizimin e modulit dhe RN-ve të tij nxënësit punojnë me grupe dhe qarkullojnë sipas një plani rotacioni të hartuar nga mësuesi.
- Ashtu si dhe në fermat reale, të njëjtat veprime përsëriten disa herë, dhe secili prej tyre performohet nga grupe të ndryshme nxënësish.
- Mësuesi duhet të nxisë aftësitë krijuese të nxënësve duke i inkurajuar për gjenerimin e ideve, për përdorimin e burimeve

	të ndryshme të informimit (internet, gazeta, revista, fletëpalosje, kontaktet me ekspertë dhe me konsumatorë etj.) dhe duke u lejuar hapësirën dhe kohën e nevojshme për të punuar. – Ata duhet të nxiten të diskutojnë për hapat e punës që do të ndiqen për realizimin e reklamës së strukturës agroturistike, për idetë e paraqitura si edhe të vlerësojnë arritjet e nxënësve të tjerë. Gjithashtu, ata duhet të nxiten që të bashkëpunojnë sa më shumë me njëri-tjetrin. – Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës. – Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: – Zyrat mësimore në shkollë ose ferma reale. – Mjedisë pune me kompjutera dhe lidhje interneti. – Programe të ndryshme kompjuterike për realizimin e marketingut të strukturës agroturistike. – Materiale kancelarie. – Pajisje për përgatitjen e materialeve promovuese. – Fletëpalosje dhe materiale të ndryshme reklame dhe materiale udhëzuese. – Manualët e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos. – Përmbledhje e legjislacionit në fushën e agroturizmit (kodi i punës, legjislacioni fiskal). – Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.

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

1. Moduli: “Prezantimi i produkteve agroturistike në panaire”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PREZANTIMI I PRODUKTEVE AGROTURISTIKE NË PANAIRE	M-17-2149-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i përgatit nxënësit të kryejnë veprimet e përgatitjes së stendave, të materialeve të shkruara të reklamës dhe promocionit për pjesëmarrje në panaire, të kryejnë veprimet dhe bisedat e shitjes në panair, si dhe veprimet e nevojshme pas panairit, si dhe për të kryer llogaritje ekonomike lidhur me prezantimin në panaire të produkteve agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi koncepton dhe aplikon pjesëmarrjen në panair. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të përzgjedhë mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për hartimin e konceptit, llogaritjen e kostove dhe pjesëmarrjes në panair; – të përcaktojë qartë mesazhin që do të përcillet në panair nga struktura agroturistike në lidhje me identitetin dhe veprimtarinë e saj; – të hartojë një slogan, i cili të shprehë saktë, qartë dhe në mënyrë të koncentruar dhe të thjeshtë mesazhin e përcaktuar për fermën agroturistike, produktet, shërbimet apo imazhin e saj; – të hartojë lista të sakta dhe të plota të detyrave që duhet të kryhen për përgatitjen e produkteve agroturistike që do të prezantohen në panair; – të kryejnë qartë ndarjen e detyrave, përcaktimin e afateve kohore sipas tyre dhe caktimin e përgjegjësive përkatëse për përmbushjen e detyrave për përgatitjen për panair; – të përcaktojë rregulla dhe përgjegjësi të sakta për raportimin periodik mbi ecurinë e përgatitjeve; – të hartojë lista të plota të materialeve që duhen për realizimin e panairit ku të evidentojë qartë për secilin burim nga do të sigurohet; – të evidentojë qartë listën e materialeve që do të porositen	

- tek organizatorët e panairit;
- të llogarisë saktë dhe hartojë pasqyra të qarta të kostove të panairit, duke pasqyruar edhe mënyrën e parashikuar për mbulimin e tyre;
- të hartojë planin e saktë të transportit të materialeve për në panair, si dhe përgjegjësitë përkatëse;
- të hartojë saktë kërkesën për pjesëmarrje në panair dhe dërgojë atë tek organizatorët e panairit, të shoqëruar me informacionet e kërkuara për fermën bujqësore;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë përgatitjeve për pjesëmarrje në panair;
- të respektojë rregullat e sigurisë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve për pjesëmarrje në panair.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 2 Nxënësi përgatit standën dhe materialet e panairit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për realizimin e standës së panairit, materialeve të tjera për pjesëmarrjen në panair;
- të përcaktojë mënyrën se si do të përcillet nga stenda mesazhi i fermës agroturistike;
- të përcaktojë përmbajtjen e prezantimeve elektronike ose reklamave filmike;
- të përcaktojë saktë ngjyrat, skemën, materialet, pajisjet e standës;
- të bëjë ndarjen e detyrave për përpunimin e pjesëve përbërëse të standës (materialet në kompjuter, printimin, etj);
- të përcaktojë saktë dhe qartë përmbajtjen, strukturën dhe paraqitjen e prezantimeve elektronike dhe audiovizive që do të prezantohen në panair;
- të hartojë lista të sakta dhe të plota të ndarjes së detyrave dhe përgjegjësiave për përgatitjen e prezantimeve elektronike dhe audiovizive;
- të hartojë planin e detajuar kohor të raportimit periodik mbi ecurinë e punës për përgatitjen e standës dhe prezantimeve;
- të përpunojë katalogun e panairit, duke respektuar

rregullat mbi elementët e domosdoshëm të tij;

- të hartojë fletëpalosje dhe materiale të tjera reklamuese edhe informuese, në sintoni me mesazhin që do të përcillet, ngjyrat dhe sloganin e panairit;
- të hartojë oferta speciale, të qarta dhe të sakta, për panairin;
- të hartojë kartvizitat dhe materiale të tjera informative për agjencinë ose personelin e saj;
- të printojë dhe përgatisë materialet e shkruara në formën e duhur;
- të përcaktojë mënyrën e veshjes në panair në sintoni me sloganin, veprimtarinë e fermës bujqësore dhe mesazhin që kërkohet të përcillet;
- të sigurojë në kohë veshjet e caktuara për panair dhe materialet e nevojshme për montimin e stendës;
- të paketojë dhe përgatisë për transport materialet e shkruara dhe të stendës;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me realizimin e stendës së panairit, materialeve të shkruara, prezantimeve dhe materialeve të tjera plotësuese;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngu
- lje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë realizimit të stendës së panairit, materialeve të shkruara si dhe prezantimeve dhe materialeve të tjera plotësuese;
- të respektojë rregullat e sigurisë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë realizimit të stendës së panairit, materialeve të shkruara, prezantimeve dhe materialeve të tjera plotësuese.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi përcakton detyrat e personelit për pjesëmarrjen në panair.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për montimin e stendës së panairit;
- të hartojë lista të detajuara të detyrave për montimin e stendës;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për marrjen dhe përcjelljen e informacionit gjatë panairit;

- të përcaktojë personat përgjegjës dhe detyrat për mbarëvajtjen e prezantimeve elektronike gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për pritjen dhe informimin e klientëve në stendë;
- të përcaktojë detyrat dhe grupin e punës për prezantimin dhe reklamimin e fermës bujqësore dhe produkteve të saj gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për kryerjen e shitjeve dhe dokumentimin e tyre, gjatë panairit;
- të përcaktojë detyrat dhe përgjegjësitë për mbajtjen e marrëdhënieve me bankën;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me kryerjen e planifikimit dhe ndarjes së punës për montimin e stendës në panair;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë planifikimit dhe ndarjes së detyrave dhe përgjegjësiave, për montimin e stendës gjatë panairit;
- të respektojë rregullat e sigurisë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së planifikimit dhe ndarjes së punës për montimin e stendës në panair.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 4 Nxënësi prezanton strukturën agroturistike në panair.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për prezantimin e stendës, realizimin e reklamës dhe promovimit të produkteve agroturistike gjatë panairit;
- të kryejë saktë procedurën e regjistrimit të strukturës agroturistike në panair;
- të njihet me rregullat e panairit;
- të firmosë formularin përkatës të panairit;
- të kryejë procedurën e plotë të marrjes në dorëzim të materialeve të porositura;
- të montojë saktë stendën sipas ndarjes së parashikuar të detyrave;
- të kryejë përgatitjet e nevojshme për vendosjen e prezantimeve elektronike dhe provën e tyre;
- të përgatisë dhe vendosë materialet e planifikuara në tavolinën e punës;

- të pastrojë mjedisin e stendës dhe largojë mbeturinat;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e strukturës agroturistike dhe produkteve të saj gjatë panairit;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e strukturës agroturistike dhe produkteve të saj në stendat e firmave të tjera gjatë panairit;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e strukturës agroturistike dhe produkteve të saj, gjatë panairit, me anë të prezantimeve elektronike ose audiovizuale duke zbatuar rregullat mbi formën, zërin etj;
- të kryejë saktë promocionin dhe reklamimin e strukturës agroturistike dhe produkteve të saj nëpërmjet shpërndarjes së dhuratave në mënyrë sa më efektive;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me prezantimin e stendës, promovimin dhe reklamimin e strukturës agroturistike dhe produkteve të saj gjatë panairit;
- të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë tëpavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë prezantimit të stendës, promovimit dhe reklamimit të strukturës agroturistike dhe produkteve të saj;
- të respektojë rregullat e sigurisë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë prezantimit të stendës, promovimit dhe reklamimit të strukturës agroturistike dhe produkteve të saj gjatë panairit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 5 Nxënësi realizon shitje në panair.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përdorë mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për realizimin e shitjeve të produkteve agroturistike gjatë panairit;
- të hartojë kontrata të plota dhe të sakta shitblerjeje me firmat pjesëmarrëse në panair;
- të kryejë, duke respektuar procedurën dhe plotësuar gjithë dokumentet e duhura, blerje për personelin dhe fermën gjatë panairit;
- të kryejë, duke respektuar procedurën dhe plotësuar gjithë dokumentet e duhura, shitje me karta krediti për personelin dhe vizitorët e panairit;
- të regjistrojë saktë shitjet e kryera me karta krediti në

formularët përmbledhës përkatës;

- të hartojë faturën e saktë përmbledhëse të shitjeve të panairit me karta krediti dhe kuadrojë atë;
- të kryejë regjistrimet e sakta dhe të plota të shitjeve të panairit në regjistrat përkatës dhe kartelat e magazinës;
- të plotësojë saktë UXH (urdhër xhirimet) për blerjet e kryera me pagesë të mëvonshme;
- të regjistrojë arkëtimet nga shitjet me pagesë të menjëhershme dhe të mëvonshme;
- të llogarisë saktë rezultatin ekonomik të panairit;
- të hartojë statistika të sakta, të plota dhe domethënëse mbi veprimet e panairit;
- të analizojë shitjet sipas mallrave dhe grupmallrave dhe të evidentojë mallrat më të shitura, mallrat që kërkojnë ndryshime në çmime, etj.;
- të interpretojë saktë statistikën e hartuara për efekt të vlerësimeve dhe krahasimeve me periudhat e kaluara;
- të çmontojë stendën dhe të sistemojë materialet për ti transportuar pas mbylljes së panairit;
- të pastrojë mbeturinat e stendës pas përfundimit të panairit;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me realizimin e shitjeve dhe kryerjes së veprimeve pas panairit;
- të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, inisiativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë hartimit të kontratave të shitblerjeve, kryerjes së shitjeve dhe veprimeve pas panairit;
- të respektojë rregullat e sigurisë dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë realizimit të shitjeve dhe kryerjes së veprimeve pas panairit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

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

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

	do të thotë që ky modul punohet paralelisht me të tjerët dhe për të gjithë klasën njëkohësisht, por me detyra të ndara sipas RN-ve dhe me një plan rotacioni të përcaktuar që më parë nga mësuesi. – Ky modul duhet të realizohet jo më parë se semestri i dytë i shkollës. Në këtë mënyrë nga njëra anë nxënësit do të kenë marrë njohuritë e nevojshme në lëndët përkatëse. – Për të mundësuar realizimin e modulit, mund të organizohen disa kohë më parë, kur është e mundur, edhe vizita në panaire të fermave reale. – Mësuesi mund të përdorë në mësim edhe materiale filmike të panaireve të tjera të organizuara nga ferma reale. – Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përgatitjen e stendave, të materialeve të shkruara, të reklamës dhe promocionit, për kryerjen e veprimeve dhe bisedave të shitjes në panair si dhe veprimeve të nevojshme pas panairit. – Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për përgatitjen dhe prezantimin në panair. – Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: – Materiale kancelarie. – Statistika dhe informacione të panaireve të mëparshme të përpunuara nga nxënës të viteve të kaluara. – Kompjuter dhe projektor. – Materiale të ndryshme audiovizuale, foto, filma që ilustrojnë paraqitje në panaire të mëparshme. – Kompjuterat me programe të përpunimeve grafike dhe me lidhje në Internet. – Manualët e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos. – Përmbledhje e legjislacionit në fushën e agroturizmit (kodi i punës, legjislacioni fiskal). – Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.

2. Moduli “Komunikimi në gjuhë angleze

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	KOMUNIKIMI NË GJUHËN ANGLEZE	M-13-2150-25

Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të komunikuar me etikë profesionale, në gjuhën angleze, gjatë kryerjes së veprimtarive të ndryshme në strukturën agroturistike.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1	Nxënësi komunikon në anglisht, ballë për ballë me klientin, gjatë veprimtarive profesionale në agroturizëm. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të komunikojë gjatë mikpritjes së klientit; – të komunikojë gjatë marrjes së informacioneve të nevojshme nga klienti; – të komunikojë me klientin për nevojat dhe kërkesat e veçanta; – të komunikojë me klientin gjatë marrjes së kërkesës për shërbime të ndryshme; – të informojë klientin në lidhje me shërbimet që ofrohen; – të informojë klientin në lidhje me aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet që ofrohen; – të informojë klientin në lidhje me kujdesin dhe rreziqet e mundëshme; – të orientojë klientin për veprimtari të ndryshme që zhvillohen në strukturën agroturistike; – të informojë klientin në lidhje me objektet e trashëgimisë kulturore dhe historike në strukturën agroturistike dhe në zonën përreth; – të komunikojë me klientin gjatë shoqërimit të tij; – të komunikojë me klientin gjatë kryerjes së shërbimeve të ndryshme; – të komunikojë me klientin për pagesat e shërbimeve të marra; – të komunikojë me klientin për aspekte të ndryshme që lidhen me shërbimet e ofruara; – të komunikojë me klientin për marrjen e përshtypjeve të tyre në lidhje me shërbimet e marra; – të komunikojë me klientin gjatë përcjelljes së tij; – të komunikojë me klientin duke zbatuar rregullat e gjuhës së trupit;

- të komunikojë me etikë profesionale me klientin.

Instrumentet e vlerësimit

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

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

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

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

Instrumentet e vlerësimit

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

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

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të mirëpresë telefonatën e klientit;
- të marrë informacion nga klienti, në telefon;
- të komunikojë me klientin në telefon, për nevojat dhe kërkesat e veçanta të tij;
- të interpretojë informacionin e marrë me telefon, nga klienti;

- të komunikojë me klientin në telefon, gjatë marrjes së kërkesës për shërbime të ndryshme;
- të informojë klientin me telefon, në lidhje me shërbimet që ofrohen;
- të informojë klientin me telefon, në lidhje me aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet që ofrohen;
- të negociojë me klientin me telefon, për shërbimet që ofrohen dhe çmimet e tyre;
- të informojë klientin me telefon, në lidhje me kujdesin dhe rreziqet e mundshme;
- të orientojë klientin me telefon, për veprimtari të ndryshme që zhvillohen në strukturën agroturistike;
- të informojë klientin me telefon, në lidhje me objektet e trashëgimisë kulturore dhe historike;
- të komunikojë me klientin me telefon, për aspekte të ndryshme që lidhen me shërbimet e ofruara;
- të komunikojë me klientin me telefon, për marrjen e përshtypjeve të tyre në lidhje me shërbimet e ofruara;
- të komunikojë me telefon, me klientin, me etikë profesionale.

Instrumentet e vlerësimit

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në klasa mësimore si dhe në mjediset e praktikave profesionale të shkollës, të pajisura me mjetet e duhura.
- Ky modul mund të trajtohet edhe në mjedise reale të punës në bizneset e sektorit të agroturizmit, me klientë realë.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për të komunikuar në gjuhën angleze gjatë kryerjes së shërbimeve të ndryshme në sektorin e agroturizmit.
- Mësuesi i modulit duhet të demonstrojë shembuj të komunikimit në gjuhën angleze gjatë veprimtarive praktike në sektorin e agroturizmit, sikurse parashikohen në modul.
- Rekomandohet të përdoren sa më shumë metodat e lojës me role dhe të simulimit, në lidhje me aspektet e komunikimit në gjuhën angleze, në veprimtaritë e sektorit të agroturizmit.
- Mësuesi i modulit duhet të moderojë seanca të diskutimeve në grup, në lidhje me veprimtaritë e komunikimit në gjuhën angleze, të kryera më parë.
- Mësuesi i modulit duhet të theksojë faktin që, jo vetëm përdorimi i gjuhës angleze, korrekte dhe me terminologjinë e duhur, por edhe etika e komunikimit është pjesë e

	rëndësishme e veprimtarisë së suksesshme në fushën e agroturizmit. – Mësuesi i modulit duhet të japë detyra shtëpie për nxënësit, që ata të studiojnë aspekte të komunikimit dhe të fjalorit në gjuhën angleze, që përdoren në veprimtari të ndryshme profesionale, në sektorin e agroturizmit. – Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet t'i vihet theksi verifikimit të shkallës së arritjeve në lidhje me komunikimin korrekt dhe me etikën e duhur në gjuhën angleze, në veprimtari të profesionale të sektorit të agroturizmit. – Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të nxëni.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: – Mjedise të ndryshme, reale ose të simuluar, që kanë të bëjnë me veprimtari të profesionale në sektorin e agroturizmit. – Orenditë, mjetet, pajisjet dhe materialet e nevojshme për shërbimet në sektorin e agroturizmit. – Pajisje elektronike me programet e nevojshme të komunikimit. – Komplet i ndihmës së shpejtë. – Fjalorë frazeologjikë të gjuhës angleze. – Adresa interneti që trajtojnë aspekte të komunikimit në gjuhën angleze në sektorin e agroturizmit. – Manuale, udhëzuesa, formate dokumentash, materiale informuese, materiale të shkruara në gjuhën angleze, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

3. Moduli: “Vjelja, magazinimi, ruajtja dhe sigurimi i cilësisë së prodhimit agroturistik”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	VJELJA, MAGAZINIMI, RUAJTJA DHE SIGURIMI I CILËSISË SË PRODHIMIT AGROTURISTIK	M-14-2151-25

Qëllimi i modulit Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të kryer vjeljen, magazinimin, ruajtjen, sigurimin e cilësisë së prodhimit agroturistik si dhe të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me këto procese pune.

Kohëzgjatja e modulit 36 orë mësimore

Niveli i parapëlqyer për pranim Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.

Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit

RN 1 Nxënësi kryen vjeljen e prodhimit agroturistik.
Kriteret e vlerësimit:
 Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës;
- të sistemojë vendin me mjetet dhe pajisjet e duhura për vjeljen e prodhimeve agroturistike;
- të përzgjedhë mjete, pajisjet dhe materialet e nevojshme për vjeljen e prodhimeve agroturistike;
- të përcaktojë kohën e përshtashme për vjeljen sipas llojit të kulturës dhe qëllimit të përdorimit;
- të organizojë punën për vjeljen e prodhimeve agroturistike;
- të kryejë vjeljen e prodhimeve agroturistike sipas destinacionit të përdorimit;
- të kontrollojë gjendjen e prodhimit agroturistik sipas cilësive pas vjeljes;
- të kryejë grumbullimin dhe transportin e prodhimeve agroturistike në destinacionin e duhur;
- të tregojë kujdesin e duhur për veglat dhe pajisjet e punës;
- të kryejë llogaritje ekonomike për procesin e vjeljes së prodhimit agroturistik;
- të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të vjeljes së prodhimit agroturistik.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi kryen veprime të magazinimit të prodhimit agroturistik.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës;
- të sistemojë vendin me mjetet dhe pajisjet e duhura për të magazinuar prodhimet agroturistikë;
- të kontrollojë kushtet teknike dhe higjienike të magazinës;
- të organizojë dhe sistemojë magazinën me pajisjet e duhura në varësi të prodhimit agroturistik.
- të plotësojë inventarin e magazinës;
- të plotësojë librin e magazinës me gjendjet fillestare;
- të plotësojë saktë fletëhyrjet e magazinës;
- të grupojë sipas cilësive të tyre prodhimin agroturistik në magazinë;
- të zbatojë planin e qarkullimit dhe të trajtimit të prodhimeve të cilat dëmtohen ose kanë afat skadence;
- të kontrollojë gjendjen e prodhimit agroturistik sipas cilësive;
- të tregojë kujdesin e duhur për veglat dhe pajisjet e punës;
- të kryejë llogaritje ekonomike për procesin e magazinimit të prodhimit agroturistik;
- të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së veprimeve të magazinimit të prodhimit agroturistik.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen ruajtjen e prodhimit agroturistik.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën dhe pajisjet e duhura mbrojtëse për ruajtjen e prodhimit agroturistik;
- të përzgjedhë veglat dhe pajisjet e nevojshme për ruajtjen e prodhimit agroturistik;
- të transportojë me kujdes veglat, pajisjet dhe materialet për ruajtjen e prodhimit agroturistik;
- të kryejë ndarjen dhe seleksionimin e prodhimit agroturistik sipas standardit të prodhimit;
- të ruajë prodhimin agroturistik në kushte të përshtatshme sipas standardeve;
- të kujdeset për ruajtjen e prodhimit nga dëmtuesit e depove;

- të realizojë trajtimin në kohë dhe në mënyrën e duhur të dëmtuesve në depo;
- të kujdeset për veglat, pajisjet dhe materialet e punës gjatë ruajtjes së prodhimit agroturistik;
- të pastrojnë dhe sistemojnë vendin e punës;
- të kryejë llogaritje ekonomike për procesin e ruajtjes së prodhimit agroturistik;
- të demostrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ruajtjes së prodhimit agroturistik.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi kryen analiza për sigurinë dhe cilësinë e produkteve bujqësore.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën dhe pajisjet e duhura mbrojtëse për kryerjen e analizave për sigurinë dhe cilësinë e produkteve agroturistike;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës në laborator për kryerjen e analizave organo-shqisore, fiziko-kimike dhe mikrobiologjike të produktit agroturistik;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave organo-shqisore, fiziko-kimike dhe mikrobiologjike të produktit agroturistik;
- të përzgjedhë kriteret për marrjen e mostrës së produktit agroturistik, sipas llojit dhe karakteristikave të tij;
- të marrë mostrën mesatare të produktit agroturistik, sipas konsistencës dhe veçorive të tij dhe sipas rregullave për marrjen e mostrave;
- të kryejë matje të temperaturës së produktit agroturistik dhe mjedisit të laboratorit sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizave;
- të vlerësojë pamjen e jashtme të produktit agroturistik sipas kërkesave standarde;
- të përcaktojë ngjyrën e produktit agroturistik sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;

- të përcaktojë aromën e produktit sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;
- të përcaktojë shijen e produktit sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;
- të përcaktojë treguesit fizikë të produktit agroturistik;
- të përcaktojë treguesit kimikë të produktit agroturistik;
- të përcaktojë treguesit mikrobiologjik të produktit agroturistik;
- të krahasojë rezultatet e analizave me kërkesat standarde;
- të interpretojë rezultatet e analizave dhe të plotësojë raportin laboratorik;
- të kujdeset vazhdimisht për sigurinë dhe cilësinë e prodhimit agroturistik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të kryejë llogaritje ekonomike për kryerjen e analizave për sigurinë dhe cilësinë e produkteve agroturistike;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm gjatë kryerjes së analizave për sigurinë dhe cilësinë e produkteve agroturistike;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së analizave të produkteve agroturistike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve

- Ky modul duhet të trajtohet në fermën e shkollës dhe në laboratorin e kryerjes së analizave për sigurimin e cilësisë së produkteve agroturistike.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të zbatimit të masave për vjeljen, magazinimin, ruajtjen dhe kryerjen e analizave për sigurimin e cilësisë së prodhimit agroturistik.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për zbatimin e masave për vjeljen, magazinimin, ruajtjen dhe kryerjen e analizave për sigurimin e cilësisë së prodhimit agroturistik.
- Nxënësit duhet të përfshihen në kryerjen e proceseve të punës për vjeljen, magazinimin, ruajtjen dhe kryerjen e analizave për sigurimin e cilësisë së prodhimit agroturistike.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikëqyrë edhe përdorimin e

mirëmbajtjen e veglave dhe mjeteve që përdoren për vjeljen, magazinimin, ruajtjen dhe kryerjen e analizave për sigurimin e cilësisë së prodhimit agroturistik si dhe të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me këto procese pune.

- Instruktori i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë punës për vjeljen, magazinimin, ruajtjen dhe kryerjen e analizave për sigurimin e cilësisë së prodhimit agroturistik.
- Instruktori i praktikës, duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mirëmbajtjes së pajisjeve laboratorike.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike të zbatimit të masave për vjeljen, magazinimin, ruajtjen dhe kryerjen e analizave për sigurimin e cilësisë së prodhimit agroturistik.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Baza prodhuese e shkollës apo fermë e prodhimit bimor afër saj.
- Vegla dhe pajisje pune për magazinimin dhe ruajtjen e prodhimit agroturistik (thasë, lidhëse, arka, frigoriferë etj).
- Preparat kimike për dëmtuesit e depove.
- Pompë spërkatëse.
- Manuale të ndryshme për vjeljen, magazinimin dhe ruajtjen e prodhimit agroturistik.
- Laborator i kontrollit të sigurisë dhe cilësisë për vlerësimin e produktit agroturistik;
- Mjete, pajisje për marrjen, transportimin dhe ruajtjen e mostrave të produkteve agroturistik;
- Mjete, solucione dhe reagent kimike, instrumenta, aparatura dhe pajisje laboratorike për kryerjen e analizave për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së produktit agroturistik të prodhuar.
- Kampione të ndryshme për kryerjen e analizave organo-shqisore, fiziko-kimike dhe mikrobiologjike të produktit agroturistik.
- Skema për sigurimin teknik, udhëzuesa, metodika analizash, katalogë, manuale, materiale të shkruara, kushte teknike dhe standarde shtetërore, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
- Manualët e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
- Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.

4. Moduli “Vjelja e mjaltit në fermën agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	VJELJA E MJALTIT NË FERMËN AGROTURISTIKE	M-14-2152-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për mirëmbajtjen, funksionimin e pajisjeve, mjeteve për të kryer ndërhyrje në zgjua për vjeljen e mjaltit	

për qëllime agroturistike si dhe të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me këto procese pune.

Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi përgatit mjetet dhe veglat për ndërhyrje në zgjua, në prani të vizitorëve. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të përzgjedhë uniformën e përshtatshme për ndërhyrje në zgjua; – të veshë uniformën dhe pajisjet e duhura mbrojtëse; – të përzgjedhë vendin ku do të kryhet vjelja e mjaltit, sipas standardit; – të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet dhe orenditë e tjera ndihmëse për ndërhyrje tek zgjoit; – të përzgjedhë kutinë e ndihmës së shpejtë në rast alergjie nga bletët; – të identifikojë vizitorë që kanë dëshirë të marrin pjesë në vjeljen e mjaltit; – të sigurojë higjienën personale dhe atë të vendit të punës, sipas standardit; – të transportojë me kujdes mjetet dhe pajisjet në fermën e bletëve; – të dezinfektojë mjetet dhe pajisjet e punës për vjeljen e mjaltit; – të përcaktojë saktë radhën e kryesjes së veprimeve për ndërhyrje dhe përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve: – si maskën e fytyrës, dorezat e llastikut, tymësen, levat për hapjen e zgjoit, thikat dhe pirunjtë metalik, etj; – të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me përgatitjen e mjeteve dhe veglat për ndërhyrje në zgjua, në prani të vizitorëve; – të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup; – të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm; – të zbatojë me korrektësi rregullat e sigurimit teknik e të

ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së veglave dhe mjeteve për ndërhyrje në zgjua.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 2 Nxënësi vjel mjaltin në prani të vizitorëve.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e përshtatshme për vete dhe për vizitorët për ndërhyrjen në zgjua;
- të ndërhyjë në zgjua sipas radhës së përcaktuar të punës;
- të hapë me kujdes zgjoin;
- të nxjerrë me kujdes kornizat nga zgjoi;
- të transportojë me kujdes kornizat në vendin e përcaktuar për vjeljen e mjaltit;
- të përdorë thikën për prerjen e qelizave të vulosura në kornizë;
- të vendosë kornizat në pozicionin e duhur në centrifugë;
- të centrifugojë kornizat me mjaltë;
- të nxjerrë me kujdes kornizat e mjaltit nga centrifugimi;
- të vendosë me kujdes kornizat në vendin e caktuar për tharje;
- të kullojë dhe grumbullojë mjaltin në enë të veçanta;
- të transportojë enët e mjaltit në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me ndërhyrjet në zgjua për vjeljen e mjaltit;
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës pas vjeljes së mjaltit në zgjua;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë ndërhyrjeve në zgjua për vjeljen e mjaltit.

Instrumentet e vlerësimit:

Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi pastron mjetet dhe veglat e përdorura gjatë vjeljes së mjaltit në prani të vizitorëve.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën;
- të përzgjedhë veglat dhe mjetet për pastrim;
- të përcaktojë saktë radhën e punës;

- të pastrojë me kujdes centrifugën;
- të pastrojë veglat që janë përdorur gjatë vjeljes së mjaltit;
- të pastrojë me kujdes kornizat e thara;
- të vendosë me kujdes kornizat në vendin e caktuar;
- të transportojë me kujdes mjetet dhe veglat e pastruara në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me pastrimin e veglave dhe mjeteve që janë përdorur gjatë vjeljes së mjaltit;
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit të veglave dhe mjeteve që janë përdorur gjatë vjeljes së mjaltit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikat profesionale pranë shkollës ose në një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë.
- Instruktori mund të organizojë vizita mësimore në një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë duke iu dhënë mundësi nxënësve për të vrojtuar konkretisht disa nga shërbimet që bëhen për mirërritjen e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të përdorimit sa më të mirë të veglave të punës, orendive dhe pajisjeve në një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë si dhe të kryerjes së punëve për vjeljen e mjaltit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete të kryerjes së punëve për vjeljen e mjaltit vetëm në mbikqyrje të instruktorit apo specialistit të rritjes së bletëve.
- Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me proceset e punës për kryerjen e vjeljes së mjaltit të bletëve në prani të vizitorëve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të kryerjes së punëve për vjeljen e mjaltit të bletëve.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të nxëni.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: – Një fermë ku ushtrohet aktiviteti i bletarisë. – Vegla pune, orendi dhe pajisje për të punuar me bletën. – Centrifugë mjalti, kova, fuçi, bidona. – Veshje speciale, maska për fytyrën, doreza llastiku, tymëse, etj. – Komplete mjetesh mbrojtje për t'u përdorur nga vizitorët. – Pite, korniza me hoje. – Vazo e fuçi me rubinet, pjata, tava, – Mjete të tjera vizuale. – Video me demonstrime të ndryshme. – Pajisje kancelarie. – Makina llogaritëse dore. – Manualët e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos. – Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
---	--

5. **Moduli “Prodhimi i vajit të ullirit në fermën agroturistike”**

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I VAJIT TË ULLIRIT NË FERMËN AGROTURISTIKE	M-08-2153-25
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit në kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit, ambalazhimin e tij, si dhe për të kryer llogaritje ekonomike lidhur me këto procese.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	

Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të përzgjedhë uniformën e përshtatshme; – të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit sipas procedurave standarde; – të sigurojë higjienën personale; – të dezinfektojë pajisjet dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare; – të përcaktojë sasinë e ullirit për përpunim sipas kërkesës dhe standardeve; – të transportojë ullirin në repart sipas procedurave standarde; – të hedhë ullirin në bunkerin e lëndës së parë sipas procedurave standarde; – të zbatojë teknikat e larjes së ullinjve sipas procedurave standarde; – të largojë mbeturinat nga pajisjet larëse sipas kërkesave higjieno-sanitare; – të largojë bërsitë nga linja teknologjike sipas kërkesave higjieno-sanitare; – të transportojë bërsitë në tharëse sipas procedurave standarde; – të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me proceset përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit; – të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup; – të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm; – të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit. Instrumentet e vlerësimit: – Vëzhgim me listë kontrolli.
	RN 2 Nxënësi prodhon vaj me ekstraktim të bërsive të ullirit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: – të përzgjedhë uniformën e përshtatshme; – të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit me ekstraktim sipas kërkesave higjieno-sanitare; – të pastrojë mjedisin dhe pajisjet sipas vendeve të punës;

- të përgatisë lëndën e parë, bërsi ulliri, me anë të copëtimit sipas procedurës standarde të punës;
- të transportojë lëndën e parë, bërsi ulliri, në repart sipas rregullit;
- të mbushë me kujdes distilatorin e ekstraktorëve me bërsi;
- të mbyllë në mënyrë hermetike distilatorin e ekstraktorëve;
- të mbushë distilatorin me përzierjen vaj-tretës, sipas raportit të caktuar;
- të mbyllë hermetikisht distilatorin sipas rregullit;
- të rikthejë tretësin në rezervuar sipas rregullit;
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me prodhimin të vajit me ekstraktim bërsish;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të vajit me ekstraktim bërsish.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi ambalazhon dhe ruan vajin e ullirit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë uniformën e përshtatshme;
- të përzgjedhë mjetet, pajisjet për ambalazhimin dhe ruajtjen e vajit të ullirit;
- të përgatisë ambalazhin për mbushje sipas kërkesës;
- të mbushë shishet me vaj ulliri sipas kërkesës;
- të mbushë fuçitë me vaj ulliri sipas kërkesës;
- të taposë shishet sipas rregullit;
- të etiketojë shishet me të gjitha të dhënat e duhura;
- të vendosë në arka e kuti shishet e ambalazuara, sipas rregullit;
- të magazinon produktin sipas procedurave standarde;
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me ambalazhimin dhe ruajtjen e vajit të ullirit;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;

- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ambalazhimit dhe ruajtjes së vajit të ullirit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Repart për prodhimin e vajit të ullirit.
- Mjete pune për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
- Lëndë të parë dhe ndihmëse për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
- Pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale etj.
- Pajisje kancelarie, makina llogaritëse dore.
- Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
- Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit që lidhet me prodhimin e vajit të ullirit (kodi i punës, legjislacioni

6. Moduli “Përpunimi i bimëve aromatike dhe mjekësore për qëllime agroturistike”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRPUNIMI I BIMËVE AROMATIKE DHE MJEKËSORE PËR QËLLIME AGROTURISTIKE	M-08-2154-25
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer mbledhjen, seleksionimin, tharjen e bimëve aromatike dhe mjekësore sipas zonave, si dhe për kryerjen në llogaritjet ekonomike që lidhen me to.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në kualifikimin profesional “Bujqësi”.	

**Rezultatet e të
nxënit (RN),
procedurat e
vlerësimit**

**RN 1 Nxënësi përcakton vendin e mbledhjes së bimëve
aromatike dhe mjekësore.**

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të veshë uniformën e punës;
- të përzgjedhë mjetet dhe materialet e domosdoshme që nevojiten për mbledhjen si: dorashka, kosha, gërshërë, spango etj;
- të vlerësojnë zonën ku ndodhen bimët aromatike dhe mjekësore;
- të transportojë me kujdes mjetet dhe materialet e nevojshme;
- të përcaktojnë bimët aromatike dhe mjekësore që do të mbledhen;
- të rrethojnë me kujdes vendin ku ndodhen bimët aromatike dhe mjekësore;
- të pastrojnë zonën nga bimët helmuese dhe papastërtitë e tjera;
- të marrë masa për parandalimin e rasteve të pakujdesisë;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me përcaktimin e vendit të mbledhjes së bimëve aromatike dhe mjekësore;
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RN 2 Nxënësi mbledh bimë aromatike dhe mjekësore për
qëllime agroturistike.**

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të veshë uniformën e punës;
- të përzgjedhë mjetet dhe materialet e domosdoshme që nevojiten për mbledhjen e bimëve aromatike dhe mjekësore;
- të përcaktojnë llojin e bimëve aromatike për erëza sipas llojit që ka zona;
- të përcaktojnë llojin e bimëve mjekësore sipas llojit që ka

zona;

- të përcaktojnë fazën e zhvillimit vjetor në varësi të llojit të bimës (formim gjethesh, lulëzim, pjekje);
- të përcaktojnë kohën e mbledhjes së bimëve sipas kritereve (mëngjes, agim, mbrëmje) duke iu përshtatur llojit të kulturës;
- të mbledhin bimët e përcaktuara sipas procedurës;
- të vendosin bimët e mbledhura me kujdes në vendin e caktuar në fushë, mundësisht në hije;
- të rendisin bimët e mbledhura sipas përkatësisë së përdorimit me shumë kujdes;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me mbledhjen e bimëve aromatike dhe mjekësore;
- të demonstrojnë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, iniciativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë mbledhjes së bimëve aromatike dhe mjekësore.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi përpunon dhe than bimët aromatike dhe mjekësore.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të veshë uniformën e punës;
- të përzgjedhë mjetet dhe materialet e domosdoshme që nevojiten për përpunimin e bimëve aromatike dhe mjekësore;
- të transporojë pa firo materialin nga fusha në vendin e përpunimit;
- të seleksionojë me kujdes bimët e dobëta dhe të sëmura .
- të veçojë organet e bimës që nuk janë objekt i përpunimit;
- të coptojë kërcejtë dhe rrënjët që do të përpunohen për të patur një ekspozim sa më të gjerë në procesin e tharjes;
- të përgatisë lokalin, hambarin, trinat për procesin e tharjes në hije sipas kushteve që përmbush zona;
- të vendosë bimët në korniza me rrjetë teli apo pëlhure sipas teknologjisë së përcaktuar;
- të zbatojë kohëzgjatjen e tharjes sipas gjendjes së lokalit, kushteve të motit dhe llojit të bimës, e cila zgjat 3-7 ditë;

- të përziejë materialin bimor 3-4 herë në ditë, deri sa kërcejtë të thyhen lehtë;
- të mbledhë materialin e tharë në grumbuj dhe formë dengu;
- të ruajë dengjet në lokale të thata dhe të ajrosur mirë deri në tërheqjen e materialit të tharë sipas mënyrës së përdorimit;
- të kryejë llogaritje ekonomike lidhur me përpunimin e bimëve aromatike dhe mjekësore;
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës;
- të demonstrojë përgjegjshmëri, këmbëngulje, inovacion, inisiativë, aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup;
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të bimëve aromatike dhe mjekësore.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në zonat përreth.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të punës për mbledhjen, seleksionimin, tharjen e bimëve aromatike dhe mjekësore si dhe llogaritjen ekonomike të kostove të punimeve në lidhje me to.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e përgatitjes së procesit të mbledhjes, seleksionimit, tharjes së bimëve aromatike dhe mjekësore si dhe llogaritjen ekonomike të kostove të punimeve lidhur me to.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikëqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve për përgatitjen e gjithë procesit të mbledhjes, grumbullimit, seleksionimit dhe tharjes përfundimtare të bimëve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të domosdoshme.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për mbledhjen, dhe përpunimin e bimëve aromatike dhe mjekësore, si dhe për llogaritje ekonomike lidhur me to.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të nxëni.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohet ngastra e tokës ku do të kryhet mbledhja, seleksionimi, tharja e bimëve aromatike dhe mjekësore, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: – Ngastër toke në zonën pranë shkollës me bimë aromatike dhe mjekësore. – Vegla dhe pajisje pune për mbledhjen dhe përpunimin e bimëve aromatike. – Hangarë, depo, etj. Për të kryer tharjen e materialit. – Pankarta, skica, udhëzues, katalogë, rregullore, etj. – Pajisje kancelarie. – Makina llogaritëse dore. – Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos. – Përmbledhje e legjislacionit në fushën e mbledhjes dhe përpunimit të bimëve (kodi i punës, legjislacioni fiskal). – Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
---	--

7. Moduli “Shoqëria e nxënësve”

Kualifikimi profesional: Agroturizëm

Niveli: IV i KSHK

Klasa: 12^{të}

Hartuar në kuadër të zbatimit të marrëveshjes së bashkëpunimit midis Ministrisë së Financave dhe Ekonomisë së Republikës së Shqipërisë dhe Fondacionit Shqiptaro-Amerikan për Zhvillim, “Për zbatimin e moduleve lëndorë Junior Achievement of Albania”.

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	SHOQËRIA E NXËNËSVE	M-17-2199-25
Qëllimi i modulit	Një modul që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të krijuar një shoqëri/kompani biznesi, për të: kryer procedurat e zgjedhjeve për drejtues e personel, analizuar produktin, kryer proceset e shitjes dhe blerjes, për të promovuar produktin e shoqërisë/kompanisë, si dhe për të kryer regjistrime të thjeshta dhe përgatitjen e raportit përfundimtar.	

Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar klasën e 11 ^{të} , niveli II i KSHK, në kualifikimin profesional “Agroturizëm”.
Rezultatet e të nxënit (RN), procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi krijon shoqëri/kompani. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: - të kryejë studimin fillestar të tregut për krijimin e një shoqërie/kompanie; - të përcaktojë qartë qëllimin e veprimtarisë së shoqërisë/kompanisë; - të përcaktojë qartë llojin e biznesit (tregti, prodhim, shërbim etj.), si dhe fushën ekonomike në të cilën do të zhvillohet veprimtaria; - të vendosë emrin e shoqërisë/kompanisë, duke pasur parasysh veprimtarinë dhe qëllimin e saj; - të përcaktojë qartë misionin dhe vizionin në lidhje me veprimtarinë dhe identitetin e shoqërisë/kompanisë; - të përzgjedhë formën juridike më të përshtatshme, në varësi të mundësive të financimit dhe kërkesave të pronarëve; - të hartojë dokumentet themelore juridik (statuti/rregullore ose akt themelimi); - të regjistrojë shoqërinë/ kompaninë në Qendrën Kombëtare të Bizneseve (QKB). Instrumentet e vlerësimit: - Vëzhgim me listë kontrolli. RN 2 Nxënësi kryen procedurat e zgjedhjeve për drejtues dhe personel. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: - të planifikojë një proces zgjedhor/rekrutimi transparent (kandidatët, mënyrën e votimit, afatet, rregullat etj.); - të ndjekë një rend dhe strukturë të caktuar në organizimin e votimeve (në asamblenë e aksionerëve); - të hartojë një rregullore të qartë dhe të thjeshtë për funksionimin e departamenteve të shoqërisë/kompanisë; - të prezantojë rregullat për zgjedhjen në departamente; - të prezantojë rolet që duhet të mbulojnë kandidatët e propozuar, sipas departamenteve; - të respektojë mendimin e shumicës dhe kur ai nuk përputhet me preferencat personale;

- të zgjedhë personin e duhur për drejtues/personel, sipas aftësive për rolin;
- të vlerësojë cilësitë e liderit (motivimin, përgjegjshmërinë, korrektësinë, përkushtim etj.);
- të përdorë mënyra të ndryshme ndërmjetësimi për zgjidhjen e mosmarrëveshjeve;
- të kontribuojë për një atmosferë bashkëpunuese, gjatë procesit zgjedhor;
- të pranojë rezultatin përfundimtar të zgjedhjeve për drejtues dhe personel.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Nxënësi analizon produktin e përzgjedhur objekt i veprimtarisë së shoqërisë/kompanisë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë qëllimin kryesor dhe dytësorë të studimit të tregut;
- të përcaktojë objektivat e studimit të tregut;
- të përcaktojë metodën bazë për studimin e tregut;
- të krijojë grupin e punës për studimin e tregut dhe të ndajë detyrat në grup;
- të përzgjedhë metodat kryesore dhe burimet e mbledhjes së të dhënave (intervista, pyetësorë, hulumtim online etj.);
- të përgatisë pyetësorët për mbledhjen e të dhënave të tregut;
- të realizojë me kujdes dhe saktësi intervistimet në funksion të objektit të studimit të tregut;
- të kryejë përpunimin paraprak të të dhënave, duke i seleksionuar ato;
- të kryejë përpunimin statistikor dhe analizën përmbajtësore të të dhënave;
- të përgatisë rezultatet e studimit të tregut (gjetjet dhe propozimet);
- të hartojë planin e biznesit duke:
- prezantuar qartë idenë dhe përshkruar në mënyrë të detajuar sipërmarrjen;
- përshkruar qartë prodhimin/ tregtimin;
- përcaktuar karakteristikat që dallojnë ofertën e shoqërisë/kompanisë së tij nga ajo e konkurrentëve;
- përcaktuar vendndodhjen, ku do të zhvillojë aktivitetin biznesi i saj;
- përcaktuar politikat që ndiqen për produktin apo shërbimin;
- pasqyruar tabelat për shpenzimet e parashikuara dhe të ardhurat e pritshme;

- përcaktuar burimet financiare që nevojiten për të kryer investimet fillestare;
- përshkruar se si do të organizohet biznesi, duke specifikuar numrin e të punësuarve, llojin e kontratave dhe kostot relative;
- të kontrollojë përfundimisht strukturën dhe korrektësinë e përmbajtjes së planit të biznesit;
- të vlerësojë cilësinë, dobishmërinë dhe përputhjen e produktit me nevojat e tregut;
- të vlerësojë përfitimet dhe kufizimet e produktit;
- të vlerësojë mendimet e përdoruesve/testuesve të produkteve;
- të përmirësojë vazhdimisht produktin, sipas analizimeve të bëra.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 4 Nxënësi kryen proceset e blerjes/shitjes.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë nevojat për blerje për fillimin e aktivitetit;
- të evidentojë furnitorët potencialë në fushën e biznesit;
- të analizojë furnitorët ekzistues;
- të kontaktojë furnitorët potencialë dhe të sigurojë informacione për ta;
- të zbatojë rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal, gjatë komunikimit me furnitorët;
- të kërkojë oferta e lista çmimesh për artikuj;
- të krahasojë ofertat e furnitorëve potencialë dhe të evidentojë ofertën më të përshtatshme për biznesin;
- të hartojë planin e blerjes dhe të ndjekë realizimin e tij;
- të ndjekë hapat e duhura, gjatë procesit të blerjes;
- të plotësojë dokumentacionin e nevojshëm që përdoret, gjatë procesit të blerjes;
- të kërkojë me kujdes informacione për klientët potencialë;
- të përpunojë kërkesat e klientëve;
- të hartojë listat e çmimeve për klientët;
- të hartojë oferta të ndryshme;
- të pranojë, kontrollojë dhe regjistrojë saktë, porositë e mbërritura nga klientët;
- të plotësojë dokumentacionin e nevojshëm, gjatë procesit të shitjes;
- të kryejë kontrollin e gjendjes fizike të produkteve për shitje;
- të përgatisë produktin për shpërndarje;
- të ambalazhojë produktin, sipas rastit;
- të përzgjedhë kushtet e lëvrimit dhe pagesës që i përshtaten

më mirë shoqërisë/kompanisë, qëllimeve dhe kushteve të veprimtarisë së saj;

- të hartojë saktë faturat e shitjes së mallrave;
- të hartojë refuzimet e shitjeve për arsye dhe në situata të ndryshme;
- të zgjidhë situatat në raste ankesash nga klientët;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit, gjatë blerjes/shitjes.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 5 Nxënësi kryen promovimin e produktit të shoqërisë/kompanisë.

Kriteret e vlerësimit

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë produktin të cilit do t'i bëhet marketingu;
- të identifikojë lloje të ndryshme të platformave digjitale dhe mediave sociale;
- të analizojë kriteret për përzgjedhjen e platformës digjitale dhe medias sociale;
- të përzgjedhë platformën digjitale dhe median sociale;
- të prezantojë platformën digjitale dhe median sociale të përzgjedhur;
- të përgatisë materiale të ndryshme interaktive (tekst, imazh, video etj.);
- të hartojë fletëpalosje dhe materiale të tjera reklamuese dhe informuese;
- të hartojë kartëvizitat e materiale të tjera informative për shoqërinë/kompaninë dhe personelin e saj;
- të ndërtojë video, duke përdorur programe (software) të ndryshme (Movie maker ose nëpërmjet aparatit celular, smartphone etj.);
- të modifikojë imazhe të ndryshme me software (photoshop, canva etj.);
- të ngarkojë (publikojë) materialet e mësipërme në platformën digjitale dhe median sociale të përzgjedhur;
- të përgatisë një plan orar, ditor dhe javor në lidhje me promovimin e produkteve të shoqërisë/kompanisë;
- të krijojë fushata marketingu, duke përdorur burime të ndryshme reklamimi (rrjetet sociale, e-mail ose mobile marketing);
- të komunikojë me etikë dhe profesionalizëm, gjatë promovimit të produktit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 6 Nxënësi harton dhe analizon raportin vjetor.

Kriteret e vlerësimit

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë një pasqyrë të thjeshtë financiare të mjeteve, detyrimeve dhe kapitalit të vetë shoqërisë/kompanisë;
- të evidentojë saktë se cilët dokumente do të përdoren për regjistrimin dhe pasqyrimin e veprimtarisë;
- të hartojë saktë dokumentet që mund të përdoren në shoqëri/kompani (ditarin, librin e arkës, libër i magazinës etj.);
- të regjistrojë gjendjen në dokumentet financiare përkatës;
- të regjistrojë saktë derdhjet e aksionerëve në para dhe në natyrë, sipas llojeve;
- të regjistrojë saktë derdhjet e kapitalit të nënshkruar në fillim dhe gjatë veprimtarisë së shoqërisë/kompanisë;
- të regjistrojë saktë shumat e shpenzimeve të paguara paraprakisht për krijimin, regjistrimin, asistencën ligjore, si dhe për zgjerimin e veprimtarisë ose ndryshimin e formës juridike;
- të regjistrojë blerjet dhe shitjet e kryera;
- të regjistrojë saktë shpenzimet e punës, detyrimet ndaj personelit, sigurimeve dhe shtetit për TAP, duke u bazuar në listëpagesën e pagave;
- të deklarojë në afatin e duhur detyrimet ndaj shtetit;
- të kryejë saktë mbylljen e llogarive të të ardhurave dhe shpenzimeve;
- të evidentojë rezultatin ekonomik të shoqërisë/kompanisë;
- të prezantojë rezultatin përfundimtar të shoqërisë/kompanisë;
- të marrë vendim për shpërndarjen e dividendit, bazuar në përqindjen të aksioneve;
- të kryejë veprimet për likuidimin përfundimtar të shoqërisë/kompanisë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve

- Ky modul duhet të trajtohet në shkollë/klasë dhe në biznes.
- Mësimdhënësi duhet të kryejë demonstrime konkrete lidhur me hapat që ndiqen për: krijimin e një shoqërie/kompanie biznesi, zbatimin e procedurave të zgjedhjeve për drejtues e personel, analizimin e produktit, realizimin e proceseve të shitjes dhe blerjes, promovimin e produktit të shoqërisë/kompanisë, si dhe për të kryer regjistrime të thjeshta dhe përgatitjen e raportit përfundimtar.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune,

fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë lidhur me krijimin e një shoqërie/kompanie biznesi, zbatimin e procedurave të zgjedhjeve për drejtues e personel, analizimin e produktit, realizimin e proceseve të shitjes dhe të blerjes, promovimin e produktit të shoqërisë/kompanisë, si dhe për të kryer regjistrime të thjeshta dhe përgatitjes së raportit përfundimtar.

- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet t'i vihet theksi verifikimit të shkallës së arritjeve të shprehive praktike për krijimin e një shoqërie/kompanie biznesi, zbatimin e procedurave të zgjedhjeve për drejtues e personel, analizimin e produktit, realizimin e proceseve të shitjes dhe të blerjes, promovimin e produktit të shoqërisë/kompanisë, si dhe për të kryer regjistrime të thjeshta dhe përgatitjes së raportit përfundimtar.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjithë kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të nxënit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Udhëzuesi i mësuesit.
 - Udhëzuesi i nxënësit.
 - Model statuti dhe akt themelimi.
 - Modele pasqyrash financiare.
 - Model letra me vlerë/aksione.
 - Libër i arkës.
 - Libër/kartela magazine.
 - Model pyetësori.
 - Formularë të porosive të shitjeve.
 - Formularë raportimi.
 - Materiale kancelarie.
 - Certifikatat e arritjeve.
 - Kompjuter/Laptop.
 - Projektor.
 - Internet.
 - USB dhe CD.
-

XI. Programi orientues i provimit të praktikës profesionale të integruar

Programi orientues për provimin përfundimtar të praktikës profesionale të integruar të Kualifikimit Profesional ”Agroturizëm”, **Niveli IV në KSHK** përmban kompetencat më të rëndësishme dhe më përfaqësuese për këtë kualifikim, të trajtuara në modulet e detyruara të praktikës profesionale në klasën e 12-të dhe të 13-të, që i përket këtij niveli.

Përmbajtja e programit për Provimin e Praktikës Profesionale të integruar

Programi orientues për provimin e praktikës profesionale të integruar, në kualifikimin profesional ” Agroturizëm”, **Niveli IV në KSHK** është hartuar duke u mbështetur në listën e kompetencave profesionale dhe në modulet e detyruara të praktikës profesionale, që përmban Skeletkurrikuli përkatës.

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

Nr	Kompetencat profesionale	Detyrat e punës	Pikët
1.	Të kryejë planifikimin dhe organizimin e punës në agroturizëm.	Detyra 1: Kryerja e planifikimit dhe organizimit të punës në agroturizëm. – planifikon veprimtari agroturistike; – organizon punën; – kryen procedurat e rekrutimit të personelit; – mbikëqyrë realizimin e detyrave të planifikuara.	15
2.	Të kryejë veprime në reception.	Detyra 2: Pritja dhe përcjellja e klientëve në strukturën akomoduese. – zbaton rregullat e komunikimit etik dhe profesional; – kryen procesin e regjistrimit/çregjistrimit të klientëve në strukturën akomoduese; – realizon biseda të suksesshme për shitje; – informon klientët për produktet dhe shërbimet që ofron struktura agroturistike.	15
3.	Të përgatisë ushqime tradicionale në kuzhinë	Detyra 3: Përgatitja e një asortimenti në kuzhinë. – kryen procese parapërgatitore në kuzhinë; – zbaton etapat e procesit teknologjik të gatimit; – prezanton asortimentin e përgatitur; – llogarit koston dhe çmimin e asortimentit të përgatitur.	30
4.	Të kryejë procese përpunimi të produkteve bujqësore e blegtorale për qëllime agroturistike sipas mundësive që ofron shkolla.	Detyra 4: Kryerja e proceseve të përpunimit të produkteve bujqësore/blegtorale: – përpunon produktet bujqësore (frutat, perimet, drithërat etj.); – përpunon qumështin për konsum të freskët ose për nënproduktet (prodhimit të kosit, salcës së kosit, gjalpës, djathit dhe gjizës); – përpunon mishin për konsum; – llogarit koston e produktit të përpunuar.	20

5.	Të promovojë strukturën agroturistike, produktet/shërbimet që ofron kjo strukturë.	Detyra 5: Kryerja e promovimit të strukturës agroturistike. – krijon oferta të produkteve/shërbimeve agroturistike; – harton mjateriale promovuese; – krijon imazhin e strukturës agroturistike; – realizon fushatën promovuese të produkteve/shërbimeve që ofron kjo struktura agroturistike; – llogarit koston e materialeve promovuese.	20
Shuma			100

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:

- Provimi praktik do të realizohet me anë të metodës së vlerësimit të nxënësve në “*poste pune*”, grupe pune ose individuale në mjediset e punës së shkollës, kompani etj.
- Koha për realizimin e të gjitha detyrave duhet të jetë jo më shumë se 3 orë, në përputhje kjo me Udhëzimin për organizimin dhe zhvillimin e provimeve në AFP.
- Për çdo detyrë komisioni i vlerësimit duhet tu sigurojë nxënësve, mjediset, paisjet dhe materialet e nevojshme për realizimin e detyrave.
- Në çdo detyrë elementë shumë të rëndësishëm, që duhet të jenë të përfshira në vlerësim, janë **respektimi i rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit, sistemimi dhe pastrimi i vendit e mjeteve të punës** pasi nxënësi ka përfunduar detyrën.
- Në vlerësimin e detyrave duhet t’i lihet hapësirë **bashkëbisedimit profesional**, ku komisioni drejton pyetje të parapërgatitura në pikat kyçe të procesit, por dhe në çdo rast kur e shikon të arsyeshme që duhet të ndërhyjë me pyetje, sepse bashkëbisedimi profesional është element i rëndësishëm i secilës prej kompetencave të listuara.

Komisioni i vlerësimit duhet të hartojë paraprakisht pyetjet për bashkëbisedimin profesional.

- Nxënësit duhet të punojnë në mënyrë të pavarur, pa ndërhyrjen e komisionit, me përjashtim të postit të punës, ku shkalla e rrezikshmërisë është relativisht e lartë.
- Për çdo detyrë komisioni i vlerësimit duhet të përgatisë instrumentet e vlerësimit, duke pasur parasysh programin e zhvilluar në këtë nivel, në të gjitha modulet e detyruara të praktikës profesionale, sipas kompetencave përkatëse të përfshira në skeletkurrikul.
- Instrumenti i vlerësimit, për secilën detyrë, duhet të përfshijë të gjitha hapat e realizimit të saj, duke filluar me përgatitjen e vendit dhe mjeteve të punës, higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës etj.
- Për çdo detyrë, komisioni i provimit përfshin në vlerësim dhe disa kompetenca të përgjithshme, të cilat janë të rëndësishme, si: vetëkontrolli, manifestimi i guximit, angazhimi fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme, komunikimi, pavarësia, bashkëpunimi në grup, bashkëveprimi etj.
- Gjithashtu, komisioni duhet të hartojë dhe një listë kriteresh vlerësimi për produktin përfundimtar.
- Për çdo detyrë komisioni duhet të përgatisë udhëzuesin e përmbushjes për nxënësit, ku do të jepen hapat për realizimin e detyrës përkatëse.
- Meqenëse koha për realizimin e detyrave duhet të jetë jo më shumë se 3 orë nxënësi realizon vetëm njërën nga detyrat.

Udhëzime për realizimin e **Detyrës 1: “Kryerja e planifikimit dhe organizimit të punës në agroturizëm”**.

Kjo detyrë do të realizohet në kabinetin e agroturizmit në shkollë, mjediset e firmës ushtrimore ose biznese reale agroturistike.

Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë situata të ndryshme të planifikimit dhe organizimit të punës në agroturizëm si: planifikimi i veprimtarisë agroturistike, organizimi i punës, kryerja e procedurave të rekrutimit të personelit si dhe mbikqyrja e realizimit të detyrave të planifikuara.

Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për kryerjen e planifikimit dhe organizimit të punës në agroturizëm. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla si: përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës, planifikimin dhe organizimin e punës në agroturizëm, planifikon veprimtari agroturistike, kryen procedurat e rekrutimit të personelit, mbikqyr realizimin e detyrave të planifikuara.

Për realizimin e kësaj detyre, instruktori, komisioni duhet të sigurojë, mjediset, paisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Kabinet të agroturizmit në shkollë.

- Mjedise firme ushtrimore/biznes.
- Kompjuter, fotokopje, shërbime interneti, programe kompjuterike.
- Pajisje kancelarie, makina llogaritëse dore etj.
- Udhëzues, rregullore, manuale teknike, fatura financiare, materiale të shkruara në mbështetje të përmbushjes së detyrës.

Komisioni i provimit të përgatisë paraprakisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës. Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli, e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli mund të përmbajë edhe kriteret për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale, të tilla si zbatimi i rregullave të komunikimit, respektimi i parimeve të punës në grup etj. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe, të tilla si angazhimi për realizimin e detyrës, pavarësia, kreativiteti, vetëkontrolli etj. Gjithashtu, komisioni duhet të hartojë edhe një listë kriteresh vlerësimi me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit.

Udhëzime për realizimin e **Detyrës 2: “Pritja dhe përcjellja e klientëve në strukturat akomoduese”**.

Kjo detyrë do të realizohet në kabinetin e agroturizmit në shkollë ose në struktura agroturistike. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënësi.

Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë procese si: zbatimi i rregullave të komunikimit etik dhe profesional, kryerja e procesit të regjistrimit ose çregjistrimit të klientëve në strukturën akomoduese, realizimi i bisedave të suksesshme për shitje me klientët, informimi i tyre për produktet dhe shërbimet që ofron struktura agroturistike, plotësimi i kërkesave apo zgjidhja e ankesave të klientëve si dhe orientimi i klientëve në zonë.

Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për kryerjen e detyrës.

Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla, si: përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës, verifikimi i situatës së prenotimeve, zbatimi i rregullave të komunikimit me klientin, kryerja e regjistrimit/çregjistrimit të klientit nga sistemi kompjuterik, informimi i klientëve për shërbimet dhe produktet që ofrohen, realizimi i bisedave të suksesshme për shitje, zgjidhja e ankesave dhe plotësimi i kërkesave të klientëve, si dhe orientimi i klientëve për veprimtari jashtë strukturës agroturistike.

Për realizimin e kësaj detyre komisioni duhet të sigurojë, mjediset, paisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Kabinet të agroturizmit në shkollë ose mjediset reale pune në një strukturë agroturistike.
- Kompjuter, fotokopje, shërbime interneti.

- Programe kompjuterike, materiale promovuese etj.
- Udhëzues, rregullore, manuale teknike, fatura financiare, materiale të shkruara në mbështetje të përmbushjes së detyrës.

Komisioni i provimit të përgatisë paraprakisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës. Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli, e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli mund të përmbajë edhe kriteret për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale, të tilla si zbatimi i rregullave të komunikimit, respektimi i parimeve të punës në grup etj. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe, të tilla si angazhimi për realizimin e detyrës, pavarësia, kreativiteti, vetëkontrolli etj. Gjithashtu, komisioni duhet të hartojë edhe një listë kriteresh vlerësimi me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit.

Për realizimin e kësaj detyre sygjerohet të përdoret *metoda e lojës në role*.

Udhëzime për realizimin e **Detyrës 3: “Përgatitja e një asortimenti në kuzhinë”**.

Kjo detyrë do të realizohet në ambientin e kuzhinës së shkollës ose në një strukturë agroturistike dhe nxënësi duhet të përgatitë një asortiment tradicional.

Komisioni i provimit paraprakisht ka përgatitur tezat të cilat përmbajnë asortimentin që do të përgatitet.

Nxënësit në mënyrë individuale realizojnë marrjen në dorëzim të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recetës, parapërgatitjen e vendit të punës, kryerjen e etapave të procesit teknologjik të gatimit (përpunim i ftohtë, përpunim termik) me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës, duke i dhënë prioritet përdorimit të pajisjeve dhe enëve tradicionale të gatimit.

Në fund të procesit të përgatitjes së asortimentit, nxënësi prezanton asortimentin si dhe llogarit koston dhe çmimin e tij.

Për realizimin e detyrës, nxënësve duhet t’u sigurohen:

- Mjete dhe pajisje pune të nevojshme për realizimin e detyrës.
- Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për realizimin e asortimentit.
- Enët e gatimit dhe servise të ndryshme për prezantimin e asortimentit të përgatitur.
- Pajisje kancelarie, makina llogaritëse dore etj.
- Manualët e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
- Udhëzues, rregullore, manuale teknike, fatura financiare, materiale të shkruara në mbështetje të përmbushjes së detyrës.

Komisioni i provimit të përgatisë paraprakisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre

bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës.

Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli, e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli mund të përmbajë edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale, të tilla si zbatimi i rregullave të komunikimit, respektimi i parimeve të punës në grup etj. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe, të tilla si angazhimi për realizimin e detyrës, pavarësia, kreativiteti, vetëkontrolli etj. Gjithashtu, komisioni duhet të hartojë edhe një listë kriteresh vlerësimi me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit.

Udhëzime për realizimin e Detyrës 4. “Kryerja e proceseve të përpunimit të produkteve bujqësore/blegtorale”.

Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të produkteve bujqësore/blegtorale. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënësi. Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë procese përpunimi gjatë prodhimit të nënprodukteve bujqësore/blegtorale si: përpunimi i frutave, perimeve, drithërave, qumështit për konsum të freskët ose për nënproduktet (prodhimit të kosit, salcës së kosit, gjalpfit, djathit dhe gjizës), përpunimi i mishin për konsum, si dhe të llogarisë koston e produktit të përpunuar.

Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërin prej tezave dhe përgatitet për procese përpunimi gjatë prodhimit të nënprodukteve me bazë bimore ose blegtoriale. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla si: përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës, higjienizimi i vendit dhe mjeteve të punës, kryen njërin prej përpunimeve bujqësore ose blegtoriale, si dhe të llogaritë koston e produktit të përpunuar.

Për realizimin e kësaj detyre, instruktori, komisioni duhet të sigurojë, mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Repart për përpunimin e produkteve bujqësore e blegtoriale.
- Mjete pune për përpunimin e produkteve bujqësore e blegtoriale, si dhe për ambalazhimin e tyre.
- Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve të tyre.
- Pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale.
- Pajisje kancelarie, makina llogaritëse dore.
- Manuallet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
- Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të produkteve bujqësore e blegtoriale (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
- Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal, materiale udhëzuese etj.

Komisioni i provimit të përgatisë paraprakisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës.

Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli, e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të

përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli mund të përmbajë edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale, të tilla si zbatimi i rregullave të komunikimit, respektimi i parimeve të punës në grup etj. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe, të tilla si angazhimi për realizimin e detyrës, pavarësia, kreativiteti, vetëkontrolli etj. Gjithashtu, komisioni duhet të hartojë edhe një listë kriteresh vlerësimi me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit.

Udhëzime për realizimin e Detyrës 5: “Kryerja e promovimit të strukturës agroturistike”.

Kjo detyrë do të realizohet në kabinetin e agroturizmit në shkollë/mjediset e firmës ushtrimore/biznese reale agroturistike. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë situata të ndryshme si, zbatimi i planit të marketingut të strukturës agroturistike, krijimi i imazhit të strukturës agroturistike, realizimi i fushatës promovuese të produkteve/shërbimeve agroturistike, si dhe llogaritja e kostove të materialeve promovuese.

Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për kryerjen e promocionit në strukturën agroturistike. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla si: përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës, zbatimi i planit të marketingut të strukturës agroturistike, krijimi i imazhit të strukturës agroturistike, realizimi i fushatës promovuese të produkteve/shërbimeve agroturistike, si dhe llogaritja e kostove të materialeve promovuese.

Për realizimin e kësaj detyre, instruktori, komisioni duhet të sigurojë, mjediset, paisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Zyrat mësimore në shkollë ose ferma reale.
- Mjedise pune me kompjutera dhe lidhje interneti.
- Programe të ndryshme kompjuterike për realizimin e marketingut të strukturës agroturistike.
- Materiale kancelarie.
- Pajisje për përgatitjen e materialeve promovuese.
- Fletëpalosje dhe materiale të ndryshme reklame dhe materiale udhëzuese.
- Manuallet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
- Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.

Komisioni i provimit të përgatisë paraprakisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës.

Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli, e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli mund të përmbajë edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale, të tilla si zbatimi i rregullave të komunikimit, respektimi i parimeve të punës në grup etj. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe, të tilla si angazhimi për realizimin e detyrës,

pavarësia, kreativiteti, vetëkontrolli etj. Gjithashtu, komisioni duhet të hartojë edhe një listë kriteresh vlerësimi me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit.