



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

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

“AGROTURIZËM”

Niveli IV në KSHK¹, referuar nivelit IV të KEK²

H8-IV-25

Tiranë, 2025

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Përmbajtja

Emërtimi i kualifikimit	4
Kodi	4
Kohëzgjatja	4
Niveli	4
Qëllimi:	4
Kriteret e përgjithshme të pranimit	4
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit	4
STRUKTURA E KUALIFIKIMIT	5
KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME (qëndrimet)	5
NJËSITË E TË NXËNIT TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL:	5
NjN-08-IV-0278-25 Planifikimi dhe organizimi i punës në agroturizëm	5
Rezultatet e të nxënit në njohuri	5
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	6
Kriteret e vlerësimit	6
NjN-08-IV-0279-25 Shërbimet dhe aktivitetet agroturistike	7
Rezultatet e të nxënit në njohuri	7
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	8
Kriteret e vlerësimit	8
NjN-08-IV-0280-25 Menaxhimi i fermës bujqësore në agroturizëm	9
Rezultatet e të nxënit në njohuri	10
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	10
Kriteret e vlerësimit	11
NjN-08-IV-0281-25 Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore	12
Rezultatet e të nxënit në njohuri	12
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	13
Kriteret e vlerësimit	13
NjN-08-IV-0282-25 Menaxhimi i fermës blegtorale në agroturizëm	14
Rezultatet e të nxënit në njohuri	14
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	15
Kriteret e vlerësimit	15
NjN-08-IV-0283-25 Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale	16
Rezultatet e të nxënit në njohuri	16
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	16

Kriteret e vlerësimit.....	16
NjN-08-IV-0284-25 Marketingu dhe shitja e produkteve në strukturën agroturistike	17
Rezultatet e të nxënit në njohuri	17
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	18
Kriteret e vlerësimit.....	18
NjN-23-IV-0005-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere	18
Rezultatet e të nxënit në njohuri	18
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	19
Kriteret e vlerësimit.....	19
NjN-22-IV-0006-24 Komunikimi dhe etika profesionale	20
Rezultatet e të nxënit në njohuri	20
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	21
Kriteret e vlerësimit.....	21
NjN-08-IV-0285-25 Mbikëqyrja e zbatimit të rregullave të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në agroturizëm	21
Rezultatet e të nxënit në njohuri	21
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	22
Kriteret e vlerësimit.....	22
Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:.....	23
Modalitetet e vlerësimit	23
Informacion shtesë	24
SHËNIM	24

Emërtimi i kualifikimit	Agroturizëm			Kodi
Kohëzgjatja	3000 orë nacionale	Niveli	Niveli IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK	H8-IV-25
Qëllimi:	Qëllimi i kualifikimit profesional “Agroturizëm”, niveli IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, është të përgatisë teknikë/menaxherë të mesëm, të aftë për të kuptuar dhe menaxhuar shërbimet në strukturat agroturistike, me qëllim rritjen e standardit të këtij sektori në zhvillim, që lidhet drejtpërdrejt me vlerat kulinare e kulturore vendase dhe shërbimet e ofruara në këtë fushë, si dhe të zhvillojë përgjegjësinë e individëve për t’i dhënë vlerën e duhur këtij sektori.			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<p>Në institucionet që ofrohet kualifikimi profesional “Agroturizëm”, niveli IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që:</p> <ul style="list-style-type: none"> – kanë mbaruar dy vitet e para të arsimit profesional, në kualifikimin “Bujqësi”, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK. – janë në kushte shëndetësore të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. – pranohen edhe individë që kanë aftësi ndryshe, për të cilët ofruesi i kualifikimit krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me aftësitë që shfaqin. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Agroturizëm”, niveli IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale dhe Supplementin përkatës të teknikut të mesëm në këtë fushë.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
Ofruesit	Ky kualifikim duhet të ofrohet nga ofrues të akredituar në zbatim të kuadrit ligjor në fuqi për arsimin dhe formimin profesional.			
Data e validimit	2025			
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	H-II-09-16: H8-III-18			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Në përfundim të kualifikimit profesional në profilin “Agroturizëm” niveli IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, individi do të zotërojë njohuritë profesionale të ndara sipas njësive të të nxënit të mëposhtme:

KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME (qëndrimet)

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

1. Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet dhe ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme;
2. Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional;
3. Të nxisë potencialin e tij/saj të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente;
4. Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror;
5. Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale;
6. Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij/saj;
7. Të organizojë drejt procesin e të nxënit të tij/saj dhe të shfaqë gatishmëri dhe vullnet për të nxënë gjatë gjithë jetës;
8. Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar;
9. Të demonstrojë aftësi për të përmbushur detyrat brenda afateve sipas një plani të caktuar;
10. Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij;
11. Të marrë nisma për të bashkëpunuar me individë apo grupe;
12. Të demonstrojë sjellje të përgjegjshme dhe etike në veprimtari shkollore dhe komunitet;
13. Të demonstrojë aftësi për të punuar në mënyrë të pavarur dhe për qenë pjesëmarrës pro aktiv në grup;
14. Të pranojë dhe të promovojë risitë dhe ndryshimet;
15. Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij, për t'u përshtatur me evolucionin teknologjik.

NJËSITË E TË NXËNIT TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL:

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

NjN-08-IV-0278-25 Planifikimi dhe organizimi i punës në agroturizëm

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të përshkruajë rolin e industrisë së mikpritjes dhe agroturizmit në jetën e një vendi;
2. Të përshkruajë zhvillimet më të fundit në fushën e agroturizmit në Shqipëri;
3. Të përshkruajë fushat e veprimtarisë, sektorët dhe funksionet e agroturizmit;
4. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit në fuqi, që rregullon veprimtarinë e strukturave agroturistike;

5. Të shpjegojë procedurat që ndiqen për hapjen e një strukture agroturistike;
6. Të shpjegojë mënyrën e organizimit të një strukture agroturistike;
7. Të përshkruajë format e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
8. Të shpjegojë rëndësinë e hartimit të rregullores së brendshme të strukturës agroturistike dhe zbatimit të saj;
9. Të shpjegojë rëndësinë e përcaktimit të objektivave dhe kalendarit të veprimtarive në strukturën agroturistike;
10. Të përshkruajë rëndësinë dhe mënyrat e planifikimit të punës me bazë ditore, javore dhe mujore;
11. Të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së detyrave sipas kualifikimeve përkatëse;
12. Të shpjegojë rëndësinë e planifikimit për furnizime me mjete, pajisje pune dhe materiale për veprimtarinë në strukturën agroturistike;
13. Të shpjegojë rëndësinë e procesit të blerjes, marrjes në dorëzim dhe menaxhimit të mallrave në strukturën agroturistike;
14. Të shpjegojë llojin e materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës, përdorimin dhe funksionin e tyre;
15. Të shpjegojë rëndësinë e mbikëqyrjes së gatishmërisë për punë të mjeteve dhe pajisjeve;
16. Të përshkruajë rëndësinë e kontrollit për pastrimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
17. Të shpjegojë mënyrën dhe formatet e dokumentimit të punës;
18. Të argumentojë rëndësinë e raportimit tek eprori;
19. Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit të burimeve njerëzore, në strukturën agroturistike;
20. Të shpjegojë rëndësinë e përditësimit të stafit me informacionet e reja të fushës së agroturizmit;
21. Të shpjegojë mënyrat e ruajtjes dhe arkivimit të dokumentacionit të punës.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të planifikojë dhe organizojë punën për realizimin e veprimtarive në strukturën agroturistike;
2. Të menaxhojë burimet e nevojshme për realizimin e detyrave;
3. Të dokumentojë dhe raportojë për punën e kryer.

Kriteret e vlerësimit

- Organizon vendin e punës në mënyrë ergonomike, sipas rregullit;
- Harton planin e punës, kalendarin e veprimtarive, bazuar në objektivat e përcaktuara për strukturën agroturistike;
- Planifikon veprimtaritë ditore, javore dhe mujore, sipas planit dhe kalendarit të punës;
- Ndan detyrat e punonjësve, sipas kualifikimeve përkatëse;
- Planifikon furnizimin me mjete, pajisje dhe materiale, sipas nevojave;
- Mbikëqyr gatishmërinë për punë të mjeteve dhe pajisjeve, sipas manualeve teknike të përdorimit;
- Menaxhon burimet njerëzore, sipas rregullores së brendshme;

- Menaxhon materialet, mjetet dhe pajisjet e punës, sipas rregullores së brendshme;
- Mbikëqyr procesin e pastrimit dhe mirëmbajtjes së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës, sipas procedurës;
- Koordinon punën me kolegët dhe specialistë të tjerë, sipas rregullores së brendshme;
- Informon stafin me të rejtat e fushës së agroturizmit periodikisht;
- Dokumenton punën, sipas formateve të përcaktuara dhe rregullores së brendshme;
- Raporton tek eprori, sipas rregullores së brendshme;
- Arkivon dhe ruan dokumentacionin e punës, sipas rregullores së brendshme.

NjN-08-IV-0279-25 Shërbimet dhe aktivitetet agroturistike

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë format dhe procedurat e rezervimit, në strukturën agroturistike;
2. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave për pritjen dhe përcjelljen e klientëve;
3. Të shpjegojë procedurat e regjistrimit dhe çregjistrimit të klientëve në recepsion;
4. Të listojë format e marrjes së pagesave dhe mënyrën e përdorimit të mjeteve digjitale;
5. Të argumentojë rëndësinë e përdorimit të prodhimeve/produkteve të fermës, zonës dhe të stinës në kuzhinë;
6. Të shpjegojë hapat që ndiqen për hartimin e menu-së në strukturën agroturistike;
7. Të argumentojë rëndësinë e përgatitjes së ushqimeve tradicionale;
8. Të shpjegojë rëndësinë e kombinimit të ushqimeve tradicionale me pije tradicionale;
9. Të listojë llojet e aktiviteteve që organizohen në një strukturë agroturistike;
10. Të shpjegojë hapat për organizimin e aktiviteteve/eventeve në strukturën agroturistike;
11. Të argumentojë rëndësinë e kryerjes së shërbimeve të pastrimit dhe mirëmbajtjes së dhomave, si dhe ambienteve të përbashkëta;
12. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të elementeve të traditës, në dekorimin e dhomës dhe të ambienteve të tjera;
13. Të listojë llojet e shërbimeve të tjera të ofruara nga struktura agroturistike;
14. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave higjieno-sanitare në sektorin e ushqimit dhe pijeve të strukturës agroturistike;
15. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të uniformës profesionale sipas vendit të punës;
16. Të argumentojë rëndësinë e kryerjes së punëve parapërgatitore në sektorin e ushqimit dhe pijeve;
17. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
18. Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse;
19. Të argumentojë rëndësinë e kontrollit të procesit të ndarjes së mbetjeve dhe grumbullimit të vajit të përdorur në kuzhinë për riciklim;
20. Të argumentojë rëndësinë e garantimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore/Standardi HACCP;
21. Të shpjegojë mënyrën e kryerjes së procesit të inventarizimit, në strukturën agroturistike;
22. Të argumentojë rëndësinë e mbajtjes së kontakteve me klientët;

23. Të shpjegojë rëndësinë e zgjidhjes së ankesave dhe kërkesave të klientëve;
24. Të shpjegojë llojet e aktiviteteve argëtuese që ofrohen në një strukturë agroturistike;
25. Të dallojë mënyrat e informimit dhe prezantimit të klientit të aktiviteteve argëtuese (me telefon, e-mail);
26. Të argumentojë rëndësinë e koordinimit të punëve për organizimin e aktiviteteve argëtuese;
27. Të vlerësojë mbarëvajtjen e aktiviteteve argëtuese të kërkuara nga klienti;
28. Të shpjegojë llojet e guidave/udhërrëfimeve dhe mënyrat e realizimit të tyre në strukturën agroturistike;
29. Të shpjegojë rëndësinë e përfshirjes së klientëve në aktivitetin prodhues dhe përpunues të strukturës agroturistike;
30. Të vlerësojë rëndësinë e mbikëqyrjes së aktiviteteve agroturistike gjatë përfshirjes së klientëve.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të menaxhojë zbatimin e procedurave në recepsion;
2. Të mbikëqyrë shërbimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes në strukturën akomoduese;
3. Të mbikëqyrë shërbimin e ushqimit dhe pijeve në restorant dhe bar;
4. Të përzgjedhë aktivitetet argëtuese në strukturën agroturistike sipas kërkesës së klientit;
5. Të koordinojë punën për realizimin e aktiviteteve argëtuese në strukturën agroturistike;
6. Të mbikëqyrë realizimin dhe mbarëvajtjen e aktiviteteve argëtuese në strukturën agroturistike.

Kriteret e vlerësimit

- Mbikëqyr procedurat e rezervimit në strukturën agroturistike, sipas rregullit;
- Mbikëqyr procedurat e regjistrimit dhe çregjistrimit të klientëve në recepsion, sipas rregullit;
- Mbikëqyr pritjen dhe përcjelljen e klientëve në strukturën akomoduese, sipas standardit;
- Mbikëqyr marrjen e pagesave nga klientët, sipas rregullores së brendshme;
- Mbikëqyr realizimin e shërbimeve të tjera për klientët, sipas kërkesës;
- Mbikëqyr procesin e informimit dhe të orientimit të klientëve për aktivitete brenda dhe jashtë strukturës agroturistike, sipas rregullores së brendshme;
- Menaxhon mbajtjen e kontakteve me klientët, sipas procedurës;
- Mbikëqyr kryerjen e shërbimeve të pastrimit dhe mirëmbajtjes së dhomave të klientëve, sipas standardit;
- Mbikëqyr kryerjen e shërbimeve të pastrimit dhe mirëmbajtjes së tualetit të dhomës, sipas standardit;
- Mbikëqyr kryerjen e shërbimeve të pastrimit dhe mirëmbajtjes së ambienteve të përbashkëta, sipas standardit;
- Mbikëqyr zbatimin e rregullave të estetikës dhe përdorimit të elementeve të traditës, në dekorimin e dhomave dhe ambienteve të përbashkëta, sipas politikave të strukturës agroturistike;

- Mbikëqyr përdorimin e solucionëve ekologjike për pastrimin e dhomave dhe ambienteve të përbashkëta, sipas standardit;
- Bashkëpunon për hartimin e menu-së në strukturën agroturistike, sipas rregullores së brendshme dhe politikave të strukturës agroturistike;
- Bashkëpunon në hartimin e fletë kërkesës për furnizime me lëndë të para dhe ndihmëse në kuzhinë, sipas procedurave;
- Garanton cilësinë e përgatitjes së ushqimeve në kuzhinë, sipas standardit dhe rregullores së brendshme;
- Mbikëqyr procedurat e sistemimit të sallës sipas llojit të eventit;
- Mbikëqyr proceset e punës parapërgatitore në restorant, sipas procedurës;
- Monitoron funksionalitetin e pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë dhe bar, sipas manualeve të përdorimit;
- Mbikëqyr përgatitjen dhe shërbimin e pijeve në bar, sipas rregullit;
- Mbikëqyr shërbimin e ushqimit dhe pijeve në restorant, sipas standardit;
- Mbikëqyr kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas standardit;
- Mbikëqyr plotësimin e dokumentacionit të sigurisë ushqimore në strukturën agroturistike, sipas kërkesave të Standardit HACCP;
- Menaxhon proceset e realizimit të aktiviteteve/eventeve në restorantin/ambientet e strukturës agroturistike, sipas rregullores së brendshme dhe planit të punës;
- Mbikëqyr kryerjen e procesit të inventarizimit, sipas procedurave dhe formateve të përcaktuara;
- Përgatit materiale informuese për aktivitetet argëtuese në strukturën agroturistike, sipas formateve të përzgjedhura;
- Informon klientin për aktivitetet argëtuese në strukturën agroturistike nëpërmjet kanaleve të komunikimit;
- Dakordëson me klientin llojin e aktivitetit argëtues që do të realizohet në strukturën agroturistike;
- Koordinon aktivitete me sektorët e strukturës akomoduese, sipas planit të veprimtarive;
- Koordinon punën me aktorë të tjerë jashtë strukturës agroturistike, sipas planit të veprimtarive dhe kërkesave të klientit;
- Mbikëqyr realizimin dhe mbarëvajtjen e aktiviteteve argëtuese në strukturën agroturistike, sipas planit të veprimtarive;
- Realizon/mbikëqyr udhërrëfimin e klientëve në aktivitetin agroturistik, sipas planit;
- Mbikëqyr përfshirjen e klientëve (sipas dëshirës) në aktivitetet agroturistike, sipas planit;
- Mbikëqyr realizimin e aktiviteteve argëtuese nga aktorë të tjerë jashtë strukturës agroturistike, sipas marrëveshjeve të bashkëpunimit.

NjN-08-IV-0280-25 Menaxhimi i fermës bujqësore në agroturizëm

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë drejtimet kryesore të prodhimit bujqësor për qëllime agroturistike;
2. Të shpjegojë kushtet klimatiko-tokësore për kultivimin e kulturave bujqësore në fermën agroturistike;
3. Të shpjegojë teknologjitë e kultivimit të bimëve të arave dhe bimëve mjekësore e aromatike;
4. Të shpjegojë teknologjitë e kultivimit të perimeve në fushë të hapur dhe mjedise të mbrojtura, si dhe kalendarin e mbjelljeve sipas sezonit dhe kërkesave të strukturës agroturistike;
5. Të shpjegojë teknologjitë e kultivimit të kulturave drufrutore;
6. Të shpjegojë teknologjitë e kultivimit të bimëve zbukuruese dhe dekorative, si dhe shërbimet e mirëmbajtjes estetike të tyre;
7. Të përshkruajë parimet bazë të ligjit shqiptar dhe normat teknike për kultivimin biologjik të kulturave bujqësore në fermat agroturistike;
8. Të përshkruajë mënyrat e përcaktimit të stadeve të pjekjes së kulturave bujqësore;
9. Të shpjegojë metodat dhe teknikat e vjeljes së kulturave bujqësore;
10. Të shpjegojë rëndësinë e planifikimit të vjeljes sipas flukseve të rezervimeve të klientëve;
11. Të shpjegojë mënyrat e grumbullimit dhe transportit të sigurt të prodhimeve bujqësore në agroturizëm;
12. Të shpjegojë mënyrat dhe teknikat e seleksionimit të prodhimit bujqësor;
13. Të listojë llojet dhe mënyrat e ambalazhimit dhe etiketimit të prodhimeve/produkteve bujqësore;
14. Të shpjegojë kushtet e magazinimit dhe ruajtjes të prodhimeve bujqësore;
15. Të shpjegojë format, teknikat dhe kohën e krasitjes së bimëve dekorative për formimin e kurorës;
16. Të listojë mjetet dhe pajisjet për krasitjen e bimëve të kopshtit;
17. Të shpjegojë teknologjitë digjitale në menaxhimin e fermës bujqësore në agroturizëm;
18. Të listojë platformat, mjetet, pajisjet dhe aplikacionet digjitale për monitorimin e parametrave agroklimatikë;
19. Të shpjegojë mënyrat, teknikat e automatizuara dhe kontrollin digjital të shërbimeve në bujqësi.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të përzgjedhë drejtimin e prodhimit sipas llojit të aktivitetit agroturistik dhe kushteve klimatiko-tokësore për kultivimin e kulturave bujqësore;
2. Të përzgjedhë teknologjitë e kultivimit të kulturave bujqësore, bimëve zbukuruese dhe dekorative sipas qëllimit të aktivitetit agroturistik;
3. Të zbatojë ligjin shqiptar dhe normat teknike për kultivimin biologjik të kulturave bujqësore në agroturizëm;
4. Të përcaktojë stadet e pjekjes dhe kohën e vjeljes të kulturave bujqësore dhe përgatitjen e buqetave me lule për dekorimin e ambienteve agroturistike;
5. Të përzgjedhë mënyrat e grumbullimit, transportit, seleksionimit, ambalazhimit, etiketimit dhe magazinimit të prodhimeve/produkteve bujqësore në aktivitetet agroturistike;
6. Të përdorë teknologjinë digjitale në menaxhimin e fermës bujqësore në agroturizëm.

Kriteret e vlerësimit

- Përcakton objektivat e strukturës agroturistike, sipas traditës së zonës;
- Përcakton llojet e kulturave bujqësore, sipas objektivave të strukturës agroturistike;
- Përcakton kushtet mjedisore për kultivimin e kulturave bujqësore dhe bimëve dekorative e zbukuruese në fermat agroturistike, sipas kërkesave të tyre;
- Identifikon faktorët agrometeorologjikë që ndikojnë në rritjen dhe zhvillimin e bimëve, sipas kërkesave të tyre;
- Krahason të dhënat e parametrave agrometeorologjikë dhe cilësive fiziko-kimike të tokës me kërkesat e kulturave bujqësore dhe bimëve dekorative e zbukuruese që kultivohen në aktivitetin agroturistik;
- Përzgjedh kulturat bujqësore dhe bimët dekorative e zbukuruese që kultivohen në aktivitetin agroturistik, sipas kushteve klimatiko-tokësore të zonës;
- Mbikëqyr zbatimin e teknologjive për kultivimin e bimëve të arave, sipas qëllimit të aktivitetit agroturistik;
- Mbikëqyr zbatimin e teknologjive për kultivimin e bimëve mjekësore dhe aromatike, sipas qëllimit të aktivitetit agroturistik;
- Mbikëqyr zbatimin e teknologjive për kultivimin e perimeve në fushë të hapur dhe mjedise të mbrojtura, sipas qëllimit të aktivitetit agroturistik;
- Mbikëqyr zbatimin e teknologjive për kultivimin e kulturave drufrutore, sipas qëllimit të aktivitetit agroturistik;
- Mbikëqyr zbatimin e teknologjive për kultivimin e bimëve zbukuruese dhe dekorative dhe mirëmbajtjen estetike të kopshtit, sipas kushteve teknike të projektit;
- Mbikëqyr kultivimin biologjik të kulturave bujqësore në aktivitetet agroturistike, sipas përcaktimeve të ligjit shqiptar për bujqësinë biologjike;
- Mbikëqyr zbatimin e normave teknike për prodhimin biologjik të kulturave bujqësore në aktivitetin agroturistik, sipas legjislacionit;
- Mbikëqyr procesin e vjeljes së kulturave bujqësore biologjike, ambalazhimin/paketimin me materiale ekologjike dhe certifikimin e prodhimit biologjik, sipas legjislacionit;
- Përcakton kohën e pjekjes për vjelje të kulturave bujqësore, sipas mënyrave përkatëse, destinacionit të përdorimit (menu-së) dhe flukseve të rezervimeve të klientëve;
- Mbikëqyr procesin e vjeljes së kulturave bujqësore, sipas metodave dhe teknikave përkatëse dhe llojit të kulturave;
- Mbikëqyr procesin e përgatitjes së buqetave me lule për dekorimin e ambienteve agroturistike, sipas teknikave përkatëse;
- Grumbullon dhe transporton në mënyrë të sigurt prodhimet bujqësore, sipas teknikave përkatëse dhe llojit të kulturave;
- Mbikëqyr proceset e pas vjeljes, magazinimit dhe ruajtjes së prodhimeve bujqësore, sipas kërkesave teknike dhe destinacionit të përdorimit;

- Mbikëqyr procesin e seleksionimit të prodhimit bujqësor, sipas mënyrave dhe teknikave përkatëse;
- Mbikëqyr ambalazhimin dhe etiketimin e prodhimeve/produkteve bujqësore, sipas mënyrave dhe teknikave përkatëse duke përzgjedhur ambalazhe ekologjike;
- Mbikëqyr kushtet e magazinimit dhe ruajtjes të prodhimeve/produkteve bujqësore, sipas kërkesave teknike;
- Zbaton teknologjitë digjitale në menaxhimin e fermës bujqësore, sipas katalogëve përkatës dhe qëllimeve të aktivitetit agroturistik;
- Përdor platformat, mjetet, pajisjet dhe aplikacionet digjitale në proceset e prodhimit bujqësor, sipas manualeve përkatëse;
- Mbikëqyr përdorimin e pajisjeve digjitale për kontrollin digjital të kushteve të ruajtjes së prodhimeve/produkteve, sipas manualeve përkatëse.

NjN-08-IV-0281-25 Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë ekonomike të përpunimeve të thjeshta të prodhimeve bujqësore për qëllime agroturistike;
2. Të listojë llojet e prodhimeve bujqësore për përpunime të thjeshta;
3. Të përshkruajë karakteristikat e përgjithshme të prodhimeve bujqësore që do të përpunohen;
4. Të listojë llojet e lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe standardet e kërkuara për përpunime të thjeshta të prodhimeve bujqësore;
5. Të shpjegojë mënyrat e seleksionimit të lëndëve të para për përpunim;
6. Të shpjegojë mënyrat, teknikat, mjetet dhe materialet për pastrimin/higjienizimin e prodhimeve bujqësore për përpunime të thjeshta;
7. Të rendisë llojet e pajisjeve dhe mjeteve të punës për përpunime të thjeshta të prodhimeve bujqësore në aktivitetin agroturistik;
8. Të shpjegojë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të drithërave për prodhimin e produkteve të brumit, sipas traditës së zonës;
9. Të shpjegojë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të perimeve për prodhimin e produkteve të përpunuara, sipas traditës së zonës;
10. Të shpjegojë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të frutave për prodhimin e produkteve të përpunuara, sipas traditës së zonës;
11. Të shpjegojë llojet e konservantëve për përpunime të thjeshta të frutave dhe perimeve, sipas përdorimit të tyre;
12. Të shpjegojë mënyrat e përpunimit të bimëve dhe frutave të egra për prodhimin e reçelrave, glikove etj., sipas llojit të bimësisë dhe traditës së zonës;
13. Të shpjegojë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të bimëve mjekësore dhe aromatike;
14. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së produkteve me bimë zbukuruese dhe dekorative për dekorimin e ambienteve;

15. Të listojë llojet e ambalazheve dhe teknikat e ambalazhimit/paketimit të produkteve bujqësore të përpunuara duke përdorur materiale ekologjike;
16. Të shpjegojë kushtet teknike të ruajtjes dhe magazinimit të prodhimeve/produkteve bujqësore të përpunuara;
17. Të listojë pajisjet digjitale dhe mënyrat e kontrollit digjital të kushteve të ruajtjes së produkteve të përpunuara;
18. Të përshkruajë kushtet e higjienës dhe sigurisë ushqimore gjatë përpunimit dhe ruajtjes së produkteve bujqësore për garantimin e cilësisë dhe mbrojtjes së shëndetit të klientëve;
19. Të shpjegojë rregullat e standardeve (HACCP, ISO etj.) për sigurinë e produkteve ushqimore;
20. Të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit me specialistë të fushës për proceset e përpunimeve të thjeshta të prodhimeve bujqësore.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të përzgjedhë prodhimet bujqësore për përpunim sipas kërkesave të aktivitetit agroturistik;
2. Të zbatojë teknologjitë për përpunime të thjeshta të prodhimeve bujqësore në aktivitetin agroturistik;
3. Të kryejë ambalazhimin, paketimin, etiketimin dhe ruajtjen e produkteve të përpunuara bujqësore në aktivitetin agroturistik;
4. Të zbatojë kushtet e higjienës dhe sigurisë ushqimore gjatë përpunimit të prodhimeve bujqësore në aktivitetin agroturistik.

Kriteret e vlerësimit

- Përcakton llojet e prodhimeve bujqësore për përpunime të thjeshta, sipas destinacionit dhe kërkesës së aktivitetit agroturistik;
- Vlerëson karakteristikat e përgjithshme të prodhimeve bujqësore që do të përpunohen, sipas teknologjive përkatëse;
- Mbikëqyr përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse për përpunime të thjeshta të prodhimeve bujqësore, sipas standardeve të përcaktuara;
- Mbikëqyr proceset e parapërgatitjes së lëndëve të para bimore për përpunime të thjeshta, sipas teknikave përkatëse;
- Kontrollon përzgjedhjen e mjeteve, pajisjeve të punës dhe materialeve për përpunime të thjeshta të prodhimeve bujqësore, sipas llojit të produktit që do të përpunohet;
- Mbikëqyr proceset e përpunimit të drithërave për prodhimin e produkteve të brumit, sipas mënyrave përkatëse dhe traditës së zonës;
- Mbikëqyr proceset e përpunimit të perimeve të fermës, sipas mënyrave dhe teknikave përkatëse dhe traditës së zonës;
- Mbikëqyr proceset e përpunimit të frutave, sipas mënyrave dhe teknikave përkatëse dhe traditës së zonës;

- Mbikëqyr përdorimin e konservantëve të lejuar për përpunime të thjeshta të frutave, sipas rregullave të përcaktuara;
- Mbikëqyr prodhimin e ullirit për ngrënie, sipas mënyrave e teknikave përkatëse;
- Mbikëqyr përpunimin e bimëve dhe frutave të egra për prodhimin e reçelrave, glikove etj., sipas teknikave përkatëse dhe traditës së zonës;
- Mbikëqyr përpunimin e bimëve mjekësore dhe aromatike, sipas mënyrave dhe teknikave përkatëse;
- Mbikëqyr përgatitjen e produkteve me bimë zbukuruese dhe dekorative, sipas teknikave përkatëse;
- Mbikëqyr përzgjedhjen e ambalazheve për produktet bimore të përpunuara, sipas teknikave të ambalazhimit, llojeve të produkteve dhe standardit;
- Mbikëqyr paketimin e produkteve bimore të përpunuara, sipas standardeve të përcaktuara;
- Mbikëqyr magazinimin dhe ruajtjen e prodhimeve/produkteve bimore të përpunuara, sipas kushteve teknike të kërkuara;
- Përzgjedh pajisjet digjitale për monitorimin e kushteve të ruajtjes, sipas katalogëve përkatës;
- Mbikëqyr kontrollin digjital të kushteve të ruajtjes së produkteve të përpunuara, sipas manualeve përkatëse;
- Mbikëqyr sigurinë ushqimore në ambientet e fermës, sipas rregullave të përcaktuara;
- Mbikëqyr respektimin e kushteve të higjienës dhe sigurisë ushqimore, gjatë përpunimit dhe ruajtjes së produkteve bimore, sipas standardeve përkatëse;
- Zbaton rregullat e standardeve (HACCP, ISO etj.) për sigurinë ushqimore të produkteve;
- Bashkëpunon me specialistë të fushës për proceset e përpunimeve të thjeshta të prodhimeve bujqësore, sipas rregullave të përcaktuara.

NjN-08-IV-0282-25 Menaxhimi i fermës blegtorale në agroturizëm

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të klasifikojë llojet e kafshëve sipas destinacionit të fermës agroturistike;
2. Të përshkruajë legjislacionin në fuqi për mbarështimin e kafshëve dhe shpendëve;
3. Të përshkruajë legjislacionin dhe normat teknike për prodhime biologjike në blegtori;
4. Të shpjegojë kushte e strehimit dhe higjienës së kafshës dhe shpendëve të fermës agroturistike;
5. Të shpjegojë teknologjinë e mbarështimit të kafshëve dhe shpendëve, sipas ciklit jetësor dhe destinacionit të prodhimit;
6. Të listojë treguesit normalë jetësorë të kafshëve dhe sjelljet e tyre;
7. Të përshkruajë teknikat e mjeljes, grumbullimit dhe transportit të qumështit;
8. Të përshkruajë metodat e grumbullimit, transportit dhe ruajtjes së vezëve;
9. Të shpjegojë procedurat e dërgimit të kafshëve dhe shpendëve në thertore;
10. Të shpjegojë teknikat dhe mënyrat e rritjes/kultivimit të peshkut në agroturizëm;
11. Të shpjegojë teknikat dhe mënyrat e rritjes së bletëve në agroturizëm;

12. Të përshkruajë llojet dhe masat profilaktike sanitaro-veterinare në fermën agroturistike;
13. Të përshkruajë përdorimin e platformave dhe pajisjeve digjitale për menaxhimin e fermës blegtorale në agroturizëm.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të përzgjedhë drejtimin e prodhimit blegtoral, sipas llojit të aktivitetit agroturistik;
2. Të përzgjedhë teknologjinë e mbarështimit/rritjes të kafshëve, shpendëve, peshkut dhe bletës në agroturizëm;
3. Të zbatojë ligjin shqiptar dhe normat teknike për mbarështimin biologjik të kafshëve në agroturizëm;
4. Të përdorë platformat dhe pajisjet digjitale për menaxhimin e fermës blegtorale në agroturizëm.

Kriteret e vlerësimit

- Përcakton llojin, racën dhe kategorinë e kafshëve dhe shpendëve për mbarështim, sipas destinacionit;
- Bashkëpunon në përcaktimin e madhësisë së tufës dhe hartimin e kalendarit të marrjes së prodhimit blegtoral, sipas kërkesës së aktivitetit agroturistik;
- Mbikëqyr praktikën e prodhimit blegtoral për të arritur rezultate të suksesshme dhe të qëndrueshme, sipas standardeve përkatëse;
- Mbikëqyr zbatimin e kushteve të mirëqenies dhe strehimit të kafshëve dhe shpendëve, sipas standardeve përkatëse;
- Merr informacion lidhur me sjelljen jo normale të kafshëve dhe shpendëve, sipas rastit dhe konsultohet me specialistin përkatës;
- Mbikëqyr zbatimin e teknikave të të ushqyerit të kafshëve dhe shpendëve në fermat blegtorale, sipas ciklit jetësor dhe destinacionit të prodhimit;
- Mbikëqyr zbatimin e procedurave të pastrimit të impianteve të mjeljes, enëve apo pajisjeve të qumështit, sipas rregullave përkatëse;
- Mbikëqyr zbatimin e procedurave të mjeljes, grumbullimit dhe transportit të qumështit, sipas kushteve teknike;
- Përzgjedh metodat e grumbullimit, transportit dhe ruajtjes së vezëve, sipas rregullave përkatëse;
- Mbikëqyr zbatimin e procedurave të dërgimit të kafshëve dhe shpendëve në thertore, sipas rregullave përkatëse;
- Mbikëqyr zbatimin e teknikave dhe mënyrave të rritjes/kultivimit të peshkut, sipas standardeve;
- Mbikëqyr zbatimin e teknikave dhe mënyrave të rritjes së bletëve në fermat agroturistike, sipas standardeve;
- Mbikëqyr zbatimin e teknikave të vjeljes së mjaltit, sipas standardit;
- Monitoron procesin e nxjerrjes së produkteve të tjera nga bletët në aktivitetin agroturistik, sipas standardeve;
- Mbikëqyr zbatimin e masave profilaktike sanitaro-veterinare, sipas standardeve përkatëse;
- Mbikëqyr zbatimin e normave teknike për mbarështimin biologjik të kafshëve dhe shpendëve në agroturizëm, sipas kërkesave legjislativore shqiptar;
- Mbikëqyr zbatimin e normave teknike për kultivimin biologjik të peshkut në agroturizëm, sipas kërkesave legjislativore shqiptar;
- Përzgjedh teknologjitë digjitale në menaxhimin e fermës blegtorale, sipas katalogëve përkatëse;

- Mbikëqyr përdorimin e pajisjeve dhe aplikacioneve digjitale për kontrollin dhe menaxhimin e fermës blegtorale në agroturizëm, sipas manualeve përkatëse.

NjN-08-IV-0283-25 Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë legjislacionin shqiptar për sigurinë ushqimore në blegtori;
2. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës për pajisjet e përpunimit të prodhimeve dhe produkteve blegtorale;
3. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organoshqisor të qumështit dhe kontrollit të tij për përpunim në kushtet e aktivitetit agroturistik;
4. Të përshkruajë metoda të thjeshta dhe mjetet e punës për sterilizimin dhe pasterizimin e qumështit;
5. Të shpjegojë mënyrat, teknikat dhe mjetet e përpunimit artizanal të qumështit (për konsum të freskët, kos, djathë, gjizë etj.), në aktivitetin agroturistik;
6. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organoshqisor të mishit;
7. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së prodhimeve gjysmë të gatshme me mish;
8. Të përshkruajë metodat e ruajtjes së mishit në ftohje, ngrirje, kriposje etj.;
9. Të shpjegojë mënyrat dhe teknikat e përpunimit të peshkut;
10. Të shpjegojë teknikat për nxjerrjen e nënprodukteve nga prodhimi i bletëve në aktivitetin agroturistik;
11. Të shpjegojë standardet për ambalazhimin dhe etiketimin e produkteve blegtorale të përpunuara;
12. Të përshkruajë kushtet e magazinimit dhe ruajtjes së prodhimeve/produkteve blegtorale.

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të zbatojë legjislacionin shqiptar për higjienën dhe sigurinë ushqimore në blegtori;
2. Të mbikëqyrë zbatimin e teknikave të përpunimit të qumështit;
3. Të mbikëqyrë zbatimin e teknikave të përgatitjes së prodhimeve gjysmë të gatshme me mish;
4. Të mbikëqyrë zbatimin e teknikave për nxjerrjen e nënprodukteve nga prodhimi i bletëve në aktivitetin agroturistik;
5. Të mbikëqyrë zbatimin e standardeve për ambalazhimin, etiketimin, magazinimin dhe ruajtjen e produkteve blegtorale të përpunuara.

Kriteret e vlerësimit

- Mbikëqyr zbatimin e legjislacionit shqiptar për higjienën dhe sigurinë ushqimore në blegtori, sipas standardeve;
- Mbikëqyr zbatimin e procedurave të higjienizimit të pajisjeve të përpunimit të prodhimeve dhe produkteve blegtorale, sipas standardeve;
- Mbikëqyr vlerësimin organoshqisor të qumështit dhe kontrollin e tij, sipas standardeve;

- Mbikëqyr përzgjedhjen e mjeteve, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për përpunimin e qumështit, sipas llojit të produktit;
- Mbikëqyr zbatimin e procedurave për sterilizimin dhe pasterizimin e qumështit, sipas teknikave përkatëse;
- Mbikëqyr zbatimin e procedurave dhe teknikave të përpunimit të qumështit për konsum të freskët, kos, djathë, gjizë, sipas standardeve përkatëse;
- Mbikëqyr përzgjedhjen e mjeteve, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për përpunimin e mishit, sipas llojit të produktit që do të përpunohet;
- Mbikëqyr zbatimin e procedurave të ruajtjes së mishit në ftohje, ngrirje dhe kriposje, sipas rregulloreve përkatëse;
- Mbikëqyr zbatimin e teknikave të përgatitjes së prodhimeve gjysmë të gatshme me mish, sipas procedurave përkatëse;
- Mbikëqyr përzgjedhjen e mjeteve, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për nxjerrjen e nënprodukteve nga prodhimi i bletëve në aktivitetin agroturistik, sipas proceseve;
- Mbikëqyr zbatimin e teknikave për nxjerrjen e nënprodukteve nga prodhimi i bletëve në aktivitetin agroturistik;
- Përzgjedh llojin e ambalazhit për produktet blegtorale të përpunuara, sipas standardeve përkatëse;
- Përzgjedh llojin e etiketave për produktet blegtorale të përpunuara, sipas standardeve përkatëse;
- Mbikëqyr zbatimin e teknikave për ambalazhimin dhe etiketimin e produkteve/nënprodukteve blegtorale të përpunuara, sipas standardeve përkatëse;
- Mbikëqyr magazinimin dhe ruajtjen e prodhimeve/produkteve të përpunuara blegtorale, sipas standardeve përkatëse.

NjN-08-IV-0284-25 Marketingu dhe shitja e produkteve në strukturën agroturistike

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë strategjitë që duhen ndjekur për analizën e tregut;
2. Të shpjegojë rëndësinë e qëndrueshmërisë së strukturës agroturistike në treg;
3. Të shpjegojë rëndësinë e politikave të formimit dhe diferencimit të çmimeve (vendi, rajoni, sezoni, lloji i akomodimit, shërbimet, aktivitetet etj.);
4. Të shpjegojë mënyrën e llogaritjes së kostove dhe përcaktimit të çmimit të produkteve;
5. Të shpjegojë rëndësinë dhe funksionet e marketingut, si dhe ndikimin e tij, si mjet fitimprurës, në agroturizëm;
6. Të shpjegojë teknikat që përdoren për promovimin e strukturave agroturistike;
7. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të politikave të marketingut në tregun vendas dhe rajonal;
8. Të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit në hartimin e materialeve promovuese;
9. Të shpjegojë rëndësinë e krijimit të identitetit të markës të strukturës agroturistike;
10. Të shpjegojë rëndësinë e web-it dhe rrjeteve sociale, për shitjet dhe marketingun në strukturën agroturistike;

11. Të shpjegojë rëndësinë e ofrimit të aktiviteteve bujqësore dhe blegtorale autentike të fermës, për promovimin e strukturës agroturistike;
12. Të shpjegojë rëndësinë e ofrimit të paketave me produkte të fermës dhe çmimeve speciale, për klientët dhe të fuarit e strukturës agroturistike;
13. Të shpjegojë rëndësinë e pjesëmarrjes në panairë dhe aktivitete të tjera të zonës, për marketingun e strukturës agroturistike;
14. Të shpjegojë rëndësinë e partneritetit me agjenci turistike dhe organizata të tjera;
15. Të shpjegojë rëndësinë e krijimit dhe promovimit të ofertave speciale, sipas politikave të strukturës agroturistike;
16. Të shpjegojë rëndësinë e hartimit të menu-së së ushqimit dhe pijeve, si element marketingu për kompaninë.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të analizojë tregun dhe konkurentët;
2. Të promovojë strukturën agroturistike;
3. Të nxitë shitjen e produkteve në strukturën agroturistike.

Kriteret e vlerësimit

- Bashkëpunon në përcaktimin dhe diferencimin e çmimeve, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- Bashkëpunon në llogaritjen e çmimeve speciale të shitjeve, për paketa të ndryshme produktesh për klientët dhe të fuarit, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- Bashkëpunon me kompani të tjera të specializuara për hartimin e materialeve promovuese, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- Kujdeset për krijimin e identitetit të markës, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- Promovon shërbimet që ofron struktura agroturistike, duke përdorur teknikat e marketingut;
- Bashkëpunon me kompani të tjera të specializuara për mirëmbajtjen dhe rifreskimin e web-it dhe rrjeteve sociale për të promovuar ofertat dhe shitjet, duke përdorur strategjitë e marketingut;
- Ofron aktivitete bujqësore dhe blegtorale autentike, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- Bashkëpunon me specialistët për ofrimin e një menu-je autentike, sipas procedurave;
- Merr pjesë në panairë dhe aktivitete të tjera të zonës/rajonit për të promovuar strukturën agroturistike, duke përdorur teknikat e marketingut;
- Krijon lidhje dhe partneritete me agjenci turistike dhe organizata të tjera, sipas politikave të strukturës agroturistike.

NjN-23-IV-0005-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të përshkruajë format e organizimit të sipërmarrjeve;

2. Të shpjegojë kuptimin mbi aftësitë sipërmarrëse;
3. Të listojë llojet e dokumentacioneve në fermën agroturistike;
4. Të rendisë parimet bazë të kodit të punës dhe legjislacionin përkatës lidhur me aktivitetin që kryen;
5. Të shpjegojë llojet dhe mënyrat e përpilimit të raporteve periodike të punës;
6. Të shpjegojë mënyrën e regjistrimit të të dhënave për ofertat dhe faturat e lëshuara klientëve në regjistrat përkatës (në formë elektronike ose me shkrim);
7. Të shpjegojë elementet bazë për hartimin e një plani biznesi në fermën agroturistike;
8. Të përshkruajë faktorët e brendshëm dhe të jashtëm që ndikojnë në ngritjen e aktivitetit agroturistik;
9. Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit eficient të burimeve, për uljen e kostove të strukturës agroturistike;
10. Të vlerësojë rëndësinë e krijimit të rrjetit të bashkëpunimit me biznese të suksesshme agroturistike në vend;
11. Të përshkruajë format e bashkëpunimit me palë të treta;
12. Të shpjegojë format dhe mënyrat e përpilimit dhe arkivimit të dokumentacioneve;
13. Të shpjegojë mënyrat e llogaritjeve të materialeve dhe të grafikut të kohës së punës;
14. Të shpjegojë rëndësinë e kryerjes së inventarizimit në strukturën agroturistike;
15. Të argumentojë rëndësinë e planifikimit të buxhetit dhe parashikimit të të ardhurave;
16. Të shpjegojë rëndësinë e monitorimit të tregut për çmimet dhe cilësinë;
17. Të shpjegojë politikat e strukturës agroturistike për blerjet dhe magazinimin e lëndëve të para, ndihmëse, mjeteve, pajisjeve dhe materialeve;
18. Të shpjegojë mënyrat e llogaritjes së shpenzimeve të veprimtarive sipas llojit dhe kërkesës;
19. Të listojë llojet e faturave dhe mënyrën e plotësimit të tyre;
20. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së një oferte për produktet/shërbimet që do të kryejë;
21. Të shpjegojë rëndësinë e trajnimit të vazhduar profesional të stafit;
22. Të përshkruajë mënyrat e analizimit të vetvetes dhe metodat e zhvillimit profesional;
23. Të përshkruajë metodat e motivimit dhe të orientimit për karrierë të punonjësve;
24. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të performancës në punë të punonjësve.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të kryejë detyra administrative në strukturën agroturistike;
2. Të monitorojë procedurat e zhvillimit profesional të stafit.

Kriteret e vlerësimit

- Përzgjedh format e organizimit të sipërmarrjeve në fushën e agroturizmit, sipas kërkesave ligjore;
- Mbikëqyr zbatimin e detyrimeve tatimore, kodin e punës dhe legjislacionit në fushën e agroturizmit, sipas kërkesave ligjore;
- Plotëson planet ditore, javore, mujore të punës, sipas detyrave të ngarkuara;

- Harton urdhrat e punës sipas rregullores së brendshme;
- Përgatit raporte pune për aktivitetet e zbatuara, sipas detyrave të ngarkuara;
- Regjistron të dhënat për ofertat dhe faturat e lëshuara klientëve në regjistrat/sistemet përkatëse, sipas kërkesave ligjore;
- Bashkëpunon me biznese të suksesshme/shoqata agroturistike, sipas politikave të strukturës;
- Mbikëqyr menaxhimin efiçent të burimeve, për uljen e kostove të strukturës agroturistike;
- Bashkëpunon me palë të treta, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- Mbikëqyr kryerjen e inventarizimit në strukturën agroturistike, sipas rregullores së brendshme;
- Mbikëqyr plotësimin e faturave/dokumenteve të dorëzimit të produkteve te klienti, sipas kërkesave ligjore;
- Bashkëpunon me financën për planifikimin e buxhetit dhe parashikimin e të ardhurave, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- Monitoron tregun për çmimet dhe cilësinë, sipas politikave të strukturës agroturistike;
- Vlerëson kostot operative dhe kostot e tjera në strukturën agroturistike, sipas procedurave të brendshme;
- Ruan dhe arkivon dokumentacionet e punës në fushën e agroturizmit, sipas kërkesave ligjore;
- Monitoron procedurat e zhvillimit profesional të punonjësve sipas kriterëve përkatëse;
- Përdor metoda motivuese dhe të orientimit në karrierë të punonjësve, sipas performancës në punë;
- Vlerëson performancën e punonjësve në punë, sipas formateve të përcaktuara.

NjN-22-IV-0006-24 Komunikimi dhe etika profesionale

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal dhe përdorimit të gjuhës së trupit (body language, toni i zërit, mimika etj.);
2. Të shpjegojë rregullat e komunikimit etik dhe profesional;
3. Të argumentojë rëndësinë e dëgjimit aktiv dhe të vëmendshëm në një komunikim;
4. Të shpjegojë rëndësinë e marrjes dhe përcjelljes së mesazheve të qarta në një komunikim;
5. Të shpjegojë rëndësinë e informimit për problemet dhe të rejat e ditës;
6. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të punës në grup;
7. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit profesional brenda strukturës agroturistike;
8. Të shpjegojë metodat e zgjidhjes së mosmarrëveshjeve në mjedisin e punës;
9. Të përshkruajë rëndësinë e marrjes së përshtypjeve nga klientët për kënaqësinë e tyre gjatë qëndrimit në strukturën akomoduese agroturistike;
10. Të përshkruajë mënyrat e transmetimit në kohë të njohurive tek bashkëpunëtorët dhe aplikimin e teknikave të reja në punë;
11. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të teknologjive bashkëkohore për proceset e punës në fermat agroturistike;
12. Të argumentojë rëndësinë e ruajtjes së konfidencialitetit në strukturën agroturistike;

13. Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare etj., në komunikim.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të komunikojë me etikë profesionale me klientët dhe bashkëpunëtorët;
2. Të përdorë teknologjinë bashkëkohore në strukturën agroturistike;
3. Të zbatojë teknikat e matjes së indeksit të kënaqësisë së klientëve dhe ruajtjen e konfidencialitetit.

Kriteret e vlerësimit

- Komunikon me etikë profesionale, duke zbatuar Kodin e Etikës;
- Përdor terminologjinë profesionale në mjedisin e punës, sipas rregullores së brendshme;
- Zbaton rregullat e komunikimit verbal, jo verbal dhe përdorimit të gjuhës së trupit, sipas rregullit;
- Merr dhe përcjell mesazhe të qarta në komunikim, sipas rregullit;
- Zgjidh mosmarrëveshjet që lindin në mjedisin e punës, sipas procedurave të brendshme;
- Informohet për problemet dhe të rejat e ditës, sipas detyrave të paracaktuara;
- Monitoron zbatimin e parimeve të punës në grup, sipas rregullit;
- Dëgjon në mënyrë aktive bashkëbiseduesin, sipas rregullit;
- Përzgjedh formatet, mjetet dhe pajisjet për transmetimin në kohë tek bashkëpunëtorët të njohurive dhe teknikave të reja në punë, sipas standardeve përkatëse;
- Përdor teknologji bashkëkohore në veprimtarinë e strukturës agroturistike, sipas nevojave;
- Transmeton te kolegët njohuri dhe teknologji bashkëkohore, sipas nevojave;
- Respekton barazinë gjinore, etnike, kombëtare, kulturore, fetare etj., në komunikim, sipas kodit të etikës;
- Zbaton teknikat e marrjes së përshtypjeve nga klientët për kënaqësinë e tyre gjatë qëndrimit në strukturën akomoduese;
- Siguron ruajtjen e konfidencialitetit, sipas rregullores së brendshme.

NjN-08-IV-0285-25 Mbikëqyrja e zbatimit të rregullave të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në agroturizëm

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë standardet dhe legjislacionin shqiptar për zbatimin e rregullave të sigurisë dhe shëndetit në punë;
2. Të shpjegojë mënyrat e përdorimit të manualeve të mjeteve dhe pajisjeve të punës;
3. Të listojë llojet e mjeteve të ndihmës së parë dhe mënyrat e përdorimit të tyre;
4. Të shpjegojë mënyrat e dhënies së ndihmës së parë në rast aksidenti;
5. Të shpjegojë rregullat e higjienës personale dhe të pajisjeve mbrojtëse në punë;

6. Të interpretojë shenjat dalluese të sinjalistikës në mjedisin e punës;
7. Të shpjegojë procedurat e evakuimit për raste emergjente;
8. Të shpjegojë mënyrat e përdorimit të pajisjeve të MZSH;
9. Të shpjegojë rregulloret përkatëse gjatë përdorimit të preparateve për mbrojtjen e bimëve dhe preparateve mjekësore veterinarë;
10. Të shpjegojë masat përkatëse në rast të mosfunksionimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës;
11. Të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit me institucionet përkatëse për certifikimin e mjeteve dhe pajisjeve teknike të punës;
12. Të shpjegojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit dhe ndarjen e mbetjeve sipas llojit;
13. Të shpjegojë rregulloret përkatëse për depozitimin e mbetjeve organike;
14. Të shpjegojë rëndësinë dhe mënyrat e kontrollit të depozitimit të mbetjeve nga procesi i punës;
15. Të shpjegojë proceset dhe llojet e riciklimit të mbetjeve organike sipas standardeve të përcaktuara;
16. Të shpjegojë rregullat e sigurisë për magazinimin dhe ruajtjen e materialeve që rrezikojnë ndotjen e mjedisit;
17. Të interpretojë parimet e ekonomisë së gjelbër dhe zhvillimit të qëndrueshëm mjedisor;
18. Të përshkruajë marrëdhënien ndërmjet agroturizmit dhe mjedisit;
19. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të protokolleve të duhura në raste të gjendjes së jashtëzakonshme.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë standardet dhe legjislacionin shqiptar për rregullat e sigurisë dhe shëndetit në punë;
2. Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit dhe depozitimin e mbetjeve organike nga aktiviteti agroturistik;
3. Të zbatojë parimet e ekonomisë së gjelbër dhe zhvillimit të qëndrueshëm mjedisor gjatë aktivitetit agroturistik.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton rregullat e sigurisë dhe shëndetit në punë, sipas standardeve dhe legjislacionit shqiptar në fuqi;
- Përdor mjetet dhe pajisjet e punës, sipas manualeve përkatëse;
- Zbaton rregullat e higjienës personale, sipas standardit;
- Përdor pajisjet mbrojtëse në punë, sipas manualeve të përdorimit;
- Jep ndihmën e parë në rast aksidenti, sipas procedurave të paracaktuara;
- Respekton sinjalistikën në mjedisin e punës, sipas rregullave përkatëse;
- Zbaton procedurat e evakuimit për raste emergjente, sipas rregulloreve përkatëse;
- Përdor pajisjet e MZSH-s sipas manualeve teknike;
- Kontrollon dokumentacionin për certifikimin/kalibrimin e mjeteve dhe pajisjeve teknike të punës, sipas standardeve;

- Monitoron përdorimin e preparateve për mbrojtjen e bimëve dhe preparateve mjekësore veterinarë, sipas rregulloreve përkatëse;
- Kontrollon funksionimin e mjeteve dhe pajisjeve të sigurisë teknike, sipas manualeve përkatëse;
- Monitoron ndarjen dhe depozitimin e mbetjeve sipas llojit për mbrojtjen e mjedisit, sipas rregullave përkatëse;
- Mbikëqyr procesin e riciklimit të mbetjeve organike, sipas standardeve të përcaktuara;
- Mbikëqyr magazinimin dhe ruajtjen e materialeve që rrezikojnë ndotjen e mjedisit, sipas rregullave të përcaktuara;
- Zbaton në praktikë parimet e ekonomisë së gjelbër dhe zhvillimit të qëndrueshëm mjedisor, sipas standardeve përkatëse;
- Zbaton protokollet e duhura në raste të gjendjes së jashtëzakonshme.

Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:

Nr.	Njësi të nxëni	Peshat në %	Kodet
1	Planifikimi dhe organizimi i punës në agroturizëm	9	NjN-08-IV-0278-25
2	Shërbimet dhe aktivitetet agroturistike	15	NjN-08-IV-0279-25
3	Menaxhimi i fermës bujqësore në agroturizëm	14	NjN-08-IV-0280-25
4	Përpunimi artizanal i prodhimeve bujqësore	7	NjN-08-IV-0281-25
5	Menaxhimi i fermës blegtorale në agroturizëm	14	NjN-08-IV-0282-25
6	Përpunimi artizanal i prodhimeve blegtorale	7	NjN-08-IV-0283-25
7	Marketingu dhe shitja e produkteve në strukturën agroturistike	10	NjN-08-IV-0284-25
8	Sipërmarrje dhe edukim karriere	7	NjN-23-IV-0005-24
9	Komunikimi dhe etika profesionale	8	NjN-22-IV-0006-24
10	Mbikëqyrja e zbatimit të rregullave të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në agroturizëm	9	NjN-08-IV-0285-25

Modalitetet e vlerësimit

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

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

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

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

Realizimi i pranueshëm do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të specifikuar.
Dhënia e rezultatit të vlerësimit bëhet sipas kuadrit ligjor në fuqi.
Kompetencat e përgjithshme vlerësohen të integruara si pjesë e vlerësimit të njësive të të nxënit.
Individit i lind e drejta të certifikohet për njësitë e të nxënit specifike, si një kualifikim i pjesshëm sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Informacion shtesë

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

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

SHËNIM

Shpjegime të kodit të kualifikimit: **H8-IV-25**

H – Shkronja që identifikon fushën e kualifikimit

8 – Numri që identifikon profilin/specializimin e kualifikimit përkatës

IV – Shifra që identifikon nivelin sipas KSHK -së

25 – Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar kualifikimi

Shpjegime të kodit të njësisë së të nxënit: **NjN-08-IV-0278-25**

NjN – Shkronjat që tregojnë se kodi i referohet Njësive të të Nxënit

08 – Numri që identifikon fushën e Njësisë së të Nxënit

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

0278 – Numri rritës progresiv që tregon gjendjen e Njësive të të Nxënit në ditën e hartimit përkatës

25 – Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar Njësia e të Nxënit