

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

SKELETKURRIKULI

Për Drejtimin Mësimor

HOTELERI - TURIZËM

Niveli II i KSHK
(2 vjeçar)

Kodi: G-II-20

Përgatitur me mbështetjen e Kulturkontakt (Austri)

Miratoi:

MINISTRI

Tiranë, 2020

Përmbajtja:

I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “ Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.

II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional “ Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK.
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në drejtimin “ Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK.
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në drejtimin “ Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK.
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në drejtimin “ Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK.

III. Plani mësimor për drejtimin “ Hoteleri - turizëm”, niveli II 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 drejtimin “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.

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

I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-turizëm”, niveli II 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 shërbimet në fushën e hotelerisë dhe turizmit”*. 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, 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 drejtimin “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në drejtimin mësimor “Hoteleri-turizëm” niveli II i KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin e detyruar 9-vjeçar;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- nëse kanë aftësi të kufizuara, shkolla krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me paaftësitë që shfaqin.

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

2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në drejtimin “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-turizëm” **niveli II 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 efçente.
- 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 nxënimit 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 vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri - turizëm” niveli II i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

- Të përgatitë vendin e punës për gatim dhe shërbim.
- Të kryejë punë parapërgatitore, sipas sektorëve përkatës.
- Të përdorë dhe mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të lexojë dhe interpretojë dokumentacionin teknik dhe sinjalistikën e profesionit.
- Të komunikojë në mënyrë etike dhe profesionale me kolegët dhe klientët.
- Të punojë në grup.
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale, të mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës, sipas standardit HACCP dhe ISO.
- Të zbatojë standardet e profesionit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, mbrojtjes së mjedisit e dhënies së ndihmës së parë.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit (mbrojtja e konsumatorit).
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së pijeve dhe ushqimeve sipas llojit.
- Të kryejë përpunime termike në kuzhinë.
- Të përgatitë sallata në kuzhinë.
- Të përgatitë gatime me vezë në kuzhinë.
- Të përgatitë salcat bazë në kuzhinë.
- Të përgatitë buljone dhe supra të thjeshta në kuzhinë.
- Të përgatitë brumëra bazë dhe asortimente me to.
- Të përgatitë asortimente të thjeshta me mish, mish të grirë dhe të brendshme mishi.

- Të përgatitë asortimente të thjeshta me peshk dhe prodhime deti në kuzhinë.
- Të përgatitë salca të ëmbla.
- Të përgatitë kremra bazë në pastičeri.
- Të përgatitë asortimente me perime.
- Të zbatojë rregullat e estetikës në gatim dhe shërbim.
- Të rregullojë dhe shtrojë sallën e shërbimit.
- Të zbatojë rregullat e pritjes, përcjelljes dhe shoqërimit të klientit në restorant.
- Të parapërgatitë shërbimin e pijeve dhe ushqimit në restorant.
- Të kryejë shërbime në restorant dhe dhomën e klientit.
- Të përgatitë dhe shërbejë pije të ngrohta.
- Të ndajë mbeturinat sipas llojit.
- Të shoqërojë klientët drejt recepsionit.
- Të shoqërojë klientin në dhomë.
- Të transportojë bagazhet e klientëve në dhomë.
- Të informojë klientët për mjediset dhe shërbimet në hotel.
- Të kryejë rezervime të thjeshta sipas kërkesës së klientëve.
- Të kryejë regjistrimin e klientëve në hotel.
- Të kryejë veprime të thjeshta financiare në recepsion.
- Të kryejë ç’regjistrimin e klientëve në hotel.
- Të këshillojë klientin për veprimtari kulturore dhe itinerare të thjeshta udhëtimi dhe turistike.
- Të asistojë në shoqërimin e grupit, sipas itinerarit.
- Të lexojë hartat fizike, administrative, turistike dhe rrugore të zonës.
- Të pastrojë dhe rregullojë dhomën, tualetin dhe mjedise të tjera të hotelit.
- Të kryejë procedurat e punës për larjen dhe hekurosjen e biankerive.
- Të kryejë procedurat e punës për pastrimin e rrobave të klientit në lavanteri.

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimimit në drejtimin “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional ”Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit gjysmë të kualifikuar (ndihmës) në këtë drejtim. Ky kualifikim i jep nxënësit mundësi t’i drejtohet tregut të punës si ndihmës në sektorin e hoteleri turizmit (bare, restorante, mensa, vetëshërbime agjenci catering, hotele, agjenci turistike, zyra informacioni, spitale, (HORECA) etj).

Pas përfundimit të nivelit të II të KSHK, nxënësi mund të vazhdojë studimet në nivelin e III të KSHK në një prej profileve të drejtimit “Hoteleri-turizëm”.

Me vijimin e mëtejshëm të arsimit profesional edhe në nivelin IV të KSHK, nxënësi fiton ”Maturën shtetshtetore profesionale” me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare ose pas të mesmes.

III. Plani mësimor për arsimin profesional në drejtimin “Hoteleri -turizëm”, niveli II i KSHK.

Plani mësimor për drejtimin “Hoteleri - turizëm”, Niveli II i KSHK				
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore	
			Klasa 10	Klasa 11
A.		Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)	14/15 (504/ 540)	11/12 (374/ 408)
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		Fizikë	2	-
7		Kimi	-	2
8		Shkenca sociale	2	-
9		Histori	-	2
10		Gjeografi	1	-
11		TIK	1	-
12		Edukim fizik, sporte, shëndet	2	1
B.		Lëndët profesionale (Gjithsej)	6 (216)	6 (204)
1	L-13-442-17	Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike	3	-
2	L-13-443-17	Ushqim dhe pije	3	2
3	L-13-036-17	Turizmi dhe mjedisi	-	2
4	L-13-038-17	Trashëgimi kulturore dhe historike	-	2
C.		Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)	8 (288)	10(340)
1	M-13-1348-20	Kuzhinë	108	-
2	M-13-1349-20	Shërbime në restorant	108	-
3	M-13-1350-20	Shërbime në recepsion 1	36	-
4	M-13-1351-20	Shërbime pastrimi 1	36	-
5	M-13-1352-20	Kuzhinë dhe pastičeri	-	205
6	M-13-1353-20	Shërbime në restorant dhe bar	-	69
7	M-13-1354-20	Shërbime në recepsion 2	-	33
8	M-13-1355-20	Shërbime pastrimi 2	-	33
D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	1 (36)	2 (68)
1	M-13-1356-20	Komunikimi në gjuhë të huaj në hotel	36	-
2	M-13-125-20	Shërbimi në pushimet e kafesë	36	-
3	M-13-124-20	Përgatitja e ushqimeve fast - food	36	-
4	M-13-1357-20	Përgatitja menysë me asortimente të zonës me bazë mishi	-	68

5	M-13-1358-20	Përgatitja e menysë me asortimente të zonës me bazë peshku	-	68
6	M-13-127-20	Përgatitja e sallës së restorantit dhe shërbimi për festa	-	68
		Gjithsej A+B+C+D	29/30 (1044/ 1080)	29/30 (986/ 1020)

IV. Udhëzime për planin mësimor

Kohëzgjatja e vitit shkollor është:

Në klasën 10, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (36 javë mësimore).

Në klasën 11 viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 1 javë për provimin e praktikës profesionale + 1 javë për provimin e teorisë profesionale).

Një javë mësimore ka jo më shumë 30 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikula i arsimit profesional në drejtimin "Hoteleri-turizëm", niveli II i KSHK, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MASR).
- Lëndët e kulturës profesionale (programet e 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 orësh ose 6 orësh.

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 nxënit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin tek ta, të kompetencave të punës, të plota dhe të qëndrueshme.

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

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është **motivimi i nxënësve**. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përbushjes 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 nxënit duke bërë" duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të drejtimit "Hoteleri-turizëm", niveli II i KSHK.

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

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

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 njëmbëdhjetë, nxënësi i arsimuar në drejtimin profesional “Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

- a) Provimi i teorisë profesionale të integruar;
- b) Provimi i praktikës profesionale të integruar;

Në këto provime ata vlerësohen për shkallën e përvetësimit të kompetencave profesionale (njohurive, shprehive, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e hoteleri-turizmit, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, për çdo vit shkollor, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit II të KSHK.

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-turizëm”, niveli II i KSHK

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

- a) Të dhënat për nxënësin, shkollën, vitin e përfundimit, kualifikimin e fituar, etj.
- b) Të dhëna për rezultatet e arritura nga nxënësi:

- rezultatet në lëndët e përgjithshme, lëndët profesionale dhe modulet profesionale, për çdo vit shkollor;

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

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

1. Lënda “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, (L-13-442-17), kl.10–108 orë

• Synimet e lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, kl. 10.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, klasa 10, nxënësit duhet:

- Të përshkruajnë kuptimin e industrisë së mikpritjes.
- Të përshkruajnë rëndësinë ekonomike dhe sociale të industrisë së mikpritjes dhe lidhjen e saj me turizmin.
- Të dallojnë karakteristikat bazë dhe prirjet e industrisë së mikpritjes në turizëm.
- Të përshkruajnë evoluimin e industrisë së mikpritjes, si rrjedhojë e nevojave të klientëve.
- Të përshkruajnë mundësitë për karrierë në industrinë e mikpritjes.
- Të përshkruajnë karakteristikat dhe shërbimet e strukturave akomoduese hoteliere.
- Të dallojnë llojet dhe organizimet e strukturave akomoduese.
- Të përshkruajnë veçoritë e klasifikimit të hoteleve në bazë të vendodhjes, kapacitetit (madhësisë) të strehimit, nivelit të shërbimit që ato ofrojnë, sezonit të funksionimit të tyre, pronësisë etj.
- Të dallojnë veçoritë e kategorizimit të hoteleve sipas legjislacionit shqipta.
- Të argumentojnë me shembuj format dhe llojet më të zhvilluara të ndërmarrjeve hoteliere e gastronomike, si dhe karakteristikat e tyre në Shqipëri.
- Të dallojnë mjediset kryesore të hotelit dhe vendosjen e tyre në hapësirë.
- Të dallojnë raportet e hapësirave në hotel në funksion të njeriut.
- Të dallojnë llojet e recepsionit, karakteristikat dhe pajisjet e tij sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet e dhomave, karakteristikat dhe pajisjet e tyre sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë llojet e barit, karakteristikat dhe pajisjet e tij sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë llojet e restorantit, karakteristikat dhe pajisjet e tij sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë llojet e kuzhinave, karakteristikat dhe pajisjet e tyre sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet e sallave të eventeve dhe konferencave, karakteristikat dhe pajisjet e tyre sipas strukturës së hoteleve.
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve në administratë dhe në sektorët ndihmës.
- Të dallojnë strukturën organizative të personelit sipas formës së organizimit të hoteleve
- Të përshkruajnë organizimin e departamenteve në hotele, funksionet dhe detyrat e tyre.
- Të përshkruajnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit në departamentin e strehimit.
- Të përshkruajnë veprimtaritë e punës në departamentin e strehimit dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë veprimtaritë e punës në sektorin e recepsionit, administrimit dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit në departamentin e ushqimit dhe të pijeve.

- Të përshkruajnë veprimtaritë e punës në bar, restorant dhe kuzhinë dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit të departamentin e mirëmbajtjes dhe lavanterisë (housekeeping).
- Të përshkruajnë veprimtaritë e punës së mirëmbajtjes dhe lavanterisë dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë organizimin e punës në sektorët ndihmës dhe lidhjen me repartet e tjera.
- Të përshkruajnë rëndësinë e mirësjelljes zyrtare në industrinë e mikpritjes dhe turizmit.
- Të dallojnë llojet e klientëve në hotel.
- Të përshkruajnë mënyrat e komunikimit dhe etikën e sjelljes në marrëdhëniet me klientët.
- Të përshkruajnë marrëdhëniet dhe rregullat e komunikimit ndërmjet sektorëve në hotel.
- Të identifikojnë rregullat e aftësive të shkruara dhe elektronike të komunikimit.
- Të përshkruajnë efektin e komunikimit verbal dhe joverbal me klientët dhe bashkëpunëtorët.
- Të dallojnë funksionin, llojet dhe organizimet e strukturave të ndërmarrjeve gastronomike.
- Të përshkruajnë veçoritë e kategorizimit të ndërmarrjeve gastronomike sipas legjislacionit shqiptar.
- Të përshkruajnë karakteristikat e restorantit, barit jashtë hotelit, sipas ndërtimit të tyre strukturor dhe llojet kryesore të pajisjeve.
- Të dallojnë përbërjen dhe funksionet e personelit të restorantit, barit jashtë hotelit.
- Të përshkruajnë karakteristikat e mensave, fast-food-it, picerive, pastiçerive, kreperive dhe shërbimeve katering sipas ndërtimit të tyre strukturor.
- Të dallojnë përbërjen dhe funksionet e personelit në mensa, fast-food-e, piceri, pastiçeri, kreperi dhe shërbimet katering.
- Të identifikojnë forma të tjera akomoduese të linjave të lundrimit dhe hekurudhore në industrinë e mikpritjes dhe turizmit.
- Të përshkruajnë karakteristikat e restoranteve hekurudhore, detare dhe ajrore.
- Të dallojnë llojet e ndryshme të dokumentacionit teknik që përdoren në strukturat akomoduese dhe gastronomike.
- Të interpretojnë dokumentacionin teknik dhe sinjalistikën e profesionit.
- Të dallojnë mënyrat e inventarizimit fizik të mjeteve, pajisjeve dhe materialeve të punës në hotel, bar, restorant, kuzhinë dhe lavanteri.
- Të dallojnë mjetet dhe format e pagesave në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike.
- Të dallojnë monedhat e huaja dhe veçoritë e këmbimit valutor, duke kryer veprime me to.
- Të dallojnë llojet e faturave që përdoren në restorant, bar, reception dhe mënyrën e plotësimit të tyre.
- Të dallojnë kuptimin për TVSH- në, si detyrim tatimor dhe element përbërës në plotësimin e faturës.
- Të dallojnë llojet e dokumenteve të shërbimit për klientët në bar, restorant dhe reception mënyrën e plotësimit të tyre.
- Të kryejnë veprime të thjeshta financiare në sektorë të ndryshëm të strukturave akomoduese dhe gastronomike.
- Të renditin dokumentacionin personal të punonjësit në ndërmarrjet e hotelerisë dhe gastronomisë.
- Të përshkruajnë rolin e kontratës së punës në hoteleri turizëm dhe elementëve të saj.

- Të dallojnë llojet dhe veçoritë e sigurimeve që zbatohen në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike.
- Të dallojnë mënyrën e llogaritjes së pagës në hoteleri dhe gastronomi sipas rregullave ligjore shqiptare.
- Të dallojnë rregullat e higjienës dhe të mbrojtjes së shëndetit të klientëve dhe të punonjësve në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike.
- Të dallojnë llojet e rreziqeve dhe aksidenteve në strukturat akomoduese dhe gastronomike.
- Të përshkruajnë praktikatat e sigurisë dhe procedurat e raportimit të aksidenteve.
- Të përshkruajë rregullat e mbrojtjes nga zjarri dhe rreziqe të tjera.
- Të dallojnë llojet e ndotjes dhe sigurisë gjatë procesit të trajtimit të ushqimit.
- Të dallojnë llojet dhe format ekologjike të përdorimit të burimeve në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike.
- Të përshkruajnë mënyrat për promovimin e përdorimit racional dhe eko-efikas të burimeve si: uji dhe racionalizimi i tij, energjia dhe efikasiteti i përdorimit të saj; mbeturinat dhe riciklimi i tyre, zhurma, cilësia e ajrit dhe integrimi peizazhit, politika të blerjeve ekologjike, përmirësimi i cilësisë së mjedisit të brendshëm të hotelit etj.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, klasa 10 - 108 orë**

Tema 1	Industria e mikpritjes	6 orë
Tema 2	Ndërmarrjet hoteliere, funksionet dhe klasifikimi i tyre	12 orë
Tema 3	Ndërtimi strukturor, pajisjet dhe mobilimi i hoteleve	14 orë
Tema 4	Struktura organizative. Funksionet dhe detyrat e personelit në hotele	18 orë
Tema 5	Komunikimi në ndërmarrjet hoteliere	8 orë
Tema 6	Ndërmarrjet gastronomike, funksioni dhe klasifikimi i tyre	12 orë
Tema 7	Struktura të tjera akomoduese	6 orë
Tema 8	Dokumentacioni teknik në ndërmarrjet hoteliere dhe gastronomike	14 orë
Tema 9	Dokumentacioni i punonjësve në ndërmarrjet hoteliere	6 orë
Tema 10	Mbrojtja dhe siguria e klientëve në ndërmarrjet hoteliere	8 orë
Tema 11	Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm në industrinë e mikpritjes	4 orë

2. Lënda “Ushqim dhe pije”, (L-13-443-17). Kl. 10 – 108 orë, Kl. 11 – 68 orë

• **Synimet e lëndës “Ushqim dhe pije”, kl. 10**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Ushqim dhe pije”, kl 10, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë objektin e lëndës “Ushqim dhe pije”.
- Të përshkruajnë evoluimin e teknologjisë së kuzhinës.
- Të dallojnë kërkesat dhe funksionet e profesionit të kuzhinierit si dhe mundësitë për karrierë.
- Të dallojnë veçoritë e mjedisit, pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë.
- Të përshkruajnë rregullat e higjienës, të sigurisë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.
- Të lexojnë në mënyrë profesionale dokumentacionin teknik në vendin e punës.

- Të dallojnë përbërësit e ushqimeve, vetitë, dhe funksionin e tyre në organizëm. (karbohidratet, proteinat, uji).
- Të dallojnë treguesit cilësorë të produkteve ushqimore në kuzhinë.
- Të dallojnë lëndët e para dhe ato ndihmëse në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e drithërave dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e drithërave dhe nënprodukteve si dhe treguesit cilësorë të tyre për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e frutave dhe perimeve.
- Të dallojnë llojet e frutave dhe perimeve si dhe treguesit cilësorë të tyre për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e qumështit dhe nënprodukteve të tij.
- Të dallojnë llojet e qumështit dhe nënprodukteve të tyre, treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë, veçoritë e qumështit që përdoret në bar, defektet dhe kushtet e ruajtjes.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e vezëve.
- Të dallojnë llojet e vezëve si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e mishit të kafshëve, shpendëve dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e mishit të kafshëve, shpendëve dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të përshkruajnë rregullat e higjienës së ushqimeve në kuzhinë.
- Të dallojnë format dhe shkaqet e helmimeve ushqimore.
- Të dallojnë proceset teknologjike në kuzhinë.
- Të shpjegojnë proceset e përpunimit të ftohtë në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e përpunimit të ftohtë në kuzhinë.
- Të argumentojnë me shembuj procese të përpunimit të ftohtë të produkteve në kuzhinë.
- Të shpjegojnë proceset e përpunimit të nxehtë të produkteve në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e përpunimit të nxehtë në kuzhinë.
- Të argumentojnë me shembuj procese të përpunimit të nxehtë të produkteve në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e brumërave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të dallojnë llojet e kremrave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të dallojnë llojet e ëmbëlsirave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të shpjegojnë rëndësinë e pijeve në gastronomi.
- Të listojnë dhe klasifikojnë pijet.
- Të dallojnë llojet e ujit, veçoritë dhe karakteristikat e tij.
- Të shpjegojnë veçoritë e lëngjeve të frutave dhe të perimeve, llojet, defektet dhe veçoritë e ruajtjes.
- Të shpjegojnë veçoritë e pijeve freskuese, llojet, defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Ushqim dhe pije”, kl. 10 - 108 orë**

Tema 1	Teknologjia e kuzhinës, objekti, rëndësia, historiku. Mjedisi, mjetet, pajisjet e punës në kuzhinë.	8 orë
Tema 2	Rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.	5 orë
Tema 3	Përbërësit e ushqimeve, vetitë, funksioni në organizëm. Treguesit e	10 orë

	vlerësimi cilësor të produkteve ushqimore, ambalazhimi dhe etiketat.	
Tema 4	Lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë.	3 orë
Tema 5	Drithërat, nënproduktet, përbërja, klasifikimi, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	5 orë
Tema 6	Frutat dhe perimet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	4 orë
Tema 7	Qumështi, nënproduktet, vezët, ëmbëltuesit, tharmet dhe aromatizuesit, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	10 orë
Tema 8	Mishi i kafshëve dhe shpendëve, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	11 orë
Tema 9	Metoda të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë. Mikroorganizmat dhe helmimet ushqimore.	10 orë
Tema 10	Proceset teknologjike në kuzhinë. Përpunimi i ftohtë i mishit, perimeve dhe frutave. Marinimi.	10 orë
Tema 11	Përpunimi i nxehtë i produkteve në kuzhinë me zierje, skuqje, pjekje.	6 orë
Tema 12	Përgatitja e salcave.	4 orë
Tema 13	Brumërat, lëndët e para dhe ndihmëse, përgatitja në kuzhinë.	4 orë
Tema 14	Kremrat në kuzhinë, llojet, lëndët e para dhe ndihmëse.	4 orë
Tema 15	Ëmbëlsirat në kuzhinë, llojet, lëndët e para dhe ndihmëse.	4 orë
Tema 16	Pijet, klasifikimi, rëndësia e tyre në ndërmarrjet gastronomike. Uji, llojet e tij, rëndësia e ujit në gastronomi.	4 orë
Tema 17	Pijet freskuese, lëngjet e frutave dhe të perimeve, llojet, treguesit cilësorë, ambalazhimi, ruajtja, shërbimi. Etiketimi.	6 orë

• **Synimet e lëndës “Ushqim dhe pije”, kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Ushqim dhe pije”, kl 11, nxënësit duhet:

- Të dallojnë përbërësit e ushqimeve, vetitë, dhe funksionin e tyre në organizëm (yndyrat, vitaminat, mineralet).
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e vajrave, yndyrave, nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e vajrave, yndyrave, nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e mishit të kafshëve të egra, shpendëve të egër dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e peshkut dhe prodhimeve të detit si dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e peshkut, prodhimeve të detit dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e salcave dhe marinadave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e konservave.
- Të dallojnë llojet e konservave si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë kuptimin e recepturave në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e ëmbëltuesve, tharimeve, aromatizuesve.
- Të dallojnë llojet e ëmbëltuesve, tharimeve, aromatizuesve si dhe treguesit cilësorë për

përpunim në kuzhinë.

- Të shpjegojnë kuptimin e firove dhe të shtesave ushqimore.
- Të interpretojnë planin e prodhimit në kuzhinë.
- Të shpjegojnë kuptimin për menytë dhe të argumentojnë rëndësinë e tyre.
- Të përshkruajnë veçoritë e menyve të llojeve të ndryshme.
- Të përshkruajnë rëndësinë e kuzhinës shqiptare.
- Të shpjegojnë veçoritë e pijeve me përmbajtje të alkaloidëve (kafe, kakao, çaj), llojet, defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.
- Të shpjegojnë veçoritë e birrave sipas llojit, defektet, kushtet e ruajtjes dhe shërbimit të tyre.
- Të dallojnë llojet e verës, veçoritë e tyre sipas llojit, defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.
- Të shpjegojnë veçoritë e pijeve të forta alkoolike (distilate), likereve sipas llojit defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.
- Të shpjegojnë kuptimin për aperitivët dhe dixhestivët.
- Të dallojnë veçoritë e aperitivëve dhe dixhestivëve sipas llojit.
- Të lexojë në mënyrë profesionale etiketat e pijeve alkoolike dhe joalkoolike.
- Të shpjegojnë mënyrat e përzgjedhjes së pijeve sipas pamjes së jashtme, shijes, aromës, etiketës, llojit të ushqimit.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Ushqimin dhe pije”, kl. 11 – 68 orë**

Tema 1	Vajrat, yndyrat, nënproduktet e tyre, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	6 orë
Tema 2	Mishi i shpendëve dhe kafshëve të egra, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	6 orë
Tema 3	Peshku dhe prodhimet e detit, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	5 orë
Tema 4	Konservat, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja. Metoda të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë.	5 orë
Tema 5	Përpunimi i ftohtë i peshkut dhe i prodhimeve të detit. Marinimi.	7 orë
Tema 6	Përpunimi i nxehtë i peshkut dhe prodhimeve të detit në kuzhinë (me zierje, skuqje, pjekje)	4 orë
Tema 7	Përgatitja e marinadave.	4 orë
Tema 8	Menyte.	4 orë
Tema 9	Kuzhina shqiptare, rëndësia, kuptimi, klasifikimi.	3 orë
Tema 10	Pijet me përmbajtje të alkaloidëve (Kafe, kakao, çaj etj.), llojet, treguesit cilësorë, ruajtja, përgatitja, ambalazhimi, shërbimi, efektet në organizëm.	4 orë
Tema 11	Birrat, lëndët e para dhe ndihmëse për prodhim, llojet, ruajtja, defektet, shërbimi, ambalazhimi, etiketat.	3 orë
Tema 12	Vera, origjina, llojet, procesi i vjetërimit, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja, etiketimi, degustimi, shërbimi. Ambalazhimi dhe etiketat.	9 orë
Tema 13	Likeret dhe distilatet, llojet, veçoritë, treguesit cilësorë, ruajtja, ambalazhimi, shërbimi.	5 orë
Tema 14	Aperitivët dhe dixhestivët, rëndësia e tyre, llojet, shërbimi.	3 orë

3. Lënda “Turizmi dhe mjedisi”, (L-13-036-17). Kl. 11 – 68 orë

• Synimet e lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl. 11

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl 11, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin për termat dhe konceptet në fushën e turizmit (turizëm, turist, vizitor, ekskursionist, udhëtim, etj).
- Të shpjegojnë evoluimin e turizmit në etapa të ndryshme.
- Të shpjegojnë rëndësinë social - ekonomike të turizmit për vendin dhe komunitetet që e zhvillojnë atë.
- Të përshkruajnë legjislacionin në fushën e mikpritjes dhe turizmit.
- Të përshkruajnë bazën ligjore për mbrojtjen e konsumatorit.
- Të dallojnë elementët bazë të zhvillimit të turizmit.
- Të dallojnë efektet pozitive edhe negative që sjell zhvillimi i turizmit.
- Të dallojnë sektorët kryesorë dhe ndihmës të industrisë turistike.
- Të vlerësojnë lidhjen e turizmit me bukuritë natyrore, trashëgiminë kulturore dhe historike të vendit, infrastrukturën dhe mikpritjen.
- Të shpjegojnë elementët mbi të cilat zhvillohet turizmi shqiptar.
- Të shpjegojnë faktorët që përbëjnë forcën tërheqëse të burimeve turistike.
- Të shpjegojnë rëndësinë e turizmit si fenomen social në zhvillimin e kohës së lirë.
- Të dallojnë lidhjen mes burimeve natyrore dhe turizmit.
- Të vlerësojnë rëndësinë e aftësive profesionale në sektorin e turizmit.
- Të dallojnë komponentët përbërës dhe format kryesore të produktit turistik.
- Të listojnë karakteristikat e produktit turistik.
- Të vlerësojnë rëndësinë e tregut të atraksioneve turistike në vendin tonë.
- Të klasifikojnë llojet dhe format e turizmit.
- Të përshkruajnë veçoritë e llojeve të ndryshme të turizmit (pushime, biznes, kongrese, turizëm kulturor, trajtim arsimor, sportiv, etj).
- Të përshkruajë veçoritë e turizmit të detit dhe rërës, të interesit të veçantë, turizmin e qytetit dhe të biznesit.
- Të përshkruajë karakteristikat e zhvillimit të turizmit në Shqipëri.
- Të klasifikojnë strukturat e ndërmarrjeve turistike, akomoduese dhe të gastronomisë.
- Të kuptojnë dhe dallojnë marrëdhënien simbiotike midis turizmit dhe mjedisit.
- Të shpjegojnë ndikimin e turizmit në cilësinë e ujit, ajrit, bimësisë, jetën e kafshëve.
- Të shpjegojnë ndikimin e turizmit në disa ekosisteme si: zonat bregdetare, ishujt, malet, etj.
- Të analizojnë faktorët që nxisin industrinë e turizmit drejt zhvillimit të turizmit të qëndrueshëm dhe të gjelbërt.
- Të shpjegojnë parimet bazë dhe rëndësinë e zhvillimit të turizmit të qëndrueshëm.
- Të vlerësojnë rëndësinë e marrëdhënive të ndërvarura turizëm – mjedis i qëndrueshëm.
- Të shpjegojnë ndikimin e destinacioneve të ndryshme turistike (resorte turistike) në mjedis.
- Të shpjegojnë raportet kundërshtuese të turizmit dhe mjedisit.
- Të shpjegojnë rëndësinë e transportit si faktor i zhvillimit të turizmit.
- Të përshkruajnë efektet e ndotjes së mjedisit nga veprimtari të ndryshme turistike.
- Të vlerësojnë rëndësinë e metodave ekologjike të trajtimit të mbetjeve.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl. 11 - 68 orë**

Tema 1	Kuptimi i turizmit dhe rëndësia e zhvillimit të tij	7 orë
Tema 2	Komponentët bazë për zhvillimin e turizmit	11 orë
Tema 3	Llojet dhe format e turizmit	10 orë
Tema 4	Klasifikimi i ndërmarrjeve turistike dhe ndërmjetësit	9 orë
Tema 5	Marrëdhënia turizëm - mjedis	13 orë
Tema 6	Destinacionet turistike dhe ndikimi në mjedis	6 orë
Tema 7	Bashkëveprimi transport - turizëm	5 orë
Tema 8	Ndotja e mjedisit dhe trajtimi i mbetjeve	7 orë

4. Lënda “Trashëgimi kulturore dhe historike”, (L-13-038-17). Kl. 11 – 68 orë

• **Synimet e lëndës “Trashëgimi kulturore dhe historike”, kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Trashëgimi kulturore dhe historike”, kl 11 nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin mbi trashëgiminë kulturore e historike.
- Të dallojnë veçoritë e trashëgimisë kulturore materiale dhe shpirtërore.
- Të klasifikojë llojet e trashëgimisë kulturore materiale sipas elemente përbërës.
- Të dallojnë llojet e monumenteve të kulturës sipas vlerave të tyre historike dhe arkitekturore.
- Të identifikojnë monumentet e kulturës shqiptare, që janë pjesë e kulturës materiale botërore.
- Të identifikojnë qendrat historike më të rëndësishme si qendra të qytetërimit shqiptar dhe me vlerë botërore.
- Të përshkruajnë veçoritë e kalave dhe kështjellave shqiptare.
- Të shpjegojnë origjinën dhe historikun e kalave dhe kështjellave shqiptare.
- Të prezantojnë veçoritë e objekteve historike pasi të realizojë vizita në to.
- Të përshkruajnë parqet kryesore kombëtare arkeologjike shqiptare.
- Të vlerësojnë rëndësinë e tyre si pjesë e trashëgimisë materiale.
- Të përshkruajnë veçoritë e monumenteve të kultit sipas stilit të ndërtimit, llojit të besimit dhe vlerave kulturore.
- Të dallojnë tipologjitë e monumenteve të kultit sipas llojit të besimit.
- Të shpjegojnë vlerat historike, kulturore dhe artistike të monumenteve të kultit.
- Të dallojnë monumentet kryesore të kultit në Shqipëri.
- Të dallojnë llojet dhe veçoritë e ndërtimeve popullore.
- Të listojnë objektet etnografike sipas kohës, përbërjes, përdorimit dhe vlerave të tyre.
- Të dallojnë llojet kryesore të kostumeve qytetare, të fshatrave dhe krahinave shqiptare.
- Të përshkruajnë veçoritë e kostumit popullor të zonës.
- Të shpjegojnë veçoritë e veprave të artit si pjesë e trashëgimisë kulturore shqiptare.
- Të evidentojnë disa vepra të artit shqiptar sipas personaliteteve dhe periudhave historike.
- Të vlerësojnë rolin dhe rëndësinë e institucioneve kombëtare dhe ndërkombëtare për mbrojtjen e vlerave të trashëgimisë e qytetërimit shqiptar dhe atij botëror.

- Të shpjegojnë veçoritë e muzeve si pjesë e trashëgimisë materiale kulturore.
- Të përshkruajnë vlerat historike, artistike, kulturore të muzeve kryesore në Shqipëri
- Të vlerësojnë artin e fotografisë si pjesë e trashëgimisë materiale dhe rolin e saj në evidentimin e ngjarjeve historike kulturore.
- Të dallojnë llojet kryesore të trashëgimisë gojore dhe rëndësinë e saj.
- Të vlerësojnë rëndësinë e llojeve kryesore të krijimtarisë popullore.
- Të dallojnë karakteristikat e muzikës popullore sipas zonave, elementeve përbërës dhe tematikës.
- Të listojnë instrumentat muzikorë popullore sipas mënyrës së nxjerrjes së tingullit dhe përdorimit të tyre në zona të ndryshme gjeografike.
- Të shpjegojnë llojet kryesore të folklorit dhe veglave të muzikës popullore.
- Të klasifikojnë llojet e vallëzimit popullore me karakteristikat e tyre.
- Të përshkruajnë ngjarjet kryesore fetare e rituale, origjinën e llojet e tyre.
- Të vlerësojnë Festalet Kombëtare që zhvillohen në Shqipëri për vlerat kulturore që ato promovojnë.
- Të përshkruajnë ditët kombëtare e mënyrën e festimit të tyre.
- Të njohin kriteret e klasifikimit të zonave të mbrojtura, karakteristikat e tyre.
- Të evidentojnë ndërvarësinë e kulturës materiale e shpirtërore me turizmin.
- Të përshkruajnë llojet kryesore të turizmit që mund të zhvillohen në Shqipëri duke shfrytëzuar këtë pasuri.
- Të argumentojnë rolin e trashëgimisë materiale, shpirtërore, natyrore në zhvillimin e turizmit kulturor.
- Të gjejnë mbi problematikat në lidhje me mbrojtjen, promovimin e trashëgimisë dhe mënyrës së zbatimit të legjislacionit shqiptar dhe Konventave të UNESCO-S.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Trashëgimi kulturore dhe historike”, kl. 11 - 68 orë**

Tema 1	Kuptimi mbi trashëgiminë materiale dhe historike, elementët përbërës.	8 orë
Tema 2	Kalatë, kështjellat dhe parqet kombëtare.	6 orë
Tema 3	Objektet etnografike, laike dhe fetare.	11 orë
Tema 4	Muzetë, veprat e artit dhe fotografia.	16 orë
Tema 5	Trashëgimia kulturore shpirtërore.	5 orë
Tema 6	Krijimtaria popullore shpirtërore.	11 orë
Tema 7	Trashëgimia kulturore dhe mjedisi.	6 orë
Tema 8	Trashëgimia materiale kulturore dhe turizmi. Legjislacioni dhe trashëgimia.	5 orë

IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar

1. Moduli “Kuzhinë”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	KUZHINË	M-13-1348-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet, pajisjet e punës në kuzhinë, për të pastruar, qëruar, hequr bisqet dhe farat, për të prerë perimet dhe frutat si parapërgatitje për gatimin e tyre si dhe për të përgatitur buljone, supra dhe gatime të ndryshme me vezë.	
Kohëzgjatja e modulit	108 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përdor mjetet dhe pajisjet kryesore në kuzhinë. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.- Të veshë uniformën duke respektuar kërkesat për uniformën e personelit në kuzhinë.- Të respektojë rregullat e qëndrimit dhe sjelljes në vendin e punës.- Të parapërgatitë vendin e punës në kuzhinë.- Të parapërgatitë mjetet dhe pajisjet e punës në kuzhinë për përdorim.- Të mprehë thikat e kuzhinës.- Të zbatojë teknikat e duhura gjatë përdorimit të thikave të qërimin, copëtimit dhe pastrimeve të imta.- Të zbatojë teknikën e duhur gjatë përdorimit të rendes së dorës.- Të zbatojë teknikën e duhur gjatë përdorimit të grirëses.- Të rregullojë parametrat e sobës së kuzhinës sipas manualit të përdorimit.- Të rregullojë parametrat e pajisjeve ftohëse sipas manualit të përdorimit.	

- Të përdorë skarat.
- Të rregullojë parametrat e mikrovalës sipas manualit të përdorimit.
- Të përdorë fetatriçen.
- Të përdorë sfoliatriçen.
- Të përdorë makinat grirëse në kuzhinë.
- Të pastrojë, sistemojë, mirëmbajë dhe dezinfektojë mjetet dhe pajisjet e kuzhinës.
- Të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi parapërgatit perimet dhe frutat për gatim.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e perimeve dhe frutave për gatim.
- Të përzgjedhë perimet dhe frutat sipas recepturës.
- Të peshojë perimet dhe frutat, sipas recepturës.
- Të lajë dhe pastojë perimet dhe frutat.
- Të përgatitë perimet për blansherim.
- Të qerojë dhe të heqë farat e bisqet e frutave dhe perimeve.
- Të coptojë perimet dhe frutat në formë fije shkrepe.
- Të coptojë perimet dhe frutat në formë katrore.
- Të coptojë perimet dhe frutat në formë kubike.
- Të coptojë perimet dhe frutat në formë të rumbullakët.
- Të coptojë perimet dhe frutat në formën e rripave.
- Të coptojë perimet dhe frutat në formë thele portokalli.
- Të coptojë erëzat në formë dekorative.
- Të grijë perimet me thikë.
- Të grijë perimet me rende.
- Të grijë perimet me pajisje grirëse.
- Të sistemojë vendin e punës.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes të perimeve dhe frutave për gatim.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi përgatit vezë të ziera.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezëve të ziera.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezëve të ziera.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të pastrojë lëndët e para.
- Të kontrollojë freskinë e vezëve.
- Të hedhë në enë sasi të vezëve, ujit të ftohtë dhe kripës.
- Të mbikqyrë procesin e zierjes.
- Të qërojë vezët e ziera, pasi të jenë ftohur.
- Të konstatojë defektet e mundshme gjatë procesit të zierjes.
- Të dekorojë dhe prezantojë vezët e ziera.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve të ziera në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve të ziera.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 4 Nxënësi përgatit vezë “poshe”.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezës “poshe”.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezës “poshe”.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.

- Të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të kontrollojë freskinë e vezës.
- Të hedhë në enë sasi të duhura të ujit dhe përbërësve të tjerë.
- Të thyejë vezën.
- Të hedhë vezën në ujë të vluar.
- Të përziejë vezën gjatë zierjes.
- Të mbikqyrë procesin e përgatitjes së vezës “poshe”.
- Të heqë vezën “poshe” nga uji.
- Të dekorojë dhe prezantojë vezën “poshe”.
- Të konstatojë defektet e mundshme gjatë procesit të zierjes.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë e vendit të punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve “poshe” në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve “poshe”.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 5 Nxënësi përgatit vezë “syze”.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezës “syze”.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezës “syze”.
- Të përzgjedhë lëndëve e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë dhe matë vëllimet të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të kontrollojë freskinë e vezëve.
- Të vendosë në zjarr tiganin me sasinë e duhur të yndyrës.
- Të tretë gjalpin/ ngrohë vajin në temperaturën e caktuar.
- Të thyejë vezët në një enë të veçantë.
- Të hedhë vezën në tiganin me gjalp/yndyrë.
- Të mbikqyrë skuqjen e vezëve “syze” në masën e duhur.
- Të konstatojë defektet e mundshme gjatë procesit të përgatitjes së vezëve “syze”.
- Të dekorojë dhe prezantojë vezët “syze”.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe

ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.

- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve “syze” në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve “syze”.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 6 Nxënësi përgatit omlëtë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezës omlëtë.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezës omlëtë.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë dhe matë vëllimeve e lëndëve të para sipas recepturës.
- Të kontrollojë freskinë e vezëve.
- Të përgatitë mbushjen e omletit, sipas kërkesave.
- Të thyejë vezët në një enë.
- Të shtojë sasi të duhura të kripës dhe qumështit në enë.
- Të përzjejë përbërësit e omlëtës.
- Të vendosë në zjarr tiganin me gjalp/yndyrë.
- Të tretë gjalpin /ngrohë vajin.
- Të hedhë sasinë e duhur të përzjerjes në tigan.
- Të mbikqyrë procesin e mpiksjes së përzirjes në tigan.
- Të mbushë omlëtën dhe palosë atë në tigan.
- Të mbikqyrë procesin e skuqjes së omlëtës.
- Të konstatojë defektet e mundshme gjatë procesit të përgatitjes së omlëtës.
- Të dekorojë dhe prezantojë omlëtën.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve omlëtë në kuzhinë
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së omlëtës.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 7 Nxënësi përgatit buljon të zakonshëm.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit të zakonshëm.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit të zakonshëm.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të coptojë mishin dhe kockat në përmasat e duhura.
- Të presë perimet në përmasat dhe format e duhura.
- Të vendosë kockat dhe mishin në enë me ujë të ftohtë.
- Të mbikqyrë vlimin e masës së mishit dhe kockave.
- Të heqë “shkumën”.
- Të pjekë qepët deri në karamelizim në skarë.
- Të hedhë në momentin e duhur, perimet, erëzat dhe kripën, në masën që gatuhet.
- Të kullojë buljonin e zakonshëm.
- Të kryejë vlerësimin shqisor të buljonit të zakonshëm.
- Të përfundojë gatimin e buljonit të zakonshëm.
- Të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit të zakonshëm.
- Të pastrojë vendit e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljonit të zakonshëm në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljonit të zakonshëm.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 8 Nxënësi përgatit buljon me perime.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit me perime.

- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit me perime.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të coptojë perimet me përmasat e duhura.
- Të hedhë perimet në tenxhere me ujë.
- Të mbikqyrë procesin e zierjes dhe të shtojë sasi të duhura të aromave dhe erëzave.
- Të kullojë buljonin me perime.
- Të bëjë vlerësimin shqisitor të buljonit me perime.
- Të përfundojë gatimin e buljonit me perime.
- Të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit me perime.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljonit me perime në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljonit me perime.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 9 Nxënësi përgatit buljon me pulë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit me pulë.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit me pulë.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të pastrojë pulën.
- Të copëtojë pulën në përmasat e duhura.
- Të coptojë perimet në përmasat e duhura.
- Të hedhë pulën dhe perimet në tenxhere me ujë të ftohtë.
- Të mbikqyrë procesin e zierjes dhe të shtojë sasi të duhura të aromave dhe erëzave.
- Të heqë “shkumën”.

- Të kullojë buljonin me pulë.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të buljonit me pulë.
- Të përfundojë gatimin e buljonit me pulë.
- Të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit me pulë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin të punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljonit me pulë në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së buljonit me pulë.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 10 Nxënësi përgatit supë me perime.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e supës me perime.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e supës me perime.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të presë perimet në përmasat e duhura.
- Të vendosë buljonin në zjarr.
- Të shtojë sasinë e duhur të perimeve në buljon.
- Të shtojë sasinë e duhur të erëzave dhe aromave.
- Të mbikqyrë procesin e zierjes.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të supës me perime.
- Të dekorojë dhe prezantojë supën me perime.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe miëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së supës me perime në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës me perime.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 11 Nxënësi përgatit supë krem.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e supës krem.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e supës krem.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë lëndët të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të presë perimet në përmasat e duhura për supë krem.
- Të hedhë sasinë e duhur të perimeve në buljon.
- Të shtojë sasinë e duhur të erëzave dhe aromave.
- Të mbikqyrë procesin e zierjes së supës krem.
- Të bëjë kremëzimin e produktit.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të supës krem.
- Të dekorojë dhe prezantojë supën krem.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së supës krem në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës krem.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.

- Mësuesi/instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë, të prerjeve dhe copëtimit të frutave dhe perimeve, heqjes së farave, teknikave të gatimit të vezëve si dhe proceset e përgatitjes së buljoneve dhe supave të thjeshta.

- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave.

- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo

rezultat të të mësuarit.

**Kushtet e
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 ose kuzhinë e shkollës/qendrës së trajnimit.
 - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës.
 - Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës për prerjen e perimeve, erëzave dhe frutave.
 - Perime, fruta të freskëta dhe erëza të ndryshme.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e vezëve dhe asortimenteve të ndryshme me vezë.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e buljoneve dhe supave të thjeshta.
 - Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Shërbime në restorant”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RESTORANT	M-13-1349-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të dalluar dhe zbatuar kërkesat kryesore të profesionit të shërbimit, rregullat e sigurisë në punë e ndihmës së parë, komunikimin me klientin, shoqërimin e klientëve në sallë, për të parapërgatitur, përdorur dhe mirëmbajtur pajisjet dhe mjetet e punës në restorant, për të rregulluar dhe shtruar sallën e restorantit si dhe për të asistuar gjatë shërbimit të klientit.	
Kohëzgjatja e modulit	108 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi zbaton rregullat e qëndrimit dhe sjelljes në restorant. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të zbatojë kërkesat kryesore për personelin e shërbimit në restorant.- Të zbatojë kërkesat për uniformën e personelit në vendin e punës.- Të respektojë rregullat e higjienës së personelit në vendin e punës.- Të zbatojë detyrat e personelit ndihmës në restorant.- Të zbatojë rregullat e qëndrimit dhe mbajtjes së trupit gjatë kyerjes së detyrave në sallë.- Të zbatojë rregullat e lëvizjes në sallë.- Të zbatojë rregullat e sjelljes me klientët duke mbajtur parasysh moshën, seksin, prejardhjen.- Të zbatojë mënyrat e pritjes së klientëve.- Të respektojë rregullat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në sallë.- Të mbajë pajisjet e kërkuara personale të punonjësit ndihmës në restorant.- Të respektojë mënyrat e shoqërimit të klientëve për në garderobë dhe ambjentin për ruajtjen e sendeve personale.	

-
- Të respektojë mënyrat e orientimit dhe sistemimit të klientëve me nevoja të veçanta.
 - Të zbatojë rregullat e sjelljes me klientët që kanë nevoja të veçanta.
 - Të zbatojë mënyrat e përcjelljes së klientëve.
 - Të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant gjatë zhvillimit të veprimtarive.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi zbaton rregullat e sigurisë në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë në restorant.
- Të japë ndihmën e parë në rastet e rënieve nga lartësitë në restorant sipas rregullit.
- Të japë ndihmën e parë në rastet e prerjeve me thikë në restorant sipas rregullit.
- Të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga thyerja e qelqeve apo porcelaneve në restorant sipas rregullit.
- Të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga makineritë në restorant sipas rregullit.
- Të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga detergjentët dhe desinfektantët në restorant sipas rregullit.
- Të japë ndihmën e parë në rastet e dëmtimeve nga abuzimi me alkool, kafe në restorant 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 plagosje të thjeshta 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 zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë dhënies së ndihmës së parë në restorant dhe mjedise të tjera shërbimi.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi mirëmban sallat, mjedise të tjera dhe pajisje të restorantit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të sistemojë sallën e restorantit sipas rregullit.
- Të ajrosë sallën e restorantit sipas rregullit.
- Të pastrojë sallën e restorantit.
- Të kujdeset për lulet, perdet dhe ndriçimin.
- Të kontrollojë për pajisje të dëmtuara.
- Të zëvendësojë pajisjet e dëmtuara.
- Të sistemojë mjediset ndihmëse të restorantit (offiss).
- Të pastrojë mjediset ndihmëse të restorantit (offiss).
- Të sistemojë sallat e tjera të shërbimit (konferencave, banketeve).
- Të pastrojë sallat e tjera të shërbimit (konferencave, banketeve).
- Të kontrollojë për pajisjet e dëmtuara në ambientet ndihmëse “offiss” dhe sallat e tjera të shërbimit.
- Të zëvendësojë pajisjet e dëmtuara në ambientet ndihmëse “offiss” dhe sallat e tjera të shërbimit.
- Të sistemojë pajisjet në restorant sipas rregullit.
- Të përdorë dollapin e shërbimit (Sideboard) sipas rregullit.
- Të përdorë karrocet e shërbimit sipas rregullit.
- Të përdorë vitrinat frigoriferike sipas rregullit.
- Të përdorë vitrinat ngrohëse sipas rregullit.
- Të përdorë “Plate master”, “chafing dish” sipas rregullit.
- Të përdorë dhe mirëmbajë tabakatë sipas rregullit.
- Të pastrojë dhe mirëmbajë pajisjet në restorant.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë mirëmbajtjes dhe pastrimit të sallave të restorantit, mjediseve të tjera dhe pajisjeve të restorantit.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 4 Nxënësi përdor dhe mirëmban mjetet e shërbimit në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të sistemojë mbulesat dhe pecetat në dollapin e shërbimit sipas llojit, madhësisë, rasteve të përdorimit dhe sipas rregullit.

- Të shtrojë mbulesat sipas rregullit.
- Të palosë pecetat sipas rregullit.
- Të mirëmbajë mbulesat dhe pecetat sipas rregullit.
- Të kontrollojë dhe zëvendësojë mbulesat dhe pecetat sipas rregullit.
- Të lajë takëmet e ngrënies (argjendaritë) sipas rregullit.
- Të thajë takëmet e ngrënies sipas rregullit.
- Të shkëlqejë takëmet e ngrënies sipas rregullit.
- Të vendosë takëmet e ngrënies në rafte sipas llojit dhe rasteve të përdorimit.
- Të mbartë takëmet e ngrënies sipas llojit dhe mënyrave të shërbimit.
- Të kontrollojë dhe zëvendësojë takëmet e ngrënies sipas llojit dhe mënyrave të shërbimit.
- Të seleksionojë porcelanet sipas llojit dhe rasteve të përdorimit.
- Të lajë porcelanet sipas rregullit.
- Të thajë porcelanet sipas rregullit.
- Të shkëlqejë porcelanet sipas rregullit.
- Të vendosë porcelanet në rafte sipas rregullit.
- Të mbartë porcelanet sipas standardit dhe mënyrave të shërbimit.
- Të kontrollojë dhe zëvendësojë porcelanet sipas rregullit.
- Të seleksionojë pajisjet e qelqit sipas llojit dhe rasteve të përdorimit.
- Të lajë pajisjet e qelqit sipas rregullit.
- Të thajë pajisjet e qelqit sipas rregullit.
- Të shkëlqejë pajisjet e qelqit sipas rregullit.
- Të vendosë pajisjet e qelqit në rafte sipas rregullit.
- Të mbartë pajisjet e qelqit sipas standardit dhe mënyrave të shërbimit.
- Të kontrollojë dhe zëvendësojë pajisjet e qelqit sipas rregullit.
- Të kujdeset për menazhet.
- Të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në restorant sipas rregullit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së takëmeve të ngrënies, porcelaneve, pajisjeve prej qelqi etj.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 5 Nxënësi shtron sallën e restorantit për shërbimin “A la carte”.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të parapërgatitë sallën për shtrimin *A la carte*.
- Të renditë tavolinat për shtrim, sipas skemës së shërbimit.
- Të shtrojë mbulesat për shtrimin *A la carte* sipas rregullit.
- Të vendosë takëmet e ngrënies (argjendaritë) në tavolinë sipas rregullit.
- Të vendosë pajisjet e qelqit në tavolinë sipas rregullit.
- Të vendosë menazhet në tavolinë sipas rregullit.
- Të vendosë pecetat e klientit në tavolinë sipas rregullit.
- Të rregullojë karriget pranë tavolinës sipas rregullit.
- Të kryejë kontrollin përfundimtar të shtrimit *A la carte*.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës për shtrimin *A la carte*.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 6 Nxënësi parapërgatit sallën për shërbimin e drekës dhe darkës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të përgatitë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës së shërbimit.
- Të vendosë tavolinat sipas skemës së shërbimit.
- Të organizojë sideboard-in për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
- Të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
- Të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
- Të përzgjedhë mjetet për shtrimin dhe shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
- Të shtrojë tavolinat për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
- Të parapërgatitë dekore për tavolinat sipas rregullit.
- Të vendosë dekoret në tavolinë për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
- Të asistojë personelin e shërbimit gjatë kryerjes së kontrollit të sallës përpara fillimit të shërbimit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjeve të sallës për shërbimin e drekës dhe darkës.

Instrumentet e vlerësimit

– Vëzhgim me listë kontrolli

RM7 Nxënësi kryen shërbime të thjeshta të pijeve dhe ushqimeve në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të dallojë llojet kryesore të menuve që përdoren në restorant.
- Të respektojë komandat e dhëna nga eprorët.
- Të presë klientët sipas rregullit.
- Të shoqërojë klientët në garderobë dhe ambiente të tjera sipas rregullit.
- Të shoqërojë dhe ulë klientët në tavolinë sipas rregullit.
- Të shoqërojë dhe ulë klientët me nevoja të veçanta në tavolinë sipas rregullit.
- Të rregullojë tabakanë për shërbim sipas rregullit.
- Të vendosë pajisjet në tabaka sipas rregullit.
- Të mbartë tabakatë sipas mënyrave të mbartjes.
- Të plotësojë elementet e shtrimit sipas porosisë së klientëve dhe sipas rregullit.
- Të zbatojë rregullat për shërbimin e klientit në krahun e majtë.
- Të zbatojë rregullat për shërbimin e klientit në krahun e djathtë.
- Të zbatojë radhën e shërbimit të klientit sipas rregullit.
- Të zbatojë etapat e shërbimit të klientit sipas rregullit.
- Të shërbejë ujin te klienti sipas rregullit.
- Të shërbejë pijet joalkolike te klienti sipas rregullit.
- Të parapërgatitë shërbimin e verës së bardhë te klienti.
- Të asistojë personelin gjatë shërbimit të verës së bardhë te klienti.
- Të parapërgatitë shërbimin e verës së kuqe te klienti.
- Të asistojë personelin gjatë shërbimit të verës së kuqe te klienti.
- Të shërbejë bukën te klienti sipas rregullit.

- Të asistojë personelin gjatë shërbimit të drekës dhe darkës sipas rregullit.
- Të mbledhë pjatat e përdorura nga klientët sipas rregullit.
- Të pastrojë tavolinën e klientit gjatë shërbimit sipas rregullit.
- Të përcjellë ankesat dhe sygjerimet e klientëve tek eprorët.
- Të pastrojë tavolinën pas përfundimit të shërbimit sipas rregullit.
- Të përcjelljë klientët sipas rregullit.
- Të shtrojë tavolinat për shërbimin e radhës sipas rregullit.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë parapërgatitjes dhe shërbimit në restorant.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në bisnese.

- Instruktorët duhet të kryejnë demonstrime konkrete të proceseve të punës të parashikuara në modul.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete.
- 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 të mësuarit.

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:

- Restorant real ose restorant i shkollës.
- Porcelane, argjendari, qelqe, biankeri, menage, aksesore, tavolina, karrige, pajisje dhe mjete pune.
- Uniforma.
- Komplet i ndihmës së shpejtë.
- Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara dhe menu në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

3. Moduli “Shërbime në recepsion 1”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RECEPTION 1	M-13-1350-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet dhe pajisjet në mjedisin e punës, për të zbatuar rregullat e shërbimit në recepsion dhe për të shoqëruar klientin në dhomë.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë mbaruar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi zbaton rregullat e shërbimit në recepsion. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë dhe mirëmbajë uniformën e shërbimit.- Të zbatojë rregullat e higjienës personale në recepsion.- Të zbatojë rregullat e qëndrimit në recepsion.- Të zbatojë rregullat e përdorimit të gjuhës së trupit në recepsion.- Të zbatojë rregullat e prezantimit në recepsion.- Të zbatojë rregullat dhe etikën e komunikimit me klientin në recepsion.- Të zbatojë detyrat e personelit në recepsion sipas hierarkisë së organizimit.- Të zbatojë elementët e mikpritjes në recepsion.- Të zbatojë rregullat për mbrojtjen e të dhënave personale dhe ruajtjen e privatësisë së klientit.- Të dallojë veçoritë e mjediseve të recepsionit.- Të mirëmbajë mjedisin e “back office-it” në recepsion.- Të mirëmbajë mjedisin e “front office-it” në recepsion.- Të dallojë llojet e sportelve në recepsion.- Të zbatojë detyrat e personelit të recepsionit.- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në recepsion. Instrumentet e vlerësimit <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli	

RM 2 Nxënësi përdor mjetet dhe pajisjet në reception.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të përdorë kompjuterin në reception.
- Të përdorë faksin në reception.
- Të përdorë telefonin në reception.
- Të përdorë fotokopjen në reception.
- Të sistemojë vendin e punës.
- Të përdorë dhe mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës në reception.
- Të dallojë mënyrat e vendosjes së pajisjeve në reception.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në reception.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi shoqëron klientin në dhomë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të shoqërojë klientët drejt receptionit.
- Të shoqërojë klientin për të parë dhomën.
- Të transportojë bagazhet e klientëve në dhomë.
- Të informojë klientët për mjediset dhe shërbimet në hotel.
- Të demonstrojë funksionimin e pajisjeve në dhomë.
- Të zbatojë rregullat e dërgimit të postës në dhomën e klientit ose në departamentet përkatëse të hotelit.
- Të sistemojë dhe ruajë bagazhet e klientëve.
- Të asistojë në shpërndarjen e rrobave të pastra në dhomën e klientit.
- Të bashkëpunojë ngushtë me receptionin për përmbushjen e të gjitha kërkesave të klientit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në reception.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune, në receptionin e shkollës, por rekomandohen dhe vizita në hotele që ofrojnë shërbimin e receptionit.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të komunikimit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin dhe mirëmbajtjen e pajisjeve të receptionit,

fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

- Nxënësit duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Receptioni i shkollës, ose i hotelit.
 - Pajisje të receptionit (kompjuter, faks, telefon, fotokopje, printer)
 - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 - Karroca për transportin e bagazheve të klientit (trolley)
-

4. Moduli “Shërbime pastrimi 1”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME PASTRIMI 1	M-13-1351-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit me shprehje praktike të proceseve të punës për rregullimin dhe pastrimin e dhomave të hotelit, të tualetit, për pastrimin e mjediseve të tjera të përbashkëta në hotel si dhe për përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe detergjentëve që përdoren në lavanteri.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përdor mjetet, pajisjet dhe detergjentet në lavanteri. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të respektojë standardin e profesionit.- Të sistemojë sipas rregullit vendin për mbajtjen e detergjentëve.- Të përdorë sipas manualit të përdorimit makineritë larëse.- Të përdorë sipas manualit makinat tharëse.- Të përdorë sipas manualit hekurin e dorës.- Të përdorë sipas manualit rrulin hekurosës.- Të përdorë sipas standardit dezifektimin e makinerisë dhe dezifektimin gjatë procesit të larjes.- Të përdorë detergjentët larës sipas funksionit (fortësisë të detergjentit).- Të përdorë detergjentët larës sipas ngjyrës dhe përbërjes së materialit.- Të përdorë solucionet për heqjen e njollave.- Të përcaktojë dozimin e detergjentëve sipas llojit, peshës dhe shkallës së pastërtisë së rrobave.- 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

RM 2 Nxënësi kryen proceset parapërgatitore për pastrimin e tualetit dhe dhomës në hotel.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e nevojshme të punës për shërbimin e pastrimit në dhomë.
- Të përgatistë karrocën e pastrimit sipas planit të higjienës (pastrimit të dhomave).
- Të përzgjedhë sipas standardit solucionet e pastrimit.
- Të sistemojë në karrocë solucionet e pastrimit, furçat, lecat e pastrimit sipas rregullit.
- Të sistemojë biankerinë e pastër sipas rregullit.
- Të vendosë qese për biankerinë e përdorur sipas rregullit.
- Të sistemojë artikujt e përdorimit (setit personal) të klientit sipas rregullit.
- Të sistemojë materialet informative për klientin sipas rregullit.
- Të përgatitë për përdorim fshesën me korrent.
- Të zbatojë planin e pastrimit të dhomave.
- 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

RM 3 Nxënësi pastron tualetin dhe dhomën e hotelit

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të vendosë dorezat sipas përdorimit për pastrimin e dhomës dhe tualetit së klientit.
- Të ajrosë dhomën sipas rregullit.
- Të pastrojë dhe dezinfektojë sipas rregullit WC dhe furçën e WC-së.
- Të seleksionojë mbeturinat dhe pastrojë koshin sipas rregullit.
- Të mbledhë dhe të ndajë peshqirat e papastërt sipas përdorimit.
- Të kontrollojë sipas rregullit funksionimin e pajisjeve në tualet dhe dhomë.
- Të pastrojë dhe dezinfektojë sipas rregullit vaskën, pjatën e dushit.
- Të pastrojë sipas rregullit lavamanin me pasqyrën.
- Të shkëlqejë sipas rregullit pjesët me përbërje metalike

- sipas llojit.
- Të pastrojë sipas rregullit dyshtemenë, pllakat, tapetin dhe dyert.
 - Të vendosë sipas rregullit peshqira të pastër.
 - Të kompletojë sipas rregullit tualetin me materialet sipas inventarit.
 - Të kompletojë sipas rregullit tualetin me materialet e konsumit.
 - Të largojë çarçafët dhe këllëfët e përdorur sipas rregullit.
 - Të vendosë sipas rregullit në qese biankeritë e përdorura.
 - Të lajë xhamat e dhomës së klientit me solcionet përkatës.
 - Të pastrojë mobiljet e dhomës së klientit me solucionet përkatëse.
 - Të pastrojë tapetin me fshesë me korent sipas rregullit.
 - Të kontrollojë funksionimin e pajisjeve të ndriçimit sipas rregullit.
 - Të kontrollojë dhe evidentojë rrobat e klientit për t'u larë.
 - Të kontrollojë konsumin e minibarit.
 - Të plotësojë minibarin me produktet e konsumuara.
 - Të shtrojë çarçafët dhe vendosë këllëfët sipas rregullit.
 - Të rregullojë krevatin sipas procedurës përkatëse.
 - Të rregullojë mbulesat e krevatit sipas standardit.
 - Të kompletojë sipas rregullit dhomën sipas listës së inventarit.
 - Të vendosë sipas standardit materialet informative për klientin.
 - 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

RM 4 Nxënësi pastron mjediset e përbashkëta të hotelit

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të përgatitë mjetet e punës për pastrimin e mjediseve të përbashkëta sipas rregullit.
- Të vendosë tabelat e mbrojtjes ndaj aksidenteve, incidenteve në mjediset e përbashkëta.
- Të largojë dhe seleksionojë mbeturinat/ mbetjet sipas llojit.
- Të pastrojë dhe dezinfektojë sipas rregullit tualetet në mjediset e hotelit (në çdo moment të ditës).
- Të kompletojë sipas rregullit tualetin me materiale konsumi.
- Të lajë sipas rregullit hollin e hotelit.

- Të pastrojë tapetet me fshesë me korent sipas rregullit.
- Të pastrojë dhe lajë shkallët sipas rregullit.
- Të fshijë pluhurat në recepsion, vitrina, piktura etj.
- Të pastrojë sipas rregullit zyrat e administratës.
- 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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjedise të improvizuara në shkollë, konvikte të vetë nxënësve apo hotele.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë demonstrime konkrete të proceseve përgatitore të karrocës së pastrimit, të proceseve përgatitore për rregullimin e dhe pastrimin e dhomave të hotelit, tualeteve dhe mjedise të tjera të përbashkëta.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për pastrimin e dhomës, shtrimin dhe rregullimin e krevateve, pastrimin dhe dezinfektimin e tualeteve, përdorimin e solucioneve, pastrimin me fshesë me korrent, për funksionimin e të gjitha pajisjeve që përdoren në lavaneri, për përgatitjen dhe dozimin e detergjentëve, përgatitjen e pajisjeve për punë dhe temperaturat e nevojshme, të larjes, tharjes, hekurosjes.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave higjeno-sanitare dhe të mbrojtjes së mjedisit si dhe rregullave të sigurimit teknik.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve si pastrimi i dhomave, tualeteve apo mjediseve të përbashkëta

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Mjedis apo konvikt për praktikimin e proceseve të punës.
 - Mjete pune për larje, pastrim, karrocë për pastrim, fshesë me korent, çarcafë, peshqira, mbulesa dekorative, perde, batanije dhe materiale të tjera konsumi.
 - Solucione pastrimi.
 - Repart lavanerie për pastrimin e rrobave të palara.
 - Mjete pune dhe pajisje që përdoren në lavaneri.
 - Detergjentë dhe solucione për trajtimin e rrobave të klientit, të njollave dhe provën e kopsave.
 - Biankeri dhe rroba të llojeve të ndryshme për demonstrim.
-

5. Moduli “Kuzhinë dhe pastičeri”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm

Niveli: II i KSHK

Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	KUZHINË DHE PASTIÇERI	M-13-1352-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur sallata të ndryshme, salca të nxehta, të ftohta dhe të ëmbla, brumra të ndryshme, asortimente me mish, shpendë, peshk dhe prodhime deti, si dhe ëmbëlsira të kuzhinës.	
Kohëzgjatja e modulit	205 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përgatit sallata të ndryshme. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e sallatave.- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e sallatave.- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse për sallatat.- Të qërojë, heqë bisqet e perimeve dhe frutave të freskëta.- Të heqë farat e frutave të freskëta.- Të presë perimet, frutat e freskëta në përmasat dhe format e duhura për sallatë.- Të përgatitë dekoruesit (shtesat) për sallata të ndryshme.- Të hedhë sasi të erëzave sipas llojit të sallatës.- Të erëzojë dhe dekorojë sallatat.- Të prezantojë sallatën.- Të bëjë vlerësimin shqisitor të sallatës.- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.- Të pastrojë vendin e punës.- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.	

-
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së sallatave në kuzhinë.
 - Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së sallatave.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi përgatit sallatë me perime të ziera dhe të pjekura.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e sallatave me perime të ziera dhe të pjekura.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e sallatave me perime të ziera dhe të pjekura.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të qërojë dhe heqë bisqet e perimeve për sallatë me perime të ziera dhe të pjekura.
- Të presë perimet në përmasat dhe format e duhura për sallatë me perime të ziera dhe të pjekura.
- Të ziejë dhe pjekë perimet e prera.
- Të përgatitë dekoruesit (shtesat) për sallatë me perime të ziera, dhe të pjekura.
- Të erëzojë sallatat dhe t'i dekorojë.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të sallatës së përgatitur.
- Të prezantojë sallatën me perime të ziera dhe të pjekura.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së sallatave me perime të ziera dhe të pjekura në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së sallatave me perime të ziera dhe të pjekura.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi përgatit salcë të nxehtë me perime.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.

- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcës së nxehtë me perime.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e salcës së nxehtë me perime.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të presë perimet me përmasat e duhura për salcë të nxehtë me perime.
- Të kaurdisë perimet në gjalpë.
- Të shtojë sasinë e duhura të miellit, buljonit, erëzave dhe aromave.
- Të mbikqyrë zierjen e përbërësve sipas procesit teknologjik.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të salcës me perime.
- Të prezantojë salcën e nxehtë me perime.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të nxehta me perime në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcave të nxehta me perime.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 4 Nxënësi përgatit salcë majonezë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcës majonezë.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e salcës majonezë.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të pasterizojë vezët.
- Të hedhë sasinë e duhur të të verdhave të vezës në enë, për salcë majonezë.
- Të shtojë sasinë e lëngut të limonit dhe të kripës.
- Të rrahë përbërësit me vaj ulliri deri në marrjen e salcës majonezë.

- Të bëjë vlerësimin shqisor të salcës majonezë.
- Të prezantojë salcën majonezë.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcës majonezë në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës majonezë.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 5 Nxënësi përgatit salca të ëmbla.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcave të ëmbla.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e salcave të ëmbla.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të qërojë dhe të heqë farat e frutave.
- Të coptojë frutat në përmasat dhe format e duhura për salcë të ëmbël.
- Të hedhë frutat në enë në sasinë e duhur.
- Të shtojë sasinë e duhura të sheqerit dhe erëzave.
- Të përziejë përbërësit.
- Të kullojë, filtrojë, të realizojë kremosjen.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të salcave të ëmbla.
- Të dekorojë dhe prezantojë salcën e ëmbël.
- Të realizojë procesin e konservimit të salcave të ëmbla.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të ëmbla.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcave të ëmbla.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 6 Nxënësi përgatit brumra me maja.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumrave me maja.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumrave me maja.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të sitë miellin.
- Të shpërndajë miellin e situar në tavolinë.
- Të shtojë sasi të duhura të majasë dhe përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- Të përpunojë brumin me dorë.
- Të mbikqyrë procesin e fermentimit të brumit me maja.
- Të hapë petët me dorë, sipas asortimentit.
- T'i japë brumit formën e dëshiruar.
- Të përgatitë mbushje të ndryshme sipas asortimentit.
- Të mbushë asortimentin sipas llojit.
- Të pjekë asortimentet sipas llojit.
- Të ndjekë realizimin e procesit të pjekjes.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimenteve të përgatitura nga brumi me maja.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve nga brumi me maja.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit me maja.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 7 Nxënësi përgatit brumë për makarona dhe byrekë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës
- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për makarona dhe byrekëve.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e

- brumit për makarona dhe byrekëve.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të sitë miellin.
- Të shpërndajë miellin e situar në tavolinë.
- Të shtojë sasi të duhura të përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- Të përpunojë brumin me dorë për makarona dhe byrekë.
- Të hapë petët me dorë, sipas asortimentit.
- Të hapë petët me makinë, sipas asortimentit.
- Të presë petët me dorë, sipas asortimentit.
- Të presë petët me makinë, sipas asortimentit.
- Të realizojë procesin e zierjes së makaronave.
- Të përgatitë mbushje byreku dhe për pastiço sipas llojit.
- Të mbushë petët e byrekut dhe pastiçon sipas llojit.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të mbushjes.
- Të pjekë byrekun, pastiçon.
- Të konstatojë defektet e asortimenteve të realizuara.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit për makarona, byrekëve dhe pastiços.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 8 Nxënësi përgatit brumë të zier (brumë shu).

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për zier (shu).
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e brumit të zier.
- Të realizojë kontrollin fizik të vezëve.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të sitë miellin.
- Të hedhë në tenxhere sasi të duhura të përbërësve të lëngshëm.

- Të mbikqyrë procesin e zierjes.
- Të shtojë sasinë e duhur të miellit.
- Të “pjekë” brumin në tenxhere.
- Të ftohë brumin dhe ta hedhë në enë.
- Të shtojë sasinë e duhura të vezëve.
- Të kryejë punimin përfundimtar të brumit të zier.
- Të vendosë në qese pastiçerie brumin e përgatitur.
- Të pjekë, skuqë brumin e përgatitur sipas recetës.
- Të mbikqyrë realizimin e procesit teknologjik.
- Të konstatojë defektet e asortimenteve me brum të zier.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me brum të zier.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me brum të zier (shu).
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit të zier (shu).

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 9 Nxënësi përgatit brumë sufle dhe petë tiganit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për zier sufle, petëve të tiganit.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e brumit sufle dhe petëve të tiganit.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të sitë miellin.
- Të shtojë sasinë e duhura të përbërësve për brumë sufle dhe petë tiganit.
- Të përziejë përbërësit, sipas asortimentit.
- Të përgatitë asortimente me brumë sufle.
- Të pjekë, skuqë asortimente me brumë sufle.
- Të pjekë petët e tiganit.
- Të përgatitë mbushje të ndryshme për petë tiganit.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të mbushjes.
- Të mbushë petët e tiganit sipas llojit.
- Të konstatojë defektet e brumit sufle, petëve të tiganit,

- asortimenteve të realizuara.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit sufle, petëve të tiganit.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 10 Nxënësi gatuan asortimente me miell misri dhe rizoto të thjeshta.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e rizotos dhe asortimenteve me miell misri.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për gatimin e rizotos dhe asortimenteve me miell misri.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të përgatitë rizoto të thjeshta sipas recetës.
- Të përgatitë asortimente me miell misri.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të produkteve.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të brumrave.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 11 Nxënësi gatuan asortimente të thjeshta me mish.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të dallojë pjesët anatomike dhe cilësitë e mishit sipas llojit.
- Të lexojë etikën e mishrave sipas cilësive dhe ndarjes anatomike.
- Të peshojë mishin.
- Të përzgjedhë mjetet e punës.
- Të zbatojë mënyrat e ruajtjes së mishit sipas afateteve të përdorimit.
- Të presë në copa mishin, sipas asortimentit.
- Të marinojë mishin, sipas asortimentit.
- Të parapërgatitë mishin sipas procesit teknologjik të gatimit.
- Të përgatitë skarën për gatimin e mishit.
- Të përgatitë asortimente me mish në skarë.
- Të kontrollojë kohën e gatimit të mishit në skarë sipas llojit dhe prerjes.
- Të heqë asortimentet e mishit nga skara.
- Të dekorojë asortimentet e mishit të pjekur në skarë.
- Të përgatitë furrën për gatimin e mishit.
- Të përgatitë asortimente të thjeshta mishi me gatim në furrë.
- Të përgatitë shtesa me përbërësit me sasi të duhura.
- Të vendosë asortimentet e mishit dhe shtesat në tavë.
- Të vendosë tavën në furrë.
- Të pjekë në furrë me parametrat e kërkuar, asortimentet e mishit.
- Të heqë tavën nga furra.
- Të dekorojë asortimentet e mishit të pjekur në furrë.
- Të kaurdisë mishin (sipas rastit).
- Të përgatitë shtesat me përbërjet dhe sasi të duhura.
- Të kaurdisë shtesat (sipas rastit).
- Të hedhë sasi të duhura të mishit dhe shtesave në enën me ujë.
- Të vendosë enën në zjarr.
- Të ziejë asortimentet e mishit sipas procesit teknologjik.
- Të heqë enën nga zjarri.
- Të dekorojë asortimentet e ziera të mishit.
- Të përgatitë asortimente të thjeshta shqiptare me mish.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimenteve.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.

- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përgatitjes së asortimenteve me mish.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 12 Nxënësi copton dhe gatuan mishin e shpendëve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për coptimin dhe gatimin e mishit të shpendëve.
- Të përzgjedhë mjetet të punës.
- Të verifikojë cilësinë e mishit të shpendëve.
- Të vendosë shpendin (e therur) në pozicionin e duhur, në tavolinë.
- Të ndajë kofshët nga trupi i shpendit.
- Të ndajë krahët nga trupi i shpendit.
- Të ndajë krahërorin e shpendit.
- Të ndajë pjesën kurrizore të shpendit.
- Të zbatojë mënyrat e ruajtjes së mishit të shpendëve.
- Të përgatitë asortimente të thjeshta me shpendë.
- Të përgatitë asortimente të thjeshta shqiptare me shpendë.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me shpendë.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimentet e përgatitura.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë coptimit dhe gatimit të mishit të shpendëve.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 13 Nxënësi gatuan prodhime me mish të grirë dhe të brendshme të mishit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për gatime me mish të grirë dhe të brendshme të mishit.
- Të përzgjedhë mjetet e pajisjet e duhura të punës për gatime me mish të grirë dhe të brendshme të mishit.
- Të grijë mishin me makinë grirëse.
- Të përgatitë shtesat me sasi të dhe përbërjet e duhura, sipas asortimentit me mish të grirë.
- Të përziejë mishin me shtesat.
- T'i japë formën e duhur asortimenteve përkatëse me mish të grirë.
- Të skuqë, pjekë ose ziejë asortimentet me mish të grirë.
- Të ndjekë realizimin e procesit teknologjik.
- Të përgatitë asortimente shqiptare me mish të grirë.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me mish të grirë.
- Të verifikojë freskinë e të brendshmeve të mishit.
- Të ndjekë procedurat e larjes të të brendshmeve të mishit përpara gatimit, sipas llojit.
- Të presë të brendshmet e mishit, sipas asortimentit.
- Të marinojë të brendshmet e mishit.
- Të gatujë të brendshmet e mishit me skuqje.
- Të gatujë të brendshmet e mishit në zgarë.
- Të gatujë të brendshmet e mishit me zierje.
- Të ndjekë realizimin e procesit teknologjik sipas llojit të gatimit.
- Të përgatitë asortimente shqiptare me të brendshme mishi.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet e ndryshme me të brendshme mishi.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimenteve.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me mish të grirë dhe me të brendshme mishi.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të mishit të grirë dhe me të brendshme mishi.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 14 Nxënësi përgatit asortimente të thjeshta me peshk.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e punës.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të vlerësojë cilësinë e peshkut.
- Të analizojë recepturën përkatëse.
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të lajë dhe pastrojë peshkun sipas llojit.
- Të heqë luspat (ose lëkurën) e peshkut.
- Të heqë velëzat e peshkut.
- Të pastrojë peshkun nga të brendshmet.
- Të ndajë kokën e peshkut (sipas rastit).
- Të kryejë larjen përfundimtare të peshkut.
- Të filetojë peshkun (sipas llojit).
- Të coptojë peshkun në përmasat e duhura, sipas asortimentit.
- Të marinojë copat e peshkut, sipas asortimentit.
- Të vë në funksionim skarën sipas tipit.
- Të përgatitë asortimente peshku në skarë.
- Të mbikqyrë procesin e gatimit me skarë sipas llojit të peshkut.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimentit.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk skare.
- Të parapërgatitë peshkun për skuqje sipas llojit.
- Të ngrohë yndyrën në temperaturën e duhur për skuqje (me tigan, fritezë).
- Të përgatitë asortimente peshku me skuqje (me tigan, fritezë).
- Të mbikqyrë procesin e gatimit me skuqje sipas llojit dhe madhësisë së peshkut.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimentit.
- Të përgatitë asortimente të thjeshta shqiptare me peshk.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk të skuqur.
- Të parapërgatitë peshkun për pjekje në furrë.
- Të vë në funksionim furrën sipas manualit të përdorimit.
- Të përgatitë asortimente peshku në furrë sipas recetës.
- Të mbikqyrë procesin e gatimit me pjekje në furrë sipas llojit dhe madhësisë së peshkut.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimentit.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk të furrës.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet

dhe pajisjet e punës.

- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me peshk.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes dhe gatimit të asortimenteve me peshk.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 15 Nxënësi përgatit asortimente të thjeshta me prodhime deti.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e punës.
- Të analizojë recepturën përkatëse.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të peshojë lëndëve e para dhe ndihmëse.
- Të lajë dhe pastrojë prodhimet e detit dhe lëndët ndihmëse.
- Të heqë guackat, sytë, cipën etj. (sipas rastit).
- Të pastrojë dhe presë në përmasat e duhura prodhimet e detit të pastruara (sipas rastit).
- Të kryejë larjen përfundimtare të prodhimeve të detit.
- Të marinojë prodhimet e detit, sipas asortimentit.
- Të parapërgatitë prodhimet e detit për asortimente me zierje.
- Të përgatitë enën për zierje me aromatizuesit përkatës.
- Të mbikqyrë procesin e zierjes së prodhimeve të detit sipas llojit.
- Të kullojë produktet e ziera.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të prodhimeve të detit të ziera.
- Të dekorojë dhe prezantojë prodhimet e detit të ziera.
- Të vë në funksionim skarën sipas tipit.
- Të përgatitë asortimente me prodhime deti në skarë.
- Të mbikqyrë procesin e gatimit me skarë sipas llojit të prodhimeve të detit.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimentit.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me prodhime deti në skarë.
- Të parapërgatitë prodhimet e detit për skuqje sipas llojit.
- Të ngrohë yndyrën në temperaturën e duhur për skuqje (me tigan, fritezë).
- Të përgatitë asortimente me prodhime deti të skuqura (me tigan, fritezë).
- Të mbikqyrë procesin e gatimit me skuqje sipas llojit të prodhimeve të detit.

- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimentit.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me prodhime deti të skuqura.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me prodhime deti.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes dhe gatimit të prodhimeve të detit.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 16 Nxënësi përgatit asortimente me perime.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e asortimente me perime.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen asortimente me perime.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të qërojë dhe heqë bisqet e perimeve.
- Të presë perimet në përmasat dhe format e duhura për asortimente me perime.
- Të përgatitë shtesa për asortimente të ndryshme.
- Të hedhë sasi të duhura të erëzave sipas llojit të asortimentit.
- Të mbikqyrë procesin teknologjik të gatimit sipas llojit të asortimentit.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të asortimentit.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentin.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me perime.

- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve me perime.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 17 Nxënësi përgatit pandispanjë

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e punës.
- Të analizojë recepturën përkatëse.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për pandispanjë.
- Të verifikojë cilësinë e vezëve.
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të ndajë të bardhat nga të verdhat e vezëve.
- Të kryejë rrahjen e të bardhave të vezëve deri në krijimin e marenngës.
- Të shtojë sasinë e duhur të sheqerit në marenngë dhe të bëjë rrahjen.
- Të shtojë sasinë e duhur të të verdhave të vezëve në marenngë dhe të bëjë rrahjen.
- Të shtojë sasinë e duhur të miellit në marenngë dhe të bëjë përzjerjen sipas procesit teknologjik.
- Të lyejë tavën me sasinë e duhur të yndyrës.
- Të hedhë masën e përgatitur në tavë.
- Të përgatisë furrën me parametrat e duhur sipas manualit të përdorimit.
- Të vendosë tavën në furrë.
- Të pjekë pandispanjën në furrë.
- Të heqë tavën nga furra.
- Të vlerësojë defektet e pandispanjës.
- Të presë (racionojë) copat e pandispanjës.
- Të dekorojë pandispanjën.
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së pandispanjës.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së pandispanjës.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë

dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pandispanjës.

Instrumentet e vlerësimit

– Vëzhgim me listë kontrolli

RM 18 Nxënësi përgatit kremrat bazë në kuzhinë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e punës.
- Të analizojë recepturën përkatëse.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të përgatitë kremin karamel.
- Të përgatitë kremin marengë.
- Të përgatitë kremin e pastiçerisë.
- Të përgatitë kremin e gjalpit.
- Të përgatitë kremin “shantilly“
- Të përgatitë kremin anglez.
- Të përgatitë kremin çokolatë.
- Të përgatitë mousse.
- Të dekorojë kremrat.
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremrave.
- Të vlerësojë defektet e kremrave.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremrave.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së kremrave.

Instrumentet e vlerësimit

– Vëzhgim me listë kontrolli

RM 19 Nxënësi përgatit ëmbëlsira të kuzhinës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e punës.
- Të analizojë recepturën përkatëse.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të peshojë e lëndëve e para dhe ndihmëse.

- Të përgatitë ëmbëlsira me sherbet.
- Të përgatitë biskota të ndryshme në kuzhinë.
- Të përgatitë ëmbëlsira me fruta.
- Të përgatitë komposto.
- Të përgatitë reçelin në kuzhinë.
- Të përgatitë kekun në kuzhinë (lloje të ndryshme).
- Të përgatitë asortimente të thjeshta shqiptare.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të ëmbëlsirave.
- Të dekorojë ëmbëlsirat e kuzhinës.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së ëmbëlsirave në kuzhinë.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave në kuzhinë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave të kuzhinës.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.

- Mësuesi/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të veprimeve paraprake si ato për përgatitjen e sallatave, salcave të nxehta, të ftohta dhe të ëmbla, brumrave të ndryshëm, asortimenteve me mish, shpendë, peshk dhe prodhime deti si dhe ëmbëlsirave të kuzhinës, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore, si dhe për përgatitjen e e sallatave, salcave të nxehta, të ftohta dhe të ëmbla, brumrave të ndryshëm, asortimenteve me mish, shpendë, peshk dhe prodhime deti si dhe ëmbëlsirave të kuzhinës, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar

për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Kompleti i mjeteve, pajisjeve dhe makinerive të kuzhinës për përgatitjen e sallatave, salcave të nxehta, të ftohta dhe të ëmbla, brumrave të ndryshëm, asortimenteve me mish, shpendë, peshk dhe fruta deti si dhe ëmbëlsirave të kuzhinës.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e sallatave të ndryshme.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e salcave të nxehta, të ftohta dhe të ëmbla.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e brumrave të ndryshëm.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve me mish dhe shpendë.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve me peshk dhe prodhime deti.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e ëmbëlsirave të kuzhinës.
 - Manuale, udhëzuesa, receptura dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

6. Moduli “Shërbime në restorant dhe bar”

Drejtimi: Hoteleri -turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RESTORANT DHE BAR	M-13-1353-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të parapërgatitur dhe shërbyer mëngjeset, për shërbimin e mëngjesit në dhomën e klientit, për të asistuar personelin gjatë shërbimeve në restorant, për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar si dhe për në përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi parapërgatit dhe shërben mëngjeset. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.- Të përgatitë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës së shërbimit.- Të vendosë tavolinat sipas rregullit.- Të organizojë dollapin sideboard sipas rregullit.- Të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë sipas rregullit.- Të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse sipas rregullit.- Të përzgjedhë mjetet për shtrim sipas rregullit.- Të shtrojë tavolinat sipas rregullit.- Të vendosë aksesorët në tavolinë sipas rregullave.- Të asistojë personelin gjatë kryerjes së kontrollit përfundimtar të sallës përpara fillimit të shërbimit.- Të parapërgatitë shtrimin para ardhjes së klientëve sipas rregullit.- Të presë klientët për mëngjes sipas rregullave.- Të parapërgatitë shtrimin mëngjesit të thjeshtë sipas rregullit.- Të shërbejë mëngjesin e thjeshtë sipas rregullit.- Të parapërgatitë shtrimin e mëngjesit kontinental sipas	

-
- rregullit.
- Të shërbejë mëngjesin kontinental te klienti sipas rregullit.
 - Të parapërgatitë shtrimin e mëngjesit anglez dhe amerikan sipas rregullit.
 - Të shërbejë mëngjesin anglez dhe amerikan sipas rregullit.
 - Të parapërgatitë shtrimin e mëngjesit me bufe.
 - Të parapërgatitë ushqimet dhe pijet për bufenë e mëngjesit.
 - Të parapërgatitë bufenë e pijeve sipas rregullit.
 - Të parapërgatitë bufenë e ushqimit sipas rregullit.
 - Të plotësojë ushqimet dhe pajisjet e përfunduara në bufe sipas rregullit.
 - Të shtrojë tavolinat e klientëve sipas rregullit.
 - Të orientojë klientët për përdorimin e aparatit të pijeve të ngrohta në bufenë e mëngjesit.
 - Të parapërgatitë aparatin për shërbimin e lëngjeve të frutave në bufenë e mëngjesit.
 - Të shërbejë në bufenë e mëngjesit.
 - Të ngre pajisjet e përdorura sipas rregullit.
 - Të rishtrojë tavolinat për shërbimin e rradhës sipas rregullit.
 - Të parapërgatitë Brunch sipas rregullit.
 - Të përcjellë klientët sipas rregullit.
 - Të pastrojë tavolinat sipas rregullit.
 - Të rregullojë sallën sipas rregullit.
 - Të shtrojë sallën pas përfundimit të shërbimit sipas rregullit.
 - Të kujdeset për sideboard sipas rregullit.
 - Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit në restorant.
 - Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi shërben mëngjesin në dhomën e klientit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të marrë porosinë për shërbimin në dhomë të mëngjesit.
- Të parapërgatitë mjetet dhe pajisjet për shërbim në dhomën e klientit.
- Të parapërgatitë shërbimin e ushqimit në dhomën e klientit me karrocë.

- Të përgatitë tabakanë për shërbimin e *early tea*.
- Të zbatojë rregullat për hyrjen në dhomën e klientit duke zbatuar edhe shenjat konvencionale.
- Të shërbejë me karrocë në dhomën e klientit.
- Të shërbejë *early tea* në dhomën e klientit.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë parapërgatitjeve dhe shërbimit të ushqimeve në dhomën e klientit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjeve dhe shërbimit në dhomën e klientit.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi asiston gjatë shërbimit në restorant me metodave të ndryshme shërbimi.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të dallojë metodat e shërbimit.
- Të presë klientët në sallë.
- Të shërbejë me pjatë.
- Të zbatojë rregulla praktike për shërbimin me pjatë.
- Të asistojë personelin gjatë shërbimit me kapak (Cloche).
- Të asistojë personelin gjatë shërbimit të ushqimit me pjatancë.
- Të përdori forlegerin.
- Të asistojë personelin gjatë vendosjes së ushqimit nga pjatanca në pjatën e klientit.
- Të përgatitë geridonin për shërbimin e ushqimit.
- Të asistojë personelin gjatë përgatitjes së pjatave në geridon.
- Të asistojë personelin gjatë shërbimit të pjatave nga geridoni te klienti.
- Të parapërgatitë bufenë e pijeve.
- Të parapërgatitë bufenë e ushqimit.
- Të shërbejë ushqime në bufe në këmbë.
- Të asistojë personelin gjatë shërbimit me pije në bufe në këmbë.
- Të asistojë personelin gjatë shërbimit me pije në bufe ulur.
- Të përcjellë klientët.
- Të pastrojë tavolinat.
- Të rregullojë sallën.
- Të shtrojë sallën.

- Të kujdeset për sidebar.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në restorant.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit e restorantit.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 4 Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet e punës në bar.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të parapërgatitë banakun e barit sipas rregullit.
- Të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në bar sipas rregullit.
- Të pastrojë dhe higjienizojë mjetet e punës në banakun e barit sipas rregullit.
- Të pastrojë dhe dezinfektojë mjetet për shërbimin e klientit në banakun e barit sipas rregullit.
- Të kontrollojë funksionimin e ekspresit në bar sipas manualit të përdorimit.
- Të përdorë ekspresin sipas procedurës.
- Të mirëmbajë dhe pastrojë ekspresin në bar sipas rregullit.
- Të kontrollojë funksionimin e aparatit të filtrit sipas procedurës.
- Të përdorë aparatin për përgatitjen e kafesë filtër sipas procedurës.
- Të mirëmbajë dhe pastrojë aparatin për përgatitjen e kafesë filtër sipas procedurës.
- Të kontrollojë funksionimin e aparatit Moka sipas procedurës.
- Të përdorë aparatin Moka sipas procedurës.
- Të mirëmbajë dhe pastrojë aparatin Moka sipas procedurës.
- Të përdorë aparatin e shkumëzimit të qumështit të ftohtë (neskafesë) sipas procedurës.
- Të mirëmbajë dhe pastrojë aparatin e shkumëzimit të qumështit të ftohtë (neskafesë) sipas procedurës.
- Të kontrollojë funksionimin e makinës për larjen e enëve (lavastovilje) sipas procedurës.
- Të përdorë makinën për larjen e gotave dhe filxhanëve sipas procedurës.
- Të vendosë gotat, filxhanët, kanat, lugët në makinë për

larje sipas rregullit.

- Të përzgjedhë solucionet për larjen e gotave, filxhanëve në makinën larëse.
- Të mirëmbajë dhe pastrojë makinën larëse të mjeteve të punës sipas procedurës.
- Të përdori makinën e akullit sipas procedurës.
- Të mirëmbajë dhe pastrojë makinën e akullit sipas procedurës.
- Të mirëmbajë banakun e barit, mjetet, pajisjet, aparatet dhe makinat e punës sipas rregullit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit, mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të punës në bar.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 5 Nxënësi përgatit dhe shërben pije të ngrohta.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta sipas rregullit.
- Të vendosë pajisjet, mjetet në banak sipas rregullave.
- Të ngrohë ekspresin sipas rregullit.
- Të ngrohë filxhanët sipas rregullit.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta sipas recepturave.
- Të përgatitë kafënë ekspres sipas procedurës.
- Të përgatitë kafënë me qumësht sipas procedurës.
- Të përgatitë kafënë filtër sipas procedurës.
- Të përgatitë kafënë me aparat Moka sipas procedurës.
- Të përgatitë kafënë turke sipas procedurës.
- Të përgatitë çajin sipas procedurës.
- Të përgatitë kakaon sipas procedurës.
- Të përgatitë çokollatën sipas procedurës.
- Të përgatitë salepin sipas procedurës.
- Të përgatitë neskafe sipas procedurës.
- Të përzgjedhë mjetet e punës për shërbimin e pijeve të ngrohta sipas llojit.
- Të përgatitë tabakanë sipas rregullit.
- Të vendosë pajisjet në tabaka sipas rregullave dhe procedurës.
- Të mbartë tabakanë sipas rregullit.
- Të parapërgatitë ushqime të vogla shoqëruese të pijeve të

ngrohta.

- Të shërbejë pije të ngrohta sipas rregullit dhe procedurës.
- Të zbatojë rregullat për mbledhjen së pajisjeve nga tavolina në banak.
- Të sistemojë vendin e punës.
- Të sistemojë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe aparatet e punës në banakun e barit.
- Të zbatojë rregullat për sistemimin dhe ruajtjen e lëndëve të para dhe ndihmëse në bar.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta në bar.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta në bar.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit dhe barit, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë të njejtat shërbime.
- Mësuesi/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave 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 të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, mjetet, pajisjet, aparatet, makineritë dhe materialet e mëposhtme:
- Restorant dhe bar real ose restorant dhe bar i shkollës.
 - Komplet i mjeteve të shërbimit (argjendari, porcelane, qelqe, menage), mjeteve , pajisjeve, aparateve, makinerive të restorantit dhe barit.
 - Lëndë të para dhe ndihmëse për realizimin e pijeve të ngrohta në bar.
 - Manuale, udhëzuesa, karta bari dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

7. Moduli “Shërbime në reception 2”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME NË RECEPTION 2.	M-13-1354-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer rezervime të thjeshta, regjistrimin dhe ç’regjistrimin e klientëve në hotel si dhe për të kryer këshillimin e klientëve për veprimtari kulturore, itinerare udhëtimi dhe turistike.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi kryen rezervime të thjeshta në receptionin e hotelit.</p> <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të dallojë llojet dhe format e rezervimeve që kryen në receptionin e hotelit.- Të zbatojë kërkesat që duhen plotësuar për kryerjen e rezervimit në receptionin e hotelit.- Të përdorë termat ndërkombëtare për tipet dhe kategoritë e dhomave dhe të shtretërve.- Të përdorë llojet e ofertave për klientin në reception.- Të negociojë me klientin.- Të kryejë rezervimin sipas etapave.- Të kryejë veprimet me dokumentet e identifikimit të klientit.- Të përdorë teknikat e dhënies së formularit të prenotimit të klientit.- Të asistojë klientin në plotësimin e formularit të prenotimit.- Të kryejë konfirmimin e rezervimit për klientin sipas rregullave.- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në reception. <p>Instrumentet e vlerësimit</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli	

RM 2 Nxënësi kryen rregjistrimin e klientit në receptionin e hotelit (Check In).

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të lexojë dokumentet e identifikimit të klientit.
- Të konfirmojë detajet e rezervimit të klientit (*kohëzgjatjen e qëndrimit, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës etj*).
- Të kryejë sipas rregullit informimin e klientit për orarin e mëngjesit dhe shërbimet e tjera në hotel (*palestër, sauna, pishinë, internet, free wi-fi*).
- Të asistojë në plotësimin e kartës së rregjistrimit nga klienti.
- Të kontrollojë saktësinë e plotësimit të kartës së rregjistrimit nga klienti.
- Të marrë firmën nga klientët në kartën e rregjistrimit.
- Të kryejë pajisjen e klientit me çelësin e dhomës sipas rregullit.
- Të njoftojë portierin për transportimin e bagazheve të klientit në dhomë (në rast se e kërkon vetë klienti)
- Të kryejë regjistrimin e klientit në rregjistër dhe sistemin kompjuterik.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në reception.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi kryen ç'rregjistrimin e klientit në receptionin e hotelit (Check Out)

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të përshëndesë klientin me mirësjellje.
- Të kontrollojë emrin e klientit dhe numrin e dhomës.
- Të marrë prej klientit çelësin e dhomës.
- Të marrë opinionin mbi cilësinë e shërbimit në hotel.
- Të verifikojë për shpenzime të minutës së fundit të kryera nga klienti (minibar, bar etj.).
- Të paraqesë informacionin mbi shpenzimet totale të klientit për verifikim.
- Të arkëtojë pagesën në rast se kryhet me para në dorë.
- Të përgatitë faturën e shpenzimeve totale për klientin.
- Të marrë firmën e klientit në faturën e përgatitur për të.
- Të falendërojë klientin me urimin për një udhëtim të këndshëm.

- Të njoftojë portierin për përcjelljen e klientit.
- Të mbyllë llogarinë e klientit dhe të ndryshojë statusin e dhomës.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në reception.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 4 Nxënësi interpreton hartat dhe guidat e qytetit/zonës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të interpretojë hartat gjeografike të qytetit/zonës.
- Të interpretojë hartat administrative të qytetit/zonës.
- Të interpretojë hartat turistike të qytetit/zonës.
- Të interpretojë hartat rrugore të qytetit/zonës.
- Të interpretojë guidat e qytetit/zonës.
- Të interpretojë broshurat promovuese të qytetit/zonës.
- Të interpretojë fletëpalosje promovuese të qytetit/zonës.
- Të zbatojë rregullat e etikës në shoqërimin e grupit turistik.
- Të zbatojë rregullat e higjienës dhe veshjes së guidës turistike.
- Të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit gjate tureve me ecje në këmbë.
- Të grumbullojë informacionin turistik referuar itinerarit (bazuar në llojin e aktivitetit turistik).
- Të përmbledhë dhe komunikojë një informacion të përgjithshëm mbi turin.
- Të interpretojë programin e vizitës turistike.
- Të përdorë sipas rregullit zërin dhe vokalin gjatë shoqërimit të grupit turistik.
- Të përdorë sipas rregullit mjetet, pajisjet (mikrofonat, navigatorin, aplikacionet).
- Të asistojë në shoqërimin e grupit sipas itinerarit.
- Të asistojë në pritjen, akomodimin dhe përcjelljen e klientit gjatë turit turistik.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në reception.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 5 Nxënësi këshillon klientin për veprimtari kulturore dhe turistike në zonën e banimit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të informojë klientin për institucionet kulturore artistike të qytetit.
- Të informojë klientin për guidat e veprimtarive kulturore e artistike të qytetit.
- Të informojë klientin për objektet sportive të qytetit.
- Të informojë klientin për objektet e artit dhe galeritë në zonën e banimit;
- Të informojë klientin për muzeumet në zonën e banimit.
- Të informojë klientin për objektet e kultit në qytet.
- Të informojë klientin për bibliotekat e qytetit.
- Të informojë klientin për parqet e qytetit.
- Të informojë klientin për qendrat e bukurisë.
- Të informojë klientin për qendrat tregëtare të qytetit.
- Të informojë klientin për llojet e turizmit të zonës.
- Të informojë klientin për agjensitë turistike të zonës.
- Të informojë klientin për restorantet e qytetit.
- Të informojë klientin për pub-et, baret, diskotekat e qytetit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në recepsion.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune, në recepsionin e shkollës, por rekomandohen dhe vizita në hotele që ofrojnë shërbimin e recepsionit.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të pajisjeve dhe mirëmbajtjes së tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për plotësimin e formularëve të prenotimit, kryerjes së rezervimit dhe mënyrave të rregjistrimit në hotel, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të mënyrave të prenotimit, rezervimit, rregjistrimit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në lojë me role për kryerjen e informimit dhe këshillimit të klientit, si dhe të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të mënyrave të informimit dhe këshillimit të klientit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te

verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.

- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Recepsioni i shkollës, ose i hotelit.
 - Pajisje të recepsionit (kompjuter, faks, telefon, fotokopje, printer, skaner pasaportash)
 - Kancelari.
 - Formularë prenotimi, listë e dhomave, rregjistër prenotimi, kancelari, çelësa ose karta të dyerve.
 - Harta të zonës.
 - Guida të zonës
 - Pajisje të guidës turistike (mikrofon, navigator, aplikacione).
 - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

8. Moduli “Shërbime pastrimi 2”

Drejtimi: Hoteleri – turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIME PASTRIMI 2	M-13-1355-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit në përdorimin e pajisjeve dhe detergjentëve që përdoren në lavanteri si dhe për zhvillimin e aftësive paraktike të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi pranon, parapërgatit, magazinon dhe dorëzon biankerinë. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për pranimin e biankerisë sipas rregullit.- Të marrë në dorëzim biankerinë e hotelit sipas rregullit.- Të marrë në dorëzim rrobat e klientit sipas rregullit.- Të seleksionojë biankerinë sipas ngjyrave, përbërjes së materialit dhe shkallës së ndotjes.- Të seleksionojë biankerinë sipas sektorëve të hotelit.- Të etiketojë rrobat e klientëve.- Të lexojë etiketat e rrobave të klientëve.- Të testojë me dorë për kopsat, si dhe të bëjë testin e shoqërimit për ndjeshmërinë e ngjyrës.- Të kryejë trajtimin e njollave të ndryshme sipas rregullit.- Të transportojë dhe klasifikojë sipas procesit biankeritë dhe rroba të tjera për larje.- Të përzgjedhë programin larës sipas etiketës.- Të zbatojë procesin e tharjes së rrobave.- Të seleksionojë rrobat sipas procesit të hekurosjes.- Të hekurosë rrobat sipas treguesit të etiketës.- Të paketojë dhe sistemojë rrobat e klientit sipas rregullit.- Të palosë biankerinë për hekurosje sipas rregullit.- Të transportojë biankerinë e pastër në vendin e	

-
- magazinimit sipas rregullit.
- Të stivosë biankerinë dhe rrobat sipas rregullit të përcaktuar.
 - Të dorëzojë sipas rregullit biankerinë sipas sektorëve me dokumentacion përkatës.
 - Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së vendin e punës.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi kryen procesin e larjes së biankerisë në lavanteri.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të verifikojë funksionimin e pajisjeve larëse.
- Të seleksionojë biankeritë për larje.
- Të transportojë biankeritë e seleksionuara pranë makinave larëse.
- Të vendosë biankeritë në pajisjen larëse.
- Të përzgjedhë detergjentet larës sipas llojit të biankerive dhe etiketave të tyre.
- Të llogaritë dozimin e detergjenteve sipas peshës, llojit të rrobave dhe kapacitetit të makinerisë.
- Të vendosë detergjentet në vendet e përcaktuara sipas rregullit.
- Të përcaktojë programet e larjes sipas llojit dhe etiketës.
- Të nxjerrë rrobat nga makina larëse.
- Të transportojë biankeritë për procesin e tharjes.
- Të përzgjedhë programet e tharjes sipas llojit të biankerisë dhe etiketës.
- Të mirëmbajë pajisjet.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në lavanteri.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi hekuros biankerinë në lavanteri.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të verifikojë funksionimin e pajisjeve hekurosëse.
- Të transportojë biankeritë pranë pajisjeve të hekurosjes.
- Të programojë mënyrën e hekurosjes sipas llojit të hekurit.
- Të hekurosë pecetat.
- Të hekurosë mbulesat.
- Të hekurosë çarçafët.

- Të hekurosë rrobat e klientëve dhe personelit sipas treguesit të etiketës.
- Të paketojë dhe sistemojë biankeritë dhe rrobat e klientit në vendet përkatëse.
- Të transportojë biankeritë në vendet e magazinimit.
- Të mbyllë makinerinë në përfundim të procesit të hekurosjes.
- Të mirëmbajë pajisjet e punës.
- 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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në lavanerinë e shkollës dhe në lavaneri të hoteleve.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të larjes, përgatitjes dhe dozimit të detergjentëve, programimin e pajisjeve për punë si dhe temperaturat e nevojshme, të larjes, tharjes, hekurosjes.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e proceseve të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës dhe përdorimin e pajisjeve në lavaneri.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart lavanerie për pastrimin e rrobave të palara dhe tharjen e tyre.
 - Mjete pune dhe pajisje që përdoren në lavaneri.
 - Detergjentë për larje dhe solucione për trajtimin e njollave.
 - Biankeri të llojeve të ndryshme për demonstrim.
 - Hekura dore, rrul hekurosës, rafte dhe karroca (rafte) magazinimi.
-

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

1. Moduli “Komunikimi në gjuhë të huaj në hotel”

Drejtimi: Hoteleri – turizëm

Niveli: II i KSHK

Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT	
Titulli dhe Kodi	KOMUNIKIMI NË GJUHË TË HUAJ NË HOTEL M-13-1356-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të komunikuar në gjuhë të huaj në hotel.
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë mbaruar arsimin e detyruar.
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi komunikon në gjuhë të huaj në reception. <i>Kriteret e vlerësimit:</i> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë rezervimit me telefon.- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë rezervimit face to face.- Të mbajë rekordet në gjuhë të huaj gjatë rezervimit dhe check-in.- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj - Check out.- Të shpjegojë në terma profesionale në gjuhë të huaj në shërbimet bazë të hotelit. <p><i>Instrumentet e vlerësimit</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli
	<p>RM 2 Nxënësi komunikon në gjuhë të huaj në mjediset e hotelit. <i>Kriteret e vlerësimit:</i> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë pastrimit në dhomat e hotelit.

- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë marrjes së biankerive.
- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj në mjediset e hotelit.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi komunikon në gjuhë të huaj në shërbimin në bar-restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë pritjes.
- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë marrjes së porosisë.
- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë shërbimit të ushqimit dhe pijeve.
- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë dhënies së llogarisë.
- Të komunikojë duke përdorur termat profesionale në gjuhë të huaj gjatë përcjelljes.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në kabinetin e gjuhës së huaj si dhe mjedise reale pune, në receptionin e shkollës, në barin dhe restorantin apo në mjedisin e konviktit apo lavanderisë, gjithashtu rekomandohen dhe vizita në hotele.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të përdorimit të shprehjeve dhe termave të komunikimit në gjuhë të huaj.
- Nxënësit duhet të nxiten të komunikojnë dhe të ushqetrohen në lojë me role për përdorimin e komunikimit profesional në gjuhë të huaj
- 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 të mësuarit.

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

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

- Receptsi i shkollës, ose i hotelit, bari dhe restoranti.
 - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Shërbimi në pushimet e kafesë”.

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIMI NË PUSHIMET E KAFESË	M-13-125-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur bufenë dhe për të shërbyer në pushimet e kafesë.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi parapërgatit bufenë për shërbimin e pushimit të kafesë Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të kryejë parapërgatitjet në sideboard për pushimin e kafesë.- Të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë.- Të vendosë pajisjet në karrocën e shërbimit sipas rregullave.- Të vendosë tavolinat e bufesë sipas rregullave.- Të vendosë e mbulesat me pala në tavolina sipas rregullit.- Të vendosë mbulesat e sipërme në tavolina sipas rregullit.- Të vendosë tavolinat për klientët sipas rregullit.- Të vendosë filxhanët në bufe sipas rregullit.- Të vendosë gotat në bufe sipas rregullit.- Të vendosë lugët në bufe sipas rregullit.- të vendosë pecetat në bufe sipas rregullit.- Të vendosë e mbajtëset e sheqerit në bufe sipas rregullit.- Të vendosë paketat e çajit në bufe sipas rregullit.- Të vendosë tavllat në bufe sipas rregullit.- Të vendosë mbajtësen e kafesë në bufe sipas rregullit.- Të vendosë mbajtësen e ujit të nxehtë sipas rregullit.- Të vendosë mbajtësen e qumështit në bufe sipas rregullit.- Të vendosë pijet e ftohta në bufe sipas rregullit.- Të vendosë ushqime të ftohta në bufe sipas rregullit.- Të vendosë ushqime të ngohta në bufe sipas rregullit.	

-
- Të dekorojë bufenë për pushimin e kafesë sipas rregullit.
 - Të kryejë kontrollin para fillimit të shërbimit sipas rregullit.
 - Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në bufe.
 - Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes për shërbimin e pushimit të kafesë.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi shërben në pushimet e kafesë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të presë klientët sipas rregullit për shërbimin e pushimit të kafesë.
- Të shërbejë kafënë sipas rregullit.
- Të shërbejë kafënë me qumësht sipas rregullit.
- Të shërbejë çajin sipas rregullit.
- Të shërbejë pijet e ftohta në bufe sipas rregullit.
- Të shërbejë ushqimet në bufe sipas rregullit.
- Të mbledhë pajisjet e përdorura me tabaka sipas rregullit.
- Të vendosë pajisjet e përdorura në karrocën e shërbimit sipas rregullit.
- Të ndërrojë tavllat gjatë pushimit të kafesë sipas rregullit.
- Të asistojë sipas rregullit klientët gjatë pushimit të kafesë.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në restorant.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit të pushimit të kafesë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të pushimit të kafesë.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi sistemon mjedisin dhe pajisjet pas pushimit të kafesë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të mbledhë pajisjet në karrocën e shërbimit sipas rregullit.
- Të transportojë pajisjet në vendet përkatëse sipas rregullit.
- Të ndërrojë mbulesat e sipërme të tavolinave sipas rregullit.
- Të kontrollojë mjedisin pas pushimit të kafesë sipas

rregullit.

- Të pastrojë mbajteset e kafesë, qumështit, ujit të nxehtë sipas rregullit.
- Të lajë pajisjet sipas rregullit.
- Të thajë pajisjet sipas rregullit.
- Të vendosë pajisjet në sideboard sipas rregullit.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit pas pushimit të kafesë.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Restorant, mjedis real ose restorant, mjedis i shkollës.
 - Kompleti i serviseve, mjeteve dhe pajisjeve të restorantit dhe kuzhinës.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Përgatitja e ushqimeve fast-food”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E USHQIMEVE FAST- FOOD	M-13-124-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur ushqimet fast-food.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përgatit ushqime fast food. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të analizojë menunë.- Të parapërgatitë vendin e punës.- Të përzgjedhë mjetet e punës sipas rregullit.- Të kontrollojë funksionimin e pajisjeve sipas procedurës.- Të verifikojë cilësinë e yndyrës për gatim.- Të vendosë pajisjet në punë sipas procedurës.- Të kujdeset për pajisjet sipas rregullit.- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas menusë.- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas menusë.- Të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas rregullit.- Të presë lëndët e para.- Të vendosë lëndët e para në banakun ftohës sipas rregullave në ndarje.- Të mbushë mbajtëset e salcave.- Të kujdeset për menazhet.- Të përgatitë sanduiçet sipas procedurës.- Të vendosë përbërësit në sanduiçe.- Të ambalazhojë sipas rregullit sanduiçet.- Të përgatitë hamburger sipas procedurës.- Të vendosë përbërësit në hamburger.- Të ambalazhojë hamburgerin sipas rregullit.- Të përgatitë toste sipas procedurës.	

-
- Të vendosë përbërësit në toste.
 - Të ambalazhojë tostet sipas rregullit.
 - Të përgatitë sipas procedurës hot dog.
 - Të vendosë përbërësit në hot dog sipas procedurës.
 - Të ambalazhojë sipas rregullit hot dog.
 - Të përgatitë sipas procedurës suflaqe.
 - Të vendosë sipas procedurës përbërësit në suflaqe.
 - Të ambalazhojë sipas rregullit suflaqet.
 - Të përgatitë doner sipas procedurës.
 - Të vendosë sipas procedurës përbërësit në doner.
 - Të ambalazhojë sipas rregullit donerin.
 - Të përgatitë sipas procedurës patate të skuqura.
 - Të ambalazhojë sipas rregullit patatet e skuqura.
 - Të përgatitë sipas procedurës sallatat në fast food.
 - Të ambalazhojë sipas rregullit sallatat në fast-food.
 - Të bëjë vlerësimin shqisor të ushqimeve në fast food.
 - Të zbatojë kushtet e ruajtjes së ushqimeve fast- food.
 - Të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
 - Të pastrojë vendit e punës.
 - Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
 - Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ushqimeve në fast food.
 - Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve fast food.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi përgatit ushqime fast food në pjatë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përgatitë ushqimet në pjatë në fast-food sipas procedurës.
- Të vendosë ushqimet në pjatë sipas rregullave.
- Të bëjë vlerësimin shqisor.
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së ushqimeve fast- food.
- Të dekorojë dhe prezantojë ushqimet fast-food sipas rregullave.
- Të pastrojë vendit e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ushqimeve në fast food në

pjatë.

- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve fast food.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e fast-food.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së ushqimeve fast-food, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e ushqimeve fast-food, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Fast- food real ose kuzhinë e shkollës.
 - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e ushqimeve fast-food.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e ushqimeve fast food.
 - Manuale, udhëzuesa, meny dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Përgatitja e menysë me asortimente të zonës me bazë mish”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E MENYSË ME ASORTIMENTE TË ZONËS ME BAZË MISHI	M-13-1357-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur asortimente të llojeve të ndryshme me mish nga kuzhina e zonës.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përgatit antipasta dhe supa të zonës me mish. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të parapërgatitë vendin e punës për antipasta të zonës me mish.- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për veprimet përgatitore për antipasta të zonës me mish.- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.- Të pastrojë e lëndët e para dhe ndihmëse.- Të përgatitë antipasta të zonës sipas recetës.- Të përgatitë supra të zonës sipas recetës.- Të dekorojë dhe prezantojë antipastat dhe supat.- Të bëjë vlerësimin shqisor të antipastave dhe supave.- Të pastrojë vendin e punës.- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së antipastave me mish dhe supave.- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së antipastave të zonës me mish dhe supave.	

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi përgatit pjata kryesore të zonës me mish.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës për asortimente të zonës me mish.
- Të përzgjedhë mjetet e punës.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të pastrojë lëndët të para.
- Të përgatitë pjata kryesore të zonës me mish sipas recetës.
- Të dekorojë dhe prezantojë asortimentet e përgatitura.
- Të bëjë vlerësimin të asortimenteve të përgatitura.
- Të pastrojë vendit e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore me mish.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore të zonës me mish.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi përgatit ëmbëlsira të zonës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për veprimet përgatitore për asortimentet e zonës.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të pastrojë lëndët e para.
- Të përgatitë ëmbëlsira të zonës sipas recetës.
- Të dekorojë dhe prezantojë ëmbëlsirën.
- Të konstatojë defektet në asortimentet e realizuara.
- Të pastrojë vendit e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet

dhe pajisjet e punës.

- Të zbatohet kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave të zonës.
- Të zbatohet rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave të zonës.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve tradicionale të zonës, me mish, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve tradicionale të zonës, me mish, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve me mish si dhe ëmbëlsira të zonës.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve të zonës me mish dhe gatimin e ëmbëlsirave.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara, meny në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Përgatitja e menysë me asortimente të zonës me bazë peshku”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E MENYSË ME ASORTIMENTE TË ZONËS ME BAZË PESHKU	M-13-1358-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur asortimente të llojeve të ndryshme nga kuzhina e zonës, me bazë peshku.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar kl.10 të drejtimit “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përgatit antipasta dhe supra të zonës me peshk. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të parapërgatitë vendin e punës.- Të përzgjedhë mjetet e punës për asortimentet e zonës me peshk.- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.- Të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.- Të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.- Të përgatitë antipasta të zonës me peshk sipas recetës.- Të përgatitë supra të zonës me peshk sipas recetës.- Të dekorojë dhe prezantojë antipastat dhe suprat me peshk.- Të bëjë vlerësimin shqisor të antipastave dhe supave me peshk.- Të pastrojë vendin e punës.- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së antipastave dhe supave me peshk.- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe	

të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së antipastave të zonës me peshk dhe supave.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Nxënësi përgatit pjata kryesore të zonës me peshk.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për pjatat kryesore të zonës me peshk.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- Të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të përgatitë pjata kryesore të zonës me peshk sipas recetës.
- Të dekorojë dhe prezantojë pjatat kryesore me peshk.
- Të bëjë vlerësimin shqisor të pjatave kryesore me peshk.
- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore me peshk.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore të zonës me peshk.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi përgatit ëmbëlsira të zonës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet e punës.
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- Të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- Të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të përgatitë ëmbëlsira të zonës sipas recetës.
- Të dekorojë dhe prazantojë ëmbëlsirat.
- Të konstatojë defektet në asortimentet e realizuara.

- Të pastrojë vendin e punës.
- Të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave të zonës.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ëmbëlsirave të zonës.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve tradicionale të zonës, me bazë peshku, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve tradicionale të zonës, me bazë peshku, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të zonës me bazë peshku dhe ëmbëlsirave.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve me bazë peshku dhe ëmbëlsirave të zonës.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara, meny në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

6. Moduli “Përgatitja e sallës së restorantit dhe shërbimi për festa”

Drejtimi: Hoteleri - turizëm
Niveli: II i KSHK
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E SALLËS SË RESTORANTIT DHE SHËRBIMI PËR FESTA	M-13-127-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur sallën e restorantit dhe për të bërë shërbimin në bufe festive.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri - turizëm”, niveli II i KSHK.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi parapërgatit sallën për bufenë festive. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të përgatitë sallën për bufenë festive sipas rregullit.- Të vendosi tavolinat sipas skemës së shërbimit.- Të organizojë sideboard-in sipas rregullit.- Të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë sipas rregullit.- Të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse sipas rregullit.- Të përzgjedhë mjetet për shtrimin sipas rregullit.- Të shtrojë tavolinat sipas rregullit.- Të zbukurojë tavolinat me dekore.- Të kryejë kontrollin përpara fillimit të shërbimit.- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës. <p>Instrumentet e vlerësimit</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli <p>RM 2 Nxënësi përgatit vazo dhe shporta me lule të freskëta. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- Të veshë uniformën në vendin e punës.- Të parapërgatitë vendin e punës.- Të përzgjedhë mjetet për përgatitjen e vazove dhe shportave me lule.- Të përzgjedhë lulet për përgatitjen e vazove dhe shportave.	

- Të njomë sfungjerin.
- Të vendosë lulet në sfungjer.
- Të kombinojë lulet dhe gjethet gjatë vendosjes në sfungjer.
- Të përdorë shiritat, letrat dekorative, rrjetat për formimin e shportave.
- Të ndërtojë bazamente për vendosjen e vazove dhe shportave në bufe.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vazove dhe shportave me lule të freskëta.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së shportave.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Nxënësi përgatit dekore me fruta dhe perime.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të përzgjedhë mjetet për përgatitjen e dekoreve me fruta dhe perime.
- Të përzgjedhë fruta dhe perime për dekor.
- Të përgatitë fruta të dekoruara.
- Të përgatitë perime të dekoruara.
- Të ruajë frutat dhe perimet e dekoruara.
- Të përgatitë shporta me fruta dhe perime.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së shportave me fruta dhe perime.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së dekoreve me fruta dhe perime.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 4 Nxënësi përgatit bufetë për festa.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të parapërgatitë vendin e punës.
- Të vendosë bazamente në bufetë festive.
- Të mbulojë bazamentet me mbulesa dhe veshje dekorative.
- Të vendosë vazo, shporta, pije dhe ushqime speciale mbi bazamentet e bufesë festive.
- Të vendosë ushqimet e ngrrohta në bufetë festive.

- Të vendosë ushqimet e ftohta në bufetë festive.
- Të vendosë pijet e ngrohta në bufetë festive.
- Të vendosë pijet e ftohta në bufetë festive.
- Të vendosë shportat dhe vazot me lule në në bufetë festive.
- Të vendosë frutat dhe perimet e dekoruara në bufetë festive.
- Të zbukurojë me qirinj, ndriçues, veshje dekorative, aksesore, bufetë festive sipas rastit.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së bufesë festive.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bufeve për festa.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 5 Nxënësi shërben në bufetë festive.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë uniformën në vendin e punës.
- Të lexojë skemën e shërbimit për bufenë festive.
- Të përgatisë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës së shërbimit për bufenë festive.
- Të vendosë sipas rregullit tavolinat për bufenë festive.
- Të organizojë sipas rregullit sideboard për bufenë festive.
- Të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë sipas rregullit.
- Të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse sipas rregullit.
- Të përzgjedhë mjetet për shtrimin e bufesë festive sipas rregullit.
- Të shtrojë tavolinat për bufenë festive sipas rregullit.
- Të zbukurojë tavolinat për bufenë festive sipas rregullit.
- Të kryejë kontrollin e gadishmërisë së sallës përpara fillimit të shërbimit.
- Të presë klientët për bufenë festive sipas rregullit.
- Të shërbejë ushqimet dhe pijet për bufenë festive.
- Të përcjellë klientët sipas rregullit.
- Të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në bufe festive.
- Të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në bufe festive.

Instrumentet e vlerësimit

- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.

e nxënësve.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për shërbimin e bufesë festive, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Restorant real ose restorant i shkollës.
 - Kompleti i serviseve, mjeteve dhe pajisjeve të restorantit dhe kuzhinës.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-