**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**

**MINISTRIA E EKONOMISË, KULTURËS DHE INOVACIONIT**

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

**SKELETKURRIKULI**

**Për Drejtimin Mësimor**

**HOTELERI - TURIZËM**

**Niveli II i KSHK**

**(2 vjeçar)**

**Kodi: G-II-24**

**Miratoi:**

MINISTRI

**Tiranë, 2024**

**Përmbajtja:**

1. **Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “ Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**
2. **Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional “ Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**
3. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.
4. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin **“** Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.
5. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin **“** Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.
6. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimimit në drejtimin **“** Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK.
7. **Plani mësimor për drejtimin “ Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**
8. **Udhëzime për planin mësimor.**
9. **Udhëzime për procesin mësimor.**
10. **Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**
11. **Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimimit në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli II i KSHK.**
12. **Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.**
13. **Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.**
14. **Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.**
15. **Programi orientues për provimet përfundimtare të kualifikimit profesional ”Hoteleri-Turizëm”, Niveli II në KSHK,**

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

Qëllimi kryesor i arsimimit 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, shprehitë, 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:

1. kanë mbaruar arsimin e detyruar 9-vjeçar.
2. janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
3. 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.

* 1. **Kompetencat e përgjithshme 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 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 efiçente;
* 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 integrimeve 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 nxënit 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 pranuara;
* të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.
	1. **Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimimit në 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 komunikojë në mënyrë etike dhe profesionale me eprorët, 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 pastiçeri;
* 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 klientët në dhomë dhe ambiente të tjera të hotelit;
* 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 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;
* të komunikojë në gjuhën angleze me klientët gjatë shërbimeve në sektorin e hoteleri turizmit;
* të kryejë veprimtari që garantojnë cilësinë e përgatitjes dhe shërbimit ndaj klientit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në mbështetje të veprimtarisë profesionale.
1. **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 nё sektorin e hoteleri turizmit (bare, restorante, mensa, vetëshërbime agjenci kateringu, 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 shtetore profesionale” me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare ose pas të mesmes.

1. **Plani mësimor për arsimin profesional në drejtimin “Hoteleri –Turizëm”, niveli II i KSHK.**

|  |
| --- |
| **Plani mësimor për drejtimin “Hoteleri – Turizёm”, Niveli II i KSHK (2 vjeçar)** |
| **Nr** | **Kodi** | **Lëndët dhe modulet mësimore**  | **Orët javore/vjetore** |
| **Klasa 10** | **Klasa 11** |
| **A.** |  | **Lëndët e përgjithshme (**Gjithsej) |  **21/22**(756/792) | **6/7**(204/238) |
| 1 |  | Gjuhë shqipe | 1 | 1 |
| 2 |  | Letërsi  | 1 | 1 |
| 3 |  | Gjuhë e huaj e parë  | 3 | 1 |
| 4 |  | Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)  | (1) | (1) |
| 5 |  | Matematikë  | 3 | 1 |
| 6 |  | Fizikë  | 2 | - |
| 7 |  | Kimi  | 2 | - |
| 8 |  | Biologji | 1 | - |
| 9 |  | Shkenca sociale  | 2 | - |
| 10 |  | Histori  | 1 | 1 |
| 11 |  | Gjeografi  | 1 | - |
| 12 |  | Teknologji informacioni dhe komunikimi | 2 | - |
|  |  | Edukim fizik, sporte, shëndet  | 2 | 1 |
| **B.** |  | **Lëndët profesionale (**Gjithsej**)** | **6 (216)** | **9 (306)** |
| 1 | L-13-442-24  | Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike  | 3  | 2 |
| 2 | L-13-443-24 | Ushqim dhe pije | 3  | 3 |
| 3 | L-13-036-22 | Turizmi dhe mjedisi  | -  | 2 |
| 4 | L-13-038-22 | Trashëgimi kulturore dhe historike  | - | 2 |
| **C.** |  | **Module të detyruar të praktikës profesionale (**Gjithsej**)** | **2 (72)** | **14 (476)** |
| 1 | M-13-1348-24 | Kuzhinë  | 72  | - |
| 2 | M-13-1352-24 | Kuzhinë dhe pastiçeri  | - | 136 |
| 3 | M-13-1349-24 | Shërbime në restorant  | - | 136 |
| 4 | M-13-2000-24 | Shërbime në recepsion  | - | 68 |
| 5 | M-13-2001-24 | Shërbime pastrimi  | - | 68 |
| 6 | M-13-2002-24 | Shërbime në bar  | - | 34 |
| 7 | M-13-1816-22 | Komunikimi në gjuhën angleze në hoteleri-turizëm - 1 | - | 34 |
|  **D**. |  | **Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (**Gjithsej**)** | **1** (**36)** | **2 (68)** |
| 1 | M-13-125-20 | Shërbimi në pushimet e kafesë  | 36 | - |
| 2 | M-13-124-20 | Përgatitja e ushqimeve fast – food  | 36 | - |
| 3 | M-13-1357-22 | Përgatitja menusë me asortimente të zonës, me bazë mishi  | - | 68 |
| 4 | M-13-1358-22 | Përgatitja e menusë me asortimente të zonës, me bazë peshku  | - | 68 |
| 5 | M-13-127-22 | Përgatitja e sallës së restorantit dhe shërbimi për festa  | - | 68 |
|  |  | Gjithsej A+B+C+D | **30/31**(1080/1116) | **31/32**(1054/1088) |

**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 31 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 5 grupe elementesh kurrikulare:

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

Rekomandohet që modulet e praktikës profesionale të realizohen në ndarje ditore 3 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 integrimit të tyre, objektivat konkretë që do të arrihen, mundësitë reale që ka shkolla për realizimin e veprimtarive mësimore etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës.

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është *motivimi* *i nxënësve*. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përmbushjes së objektivave nga ana e tyre përbën një mekanizëm të fuqishëm motivimi, i cili duhet të shihet me përparësi nga 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 shprehitë praktike të nxënësve, por edhe qëndrimet e tyre ndaj jetës, punës dhe shoqërisë në përgjithësi. *Puna në grup* dhe *Puna me projekte* janë dy nga format bazë të organizimit të mësimit (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi.

Një parim tjetër që duhet respektuar nga 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 njёmbёdhjetё, nxënësi i arsimuar ne drejtimin profesional“Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK*,* i nёnshtrohet provimeve tё mёposhtme:

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 sukssshëm të arsiemit profesional në drejtimin mësimor “Hoteleri-Turizëm”, niveli II i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Certifikatën e aftësimit profesional dhe Suplementin përkatës të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga Ministria përgjegjëse e AFP-së, këto dëshmi përmbajnë:

a) Të dhënat për nxënësin, shkollën, vitin e përfundimit, kualifikimin e fituar etj.

b) Të dhëna për rezulatet e arrritura 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-13-442-24), Kl.10 – 108 orë dhe Kl.11 - 68 orë**

1. **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 standardet kryesore në industrinë e mikpritjes dhe turizmit;
* 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 shqiptar;
* 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 përshkruajë rëndësinë e përdorimit të manualeve të pajisjeve, sipas sektorëve;
* 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 përshkruajë rëndësinë e komunikimit me terminologji teknike në gjuhë të huaj;
* të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të kuadrit ligjor për mbrojtjen e të dhënave e personale të klientëve;
* të përshkruajnë rëndësinë e respektimit të kulturave dhe traditave të klientëve;
* 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, recepsion 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 recepsion 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 përshkruajë rëndësinë e zbatimit të procedurave për garantimin e cilësisë dhe shëndetit të klientëve në strukturat akomoduese dhe gastronomike;
* 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 praktikat e sigurisë, procedurat e raportimit të aksidenteve dhe dhënies së ndihmës së parël
* të përshkruajnë 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 strukturat 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, reduktimi dhe menaxhimi i tyre, zhurma, cilësia e ajrit dhe integrimi peizazhit, politika të blerjeve ekologjike, përmirësimi i cilësisë së mjedisit të brendshëm të hotelit etj).
1. **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, klasa 10 - 108 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Hyrje në industrinë e mikpritjes  | 6 orë |
| **Tema 2** | Ndërmarrjet hoteliere, funksionet dhe klasifikimi i tyre  | 12 orë |
| **Tema 3** | Ndërtimi strukturor, pajisjet dhe mobilimi i hoteleve  | 15 orë |
| **Tema 4** | Struktura organizative. Funksionet dhe detyrat e personelit në hotele | 18 orë |
| **Tema 5** | Komunikimi në ndërmarrjet hoteliere  |  9 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 |  6 orë |
| **Tema 11** | Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm në industrinë e mikpritjes |  4 orë |

* **Synimet e lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, kl.11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, kl.11, nxënësit duhet:

* të vlerësojnë trendet e hoteleve dhe ndikimin e tyre në lidhje me pritshmëritë e klientëve;
* të shpjegojnë se si tendencat mund të ndihmojnë në shfrytëzimin e mundësive të reja të biznesit;
* të shpjegojnë rëndësinë e identifikimit të rreziqeve që lidhen me kushtet e tregut dhe ndikimin e tyre në të ardhmen në industrinë e mikpritjes;
* të shpjegojnë se çfarë është inovacioni dhe ndikimet e tij të mundshme në industri;
* të shpjegojnë rëndësinë e përqafimit të ndryshimit dhe inovacionit në industrinë e mikpritjes;
* të përshkruajnë departamentin e divizionit të dhomave, rëndësinë dhe përgjegjësitë e tij;
* të shpjegojnë strukturën organizative të departamentit të divizionit të dhomave dhe pozicionet kyçe brenda saj;
* të identifikojnë proceset kryesore të Front Office dhe ndikimin e Room Division në to;
* të shpjegojnë rëndësinë e pasjes së historikut të klientit për efekt të përmisimit të shërbimit;
* të shpjegojnë rëndësinë e ndërveprimit ndërmjet departamentëve të Front Office dhe housekeeping në raport me menaxhimin e Room Division;
* të identifikojë hapat dhe rreziqet kryesore në procesin e menaxhimit të mallrave në departamentin e housekeeping;
* të shpjegojnë elementët që kontribuojnë në mirëmbajtjen afatgjatë të ambienteve, objekteve,

makinerive dhe pajisjeve;

* të listojnë llojet kryesore të produkteve të pastrimit dhe materialeve të përdorura në operimet

e dhomave dhe ndikimin e tyre në ekosistem;

* të klasifikojnë llojet e ndryshme të mbetjeve dhe shqyrton ndarjen, ruajtjen dhe asgjësimin e

mbetjeve;

* të identifikojnë dokumentet dhe listat e ndryshme të kontrollit të përdorura në procesin e

mirëmbajtjes së mallrave;

* të shpjegojnë parimet e ndryshme të komunikimit verbal dhe joverbal;
* të identifikojnë sinjalet e komunikimit verbal dhe joverbal kur ndërvepron me klientët dhe

kolegët;

* të përshkruanjnë konceptin e dëgjimit aktiv;
* të analizojnë mënyrat e komunikimit të kulturave të ndryshme;
* të përshkruajnë detyrat e një hoteli, sipas ligjit për të pritur mysafirë, detyrimin e tij për të;
* të listojë hapat që duhen ndjekur për humbjen e sendeve me vlerë të mysafirëve;
* të shpjegojnë përgjegjësitë ligjore të një operatori hotelier ndaj punonjësve të tij;
* të përcaktojnë ligjet përkatëse të çdo vendi të punës;
* të shpjegojnë se si organizatat e mikpritjes identifikon klientët, dëshirat dhe nevojat e tyre;
* të shpjegojnë konceptin e marketingut miks, përdorimet dhe kufizimet e tij;
* të interpretojnë vendimet e marketingut, bazuar në kombinimin e elementeve të produktit,

çmimit, promovimit dhe shpërndarjes;

* të shpjegojnë se si kryhet marketingu nga një organizatë për të përmbushur kërkesat e

blerësve vendas dhe ndërkombëtarë;

* të shpejgojnë rëndësinë e llogaritjes së kostove në strukturat akomoduese;
* të shpjegojnë organizimin e aktiviteteve MICE në hotel;
* të shpjegojnë kryrjen e procesve të blerjeve në strukturat hoteliere;
* të shpjegojnë rëndësinë e menaxhimit të burimeve në strukturat akomoduese dhe ato gastronomike.
1. **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike”, klasa 11 - 68 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Tendencat dhe inovacioni në industrinë e mikpritjes | 6 orë |
| **Tema 2** | Proceset e punës në departamentin e dhomave *“Room Division Operation”* | 8 orë |
| **Tema 3** | Procesi i blerjeve dhe menaxhimi i mallrave. Inventarizimi i tyre  | 8 orë |
| **Tema 4** | Trajnimi dhe zhvillimi profesional i personelit | 7 orë |
| **Tema 5** | Ndërgjegjësimi kulturor në industrinë e mikpritjes | 8 orë |
| **Tema 6** | Parimet e marketingut të mikpritjes | 8 orë |
| **Tema 7** | Organizimi i aktiviteteve festive dhe MICE në hotel | 8 orë |
| **Tema 8** | Llogaritia e kostove në strukturat e hoteliere | 6 orë |
| **Tema 9** | Menaxhimi i burimeve zhvillimi i qëndrueshëm në industrinë e mikpritjes | 4 orë |
| **Tema 10** | Garantimi i cilësisë në industrinë e mikpritjes | 5 orë |

**2. Lënda “Ushqim dhe pije” (L-13-443-24).Kl. 10 – 108 orë, dhe Kl. 11 – 102 orë**

1. **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”;
* tё shpjegojnё kuptimin, rolin dhe rëndësinë e “*teknologjisë së kuzhinës*” në jetën e njeriut;
* tё përshkruajnë historinë e zhvillimit të kuzhinës përkrah zhvillimit njerëzor;
* tё dallojnё ndryshimet, risitë dhe prirjet e kuzhinës bashkëkohore;
* tё shpjegojnё rëndësinë, veçoritë dhe historinë e zhvillimit të kuzhinës shqiptare;
* tё pёrshkruajnё ndikimin e globalizmit nё kuzhinën e huaj dhe shqiptare;
* të dallojnë termat kulinari, gastronomi etj;
* 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 në kuzhinë;
* të dallojnë elemente të sinjalistikës në kuzhinë;
* të shpjegojnë kuptimin dhe rëndësinë e zbatimit të HACCP, në restorant;
* të dallojnë shkaktarët e kontaminimeve të ushqimit dhe helmimeve ushqimore;
* të analizojnë faktorët që ndikojnë në ruajtjen dhe sigurinë e ushqimit;
* tё shpjegojnë rolin dhe detyrat e ekipit të haccp ne kuzhinë, restorant dhe mjediset ndihmëse.
* të shpjegojnë kuptimin për “higjienën” dhe “higjienën ushqimore”;
* të shpjegojnë rregullat e higjienës personale në kuzhinë;
* të shpjegojnë rregullat e higjienës së ambienteve të punës në kuzhinë;
* të shpjegojnë rregullat për mirëmbajtjen dhe higjienën e pajisjeve dhe mjeteve në kuzhinë;
* tё përshkruajnë rregullat për pastrimin dhe shërbimin ddd (dezinfektim, dezinsektim, deratizim) në kuzhinë;
* të përshkruajnë faktorët mjedisorë që ndikojnë në ruajtjen e ushqimeve;
* të dallojnë pikat kritike të kontrollit për sigurinë e ushqimit në kuzhinë, restorant e mjediset ndihmëse;
* tё dallojnë mënyrat e kontrollit të parametrave të proceseve teknike dhe teknologjike në kuzhinë, restorant e mjediset ndihmëse;
* tё dallojnë format e kontrollit për gjurmueshmërinë në kuzhinë e restorant;
* tё përshkruajë dokumentacionin për zbatimin e haccp në kuzhinë dhe restorant;
* të vlerësojnë rëndësinë e menaxhimit të mbetjeve në kuzhinë;
* të vlerësojnë rëndësinë e optimizimit në përdorimin e ujit, detergjenteve, solucioneve të pastrimit, materialeve, energjisë në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë e njohurive mbi ushqimin në kuzhinë;
* tё dallojnë përbërësit e ushqimeve, vetitë dhe rëndësinë e tyre (karbohidratet, proteinat, yndyrnat, substancat minerale dhe acidet organike, substancat ngjyruese, tanine, etero – vajore, vitaminat dhe enzimat, uji);
* të dallojnë treguesit cilësorë të produkteve ushqimore në kuzhinë;
* të dallojnë treguesit e ambalazhit dhe etiketat e ushqimit;
* të klasifikojnë lëndët e para dhe ato ndihmëse në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë e ruajtjes së ushqimeve dhe rolin e faktorëve mjedisorë në ruajtjen e ushqimeve, sipas llojit;
* të dallojnë parimet dhe metodat e ruajtjes së ushqimeve;
* të dallojnë rolin e mikroorganizmave në ruajtjen dhe përpunimin e ushqimeve;
* të argumentojnë ndryshimet që pësojnë ushqimet, gjatë ruajtjes të tyre;
* të shpjegojnë rolin dhe rëndësinë e aditivëve ushqimorë në kuzhinë;
* të klasifikojnë aditivët ushqimorë sipas përbërjes dhe funksionit të tyre në gatime të ndryshme ne kuzhinë (ngjyrues, ëmbëlsues, stabilizues, aromatizues, fermente, konservantë);
* të analizojnë veçoritë e përdorimit të aditivëve në ushqime (ngjyrues, ëmbëlsues, stabilizues, aromatizues, fermente, emulgator, konservantë);
* të dallojnë treguesit cilësorë të aditivëve ushqimorë që përdoren në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë, përbërjen, veçoritë e drithërave dhe nënprodukteve të tyre;
* të dallojnë llojet e drithërave dhe nënprodukteve si dhe treguesit cilësorë të tyre për përpunim në kuzhinë;
* të dallojnë karakteristikat që përcaktojnë cilësinë e drithërave dhe nënprodukteve të tyre;
* të dallojnë faktorët që ndikojnë në ruajtjen e drithërave dhe nënprodukteve të tyre;
* të klasifikojnë miellrat për përpunim në kuzhinë;
* të shpjegojnë kuptimin për rendimentin (rrezen) e drithit, miellit dhe nënprodukteve të tyre;
* të dallojnë difektet e drithrave, miellit dhen prodhimeve nga drithi në kuzhinë;
* të ruajnë drithërat dhe prodhimet nga drithi;
* të shpjegojnë rëndësinë, përbërjen, klasifikimin, treguesit cilësorë, përdorimin dhe ruajtjen e perimeve dhe nënprodukteve të tyre në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë, përbërjen, klasifikimin, treguesit cilësorë, përdorimin dhe ruajtjen e frutave dhe nënprodukteve të tyre në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë, përbërjen, klasifikimin, treguesit cilësorë, përdorimin dhe ruajtjen e bishtajoreve në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë, llojet, përbërësit, treguesit cilësorë, përdorimin e kërpudhave dhe ruajtjen e tyre në kuzhinë;
* të shpjegojnë kuptimin për erëzat, rëndësinë, vetitë teknologjike, llojet, treguesit cilësorë, përdorimin dhe ruajtjen e tyre në kuzhinë;
* të dallojnë defektet te perimet, frutat, bishtajoret, kërpudhat, erëzat në kuzhinë;
* tё shpjegojnë rëndësinë e qumështit dhe prodhimeve nga qumështi (qumësht pluhur, i kondensuar, gjalpë, kos, gjizë, djathë, salcë kosi, krem qumështi, akullore etj) në kuzhinë;
* tё shpjegojnë përbërjen kimike e biokimike të qumështit dhe nënprodukteve si lëndë e parë në kuzhinë;
* të dallojnë zëvendësues të qumështit në kuzhinë;
* tё dallojnë treguesit cilësor të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi;
* tё dallojnë të metat e qumështit dhe prodhimeve nga qumështi, si lëndë e parë;
* tё dallojnë veçoritë e qumështit që përdoret në bar;
* tё dallojnë mënyrat e përpunimit termik të qumështit;
* të përshkruajnë procese të përpunimit të qumështit për prodhimin e nënprodukteve prej tij;
* tё përshkruajnë metodat e ruajtjes së qumështit dhe prodhimeve të tij në kuzhinë e bar;
* të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin, treguesit cilësorë, defektet ruajtjen e vezëve dhe prodhimeve me vezë në kuzhinë;
* të dallojnë ëmbëlsuesit natyrorë dhe rëndësinë e tyre në kuzhinë (mjalti, sheqer nga panxhari, sheqeri nga frutat etj);
* të dallojnë zëvendësues të sheqerit natyror;
* të dallojnë klasifikimin, llojet e mishit të kafshëve, shpendëve, përbërësit dhe treguesit cilësorë të tyre;
* të shpjegojnë hapat e përpunimit të mishit në thertore;
* të dallojnë pjesët e mishit të kafshëve, shpendëve sipas ndarjes anatomike dhe përdorimit të tyre në kuzhinë;
* të shpjegojnë përbërjen kimike të mishit dhe ndryshimet, gjatë maturimit dhe ruajtjes;
* të dallojnë treguesit cilësorë për freskinë e shpendëve, mishit sipas llojit, defektet, ruajtja;
* të shpjegojnë lloje të prodhimeve nga mishi i kafshëve, shpendëve (nënprodukte si sallam, proshuta etj.), veçoritë në procesin e prodhimit, përpunimit, përdorimit të tyre në kuzhinë;
* të shpjegojë treguesit cilësorë të prodhimeve nga mishi, defektet, ruajtja;
* të dallojnë lloje të peshqve, molusqeve dhe krustaceve, të cilat përdoren në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë e përzgjedhjes së peshqve, molusqeve dhe krustaceve të freskët dhe të konservuar, si lëndë e parë në kuzhinë;
* të dallojnë treguesit cilësorë për freskinë e peshqve, molusqeve dhe krustaceve, defektet, ruajtja;
* të dallojnë mënyra të ndryshme të konservimit të ushqimeve në kuzhinë;
* të dallojnë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e konservave;
* të shpjegojnë mënyra të përgatitjes së konservave në kuzhinë;
* të dallojnë treguesit cilësorë të konservave, defektet, ruajtja;
* të përdorin teknologjinë në veprimtaritë profesionale.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Teknologjia e kuzhinës, objekti, rëndësia, historiku. Mjedisi, pajisjet dhe mjetet e punës në kuzhinë. Personeli i kuzhinës, kërkesat dhe karriera në profesion. | 8 orë |
| **Tema 2** | Rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë. Standartet e sigurmit të cilësisë (HACCP/ISO). Menaxhimi i mbetjeve. | 15 orë |
| **Tema 3** | Ushqimet, përbërësit, vetitë dhe rëndësia e tyre. Treguesit e vlerësimit cilësor të ushqimeve, ambalazhimi, etiketat. | 8 orë |
| **Tema 4** | Lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë, klasifikimi. | 5 orë |
| **Tema 5** | Ruajtja e ushqimeve, parimet, metodat, aditivët ushqimorë. Roli i mikroorganizmave në ruajtjen dhe përpunimin e ushqimeve.  | 12 orë |
| **Tema 6** | Drithërat, nënproduktet, përbërja, klasifikimi, treguesit cilësorë, vetitë, defektet, ruajtja, përdorimi në kuzhinë. | 10 orë |
| **Tema 7** | Frutat, perimet, bishtajoret, kërpudhat, erëzat, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, vetitë, defektet, ruajtja, përdorimi në kuzhinë. | 10 orë |
| **Tema 8** | Qumështi, nënproduktet e qumështit, zëvendësuesit, vezët, ëmbëlsuesit natyrorë, tharmet dhe aromatizuesit përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja, përdorimi në kuzhinë. | 12 orë |
| **Tema 9** | Mishi i kafshëve dhe shpendëve, therja, ndarja anatomike e mishit sipas llojit, prodhimet nga mishi, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja. | 12 orë |
| **Tema 10** | Peshqit, molusqet dhe krustacet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja. | 8 orë |
| **Tema 11** | Konservat, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja. | 8 orë |

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

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

* të shpjegojnë elementet e sistemit teknologjik ushqimor dhe ndryshimet që pësojnë ushqimet si lëndë e parë, gjysëm prodhim, prodhim i gatshëm në kuzhinë;
* të dallojnë treguesit cilësorë të vlerësimit të ushqimeve në kuzhinë;
* të përshkruajnë mënyrat e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse, gjysëm prodhim, prodhim i gatshëm në kuzhinë;
* të shpjegojnë njësitë, mjetet matëse dhe masat në kuzhinë;
* të dallojnë kuptimin dhe të llogaritin humbjet (firot) dhe shtesat e ushqimeve në kuzhinë;
* të shpjegojnë kuptimin dhe rëndësinë e zbatimit të recepturave dhe normativave në kuzhinë;
* të shpjegojnë kuptimin për menutë dhe të argumentojnë rëndësinë e tyre në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë e hartimit të planit të prodhimit në kuzhinë;
* të hartojnë një plan të thjeshtë prodhimi në kuzhinë;
* të shpjegojnë rëndësinë e proceseve përgatitore të pranimit të mallrave dhe procedurën e seleksionimit, larjes, pastrimit të lëndëve të para dhe ndihmëse, në kuzhinë;
* të argumentojnë me shembuj procese të përpunimit të ftohtë të ushqimeve në kuzhinë;
* të dallojnë ndryshimet fizike, kimike, kimiko-fizike e biokimike, që ndodhin në ushqime gjatë ruajtjes dhe përpunimit të ftohtë në kuzhinë;
* të shpjegojnë kushtet për ruajtjen e produkteve sipas llojit, gjatë përpunimit të ftohtë në kuzhinë;
* të shpjegojnë llojet dhe proceset e përpunimit të nxehtë të produkteve në kuzhinë;
* të dallojnë ndryshimet fizike, kimike, fiziko-kimike e biokimike, që ndodhin në ushqime gjatë ruajtjes dhe përpunimit të nxehtë në kuzhinë;
* të shpjegojnë kushtet për ruajtjen e produkteve sipas llojit, gjatë përpunimit të nxehtë në kuzhinë;
* të shpjegojnë rolin dhe rëndësinë e yndyrnave në kuzhinë;
* të dallojnë yndyrnat dhe bimët vajore sipas, origjinës dhe përdorimet në kuzhinë;
* të përshkruajë procesin e prodhimit të vajit, me metoda tradicionale dhe moderne;
* të klasifikojnë yndyrnat në bazë të prejardhjes, konsistencës së tyre dhe qëllimit të përdorimit;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë të yndyrnave;
* të tregojnë teknika të përpunimit të yndyrnave për përdorime të ndryshme në kuzhinë;
* të dallojnë vetitë teknologjike të yndyrnave dhe ndryshimet e tyre, gjatë trajtimeve termike në proceset teknologjike në kuzhinë;
* të vlerësojnë rëndësinë e riciklimit të mbetjeve të yndyrnave në kuzhinë;
* të shpjegojnë kuptimin për salcat, kremrat, mëlmesat, marinadat në kuzhinë;
* të përshkruajnë përdorimin e salcave, kremrave, mëlmesave, marinadave në gatime të ndryshme, sipas menusë në kuzhinë;
* të dallojnë përbërësit kryesorë dhe ndihmës si dhe metodat e mjetet për përgatitjen e salcave, kremrave, mëlmesave dhe marinadave në kuzhinë;
* të përshkruajnë përgatitjen e recetave të ndryshme të salcave, kremrave, mëlmesave dhe marinadave në kuzhinë;
* të shpjegojnë ndryshimet fizike, kimike dhe biokimike që ndodhin, gjatë përgatitjes së salcave, kremrave, mëlmesave, marinadave në kuzhinë;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë dhe ruajtjen e salcave, kremrave, mëlmesave, marinadave në kuzhinë në kuzhinë;
* të tregojnë kuptimin, rëndësinë dhe llojet e antipastave të ftohta dhe sallatave në vargun ushqimor;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë të lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe rëndësinë e parapërgatitjes, prerjes së produkteve të ndryshme për gatimin e antipastave të ftohta dhe sallatave;
* të kombinojnë përbërës ushqimorë për antipasta të ftohta dhe sallata, sipas rregullave;
* të shpjegojnë veçori, në mënyra të përgatitjes së antipastave të ftohta dhe sallatave, me perime, vezë, bulmet, mish, peshq, molusqe, krustace etj;
* të vlerësojnë ndryshimet që ndodhin gjatë marinimit dhe përgatitjes së antipastave të ftohta dhe sallatave;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë të sallatave dhe antipastave të ftohta;
* të zbatojnë kushtet e ruajtjes së sallatave dhe antipastave të ftohta, sipas rregullave;
* të klasifikojnë brumërat për përgatitjen e ushqimeve me bazë brumi në kuzhinë;
* të dallojnë lëndën e parë dhe lëndët ndihmëse për përgatitjen e brumërave;
* të dallojnë treguesit cilësorë të miellit, ujit, majasë dhe shkrifëruesve kimikë e fizikë, kripës dhe shtesave të tjera për përgatitjen e brumërave;
* të identifikojnë pajisjet dhe mjetet për përgatitjen e brumërave, sipas llojit;
* të kryejnë peshime dhe llogaritje të thjeshta të përbërësve, sipas recetës;
* të përshkruajnë procese përgatitore për përgatitjen e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave të ndryshme për përgatitjen e brumërave;
* të zbatojnë formulën për llogaritjen e temperaturës së ujit për përgatitjen e brumërave me temperatura standarde, sipas recetës;
* të përshkruajnë mënyrat e përgatitjes së majave për përgatitjen e brumit të fermentuar;
* të dallojnë llojet fermentimit që ndodhin në brumërat që i nënshtrohen fermentimit;
* të shpjegojnë karakteristikat, ndryshimet, treguesit cilësorë të brumit të fermentuar;
* të analizojnë faktorët që ndikojnë në cilësinë e përgatitjes së brumërave;
* të përshkruajnë përgatitjen, metodat, teknikat, karakteristikat e brumrave sipas llojit (brumë i thjeshtë, sfoliat, brumë i shkrifët, shu, pandispanjë, brumë buke, biskota, makarona, shtesa e fara drithore etj);
* të përshkruajnë proceset e ndërmjetme dhe ato përfundimtare të përpunimit të brumërave (formimi, dekorimi, pjekja, ftohja, ambalazhimi dhe ruajtja);
* të përshkruajnë karakteristikat e brumërave për përgatitjen e asortimenteve të tjera (pica, byrek, galeta, croissant, briosh, kek, ballokume etj);
* të dallojnë dhe krahasojnë brumërat me miellra të ndryshëm (miell gruri, misri, thekre, orizi, elbi, soje, patate, bajame, nga rrënjët etj);
* të vlerësojnë ndryshimet që ndodhin gjatë përpunimit të prodhimeve të brumit deri në produkt përfundimtar;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë të prodhimeve të brumit;
* të përcaktojnë rendimentin (rrezen) e prodhimeve të brumit;
* të vlerësojnë rruajtjen e prodhimeve nga brumi në kuzhinë;
* të kombinojnë përbërës ushqimorë për gatimet me peshq, molusqe, krustace, sipas recetave dhe rregullave të kombinimeve ushqimorë;
* të shpjegojnë mënyrën e përpunimit të ftohtë dhe të nxehtë të peshqve, molusqeve dhe krustaceve, sipas llojit dhe metodës së gatimit;
* të vlerësojnë ndryshimet fizike, kimike, biokimike, që ndodhin gjatë përpunimit të peshqve, molusqeve dhe krustaceve në kuzhinë;
* të shpjegojnë mënyrën e përpunimit dhe ruajtjes peshqve, molusqeve dhe krustaceve;
* të kombinojnë përbërës ushqimorë për gatime të thjeshta me shpendë të butë e të egër, mish nga kafshë të buta e të egra dhe prodhime nga mishi, sipas recetave dhe rregullave të kombinimeve ushqimore;
* të shpjegojnë mënyrën e marinimit dhe përpunimit të mishit dhe prodhimeve nga mishi për gatim dhe ruajtje;
* të shpjegojnë mënyra të përpunimit të nxehtë të shpendëve, mishit, prodhimeve nga mishi, sipas llojit dhe metodës së gatimit;
* të vlerësojnë ndryshimet fizike, kimike, fiziko-kimike, biokimike, që ndodhin gjatë përpunimit të mishit në kuzhinë;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë, ruajtjen e gatimeve me shpendë, mish dhe prodhime nga mishi;
* të tregojnë kuptimin, rëndësinë dhe llojet e buljoneve dhe supave, në vargun ushqimor;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë të artikujve ushqimorë, përbërës të buljoneve dhe supave;
* të kombinojnë përbërës ushqimorë për buljone dhe supa, sipas recetave dhe rregullave të kombinimeve ushqimorë;
* të shpjegojnë procese të parapërgatitjes së lëndëve të para për përgatitjen e buljoneve dhe supave;
* të shpjegojnë veçori të përgatitjes së buljoneve dhe supave, sipas llojit;
* të vlerësojnë ndryshimet që ndodhin në buljone dhe supa, gjatë përpunimit në kuzhinë;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë ruajtjen e buljoneve dhe supave të gatuara;
* të tregojnë kuptimin, rëndësinë, llojet e antipastave të ngrohta dhe garniturave, në vargun ushqimor;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë të artikujve ushqimorë, përbërës të antipastave të ngrohta dhe garniturave;
* të kombinojnë përbërës ushqimorë për antipasta të ngrohta dhe garnitura, sipas rregullave;
* të shpjegojnë procese të parapërgatitjes së artikujve ushqimorë për gatimin e antipastave të ngrohta dhe garnitura, sipas rregullave;
* të shpjegojnë veçori në mënyra të përgatitjes së antipastave të ngrohta, me perime, drithëra, vezë, bulmet, mish, peshq, molusqe, krustace etj;
* të vlerësojnë ndryshimet që ndodhin në ushqime, gjatë përpunimit në kuzhinë, për përgatitjen e antipastave të ngrohta, garnitura;
* të vlerësojnë treguesit cilësorë dhe ruajtjen e antipastave të ngrohta dhe garnitura;
* të klasifikojnë ëmbëlsirat (gatimet desserte) dhe dallojnë lëndët e para dhe ndihmëse për gatimet desserte;
* të dallojnë treguesit cilësorë të lëndëve të para, ujit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave për përgatitjen e gatimeve desserte;
* të përshkruajnë përgatitjen dhe dekorimin e gatimeve desserte (me bazë brumi. krem, sorbeto, akullore, kasata, xhelatine, karamel, çokollate, pure frutash etj);
* të vlerësojnë treguesit cilësorë të gatimeve desserte dhe aditivëve ushqimorë që përdoren për përgatitjen dhe ruajtjen e tyre;
* të tregojnë rëndësinë e kuzhinës dietike dhe të dallojnë lloje të gatimeve dietike, sipas grupeve ushqimore, qëllimit të përdorimit;
* 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;
* 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 dhe shërbimit të 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 lexojnë dhe përshkruajnë pijet bazuar te etiketat e pijeve alkoolike dhe joalkoolike;
* të shpjegojnë mënyrat e përzgjedhjes së pijeve sipas pamjes së jashtme, shijes, aromës, etiketës, llojit të ushqimit;
* të përdorin teknologjinë në veprimtaritë profesionale.
	+ **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Ushqim dhe pije”, kl. 11 – 102 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Procesi teknologjik në kuzhinë. Procese përgatitore të pranimit, përpunimi të ftohtë të ushqimeve. Menu dhe plani i prodhimit në kuzhinë. | 10 orë |
| **Tema 2** | Përpunimi i nxehtë i produkteve në kuzhinë me zierje, skuqje, kavërdisje, pjekje etj. | 5 orë |
| **Tema 3** | Yndyrnat dhe vetitë e tyre teknologjike në kuzhinë.  | 5 orë |
| **Tema 4** | Përgatitja e salcave bazë, kremrave, mëlmesave dhe marinadave në kuzhinë. | 6 orë |
| **Tema 5** | Antipastat e ftohta dhe sallatat. | 4 orë |
| **Tema 6** | Brumërat, lëndët e para dhe ndihmëse, përgatitja në kuzhinë. | 7 orë |
| **Tema 7** | Metodat e marinimit dhe gatimit të peshqve, molusqeve dhe krustaceve. | 4 orë |
| **Tema 8** | Gatimi i shpendëve dhe mishrave në kuzhinë**.** | 4 orë |
| **Tema 9** | Përgatitja e buljoneve dhe supave. | 4 orë |
| **Tema 10** | Antipastat e ngrohta dhe garniturat. | 4 orë |
| **Tema 11** | Ëmbëlsirat në kuzhinë, llojet, lëndët e para dhe ndihmëse | 4 orë |
| **Tema 12** | Kuzhina dietike. | 3 orë |
| **Tema 13** | Kuzhina shqiptare zhvillimi, tiparet, rëndësia, klasifikimi sipas krahinave. | 4 orë |
| **Tema 14** | Pijet, klasifikimi, rëndësia e tyre në ndërmarrjet gastronomike. Uji, llojet e tij, rëndësia e ujit në gastronomi | 4 orë |
| **Tema 15** | Pijet freskuese, lëngjet e frutave dhe të perimeve, llojet, treguesit cilësorë, ambalazhimi, ruajtja, shërbimi. Etiketimi. | 4 orë |
| **Tema 16** | Pijet me përmbajtje të alkaloidëve (Kafe, kakao, çaj etj.), llojet, treguesit cilësorë, ruajtja, përgatitja, ambalazhimi, shërbimi, efektet në organizëm. | 6 orë |
| **Tema 17** | Birrat, lëndët e para dhe ndihmëse për prodhim, llojet, ruajtja, defektet, shërbimi, ambalazhimi dhe etiketat. | 6 orë |
| **Tema 18** | Vera, origjina, llojet, procesi i vjetrimit, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja, ambalazhimi, etiketimi, degustimi, shërbimi.  | 8 orë |
| **Tema 19** | Likeret dhe distilatet, llojet, veçoritë, treguesit cilësorë, ruajtja, ambalazhimi, shërbimi. | 6 orë |
| **Tema 20** | Aperitivët dhe dixhestivët, rëndësia e tyre, llojet, shërbimi.  | 4 orë |

**3. Lënda “Turizmi dhe mjedisi”, (L-13-036-22), Kl. 11 – 68 orë**

1. **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 marrëdhënieve 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 tranportit 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;
* të shpjegojnë parimet e ekonomisë së gjelbër;
* të dallojnë sektorët në të cilët bazohet ekonomia e gjelbër;
* të vlerësojnë rëndësinë e ekonomisë së gjelbër në ditët e sotme si mjet për zhvillimin e qëndrueshëm;
* të dallojnë turizmin e gjelbër, ekoturizmin dhe turizmin e qëndrueshëm;
* të listojnë llojet e aktiviteteve që mund të zhillohen në turizmin e natyrës (gjelbër) (parqe, plazhe, shpella, male, kodra, ujëvara, ishuj, pyje etj);
* të listojnë llojet e aktiviteteve argëtuese që mund të zhvillohen në sektorin e turizmit (vizita në monumente historike, muzeume, teatër, plazh, hiking/shtigje për ecje, sporte të ndryshme, shfaqje, parqe argëtuese, akuariume, casino etj);
* të shpjegojnë rëndësinë e atraksioneve turistike në turizëm;
* të evidentojnë efektet e turizmit në zhvillimin social të një vendi (mosha, cikli i jetës së familjes, niveli arsimor etj);
* të dallojnë impaktet/ndikimet sociale pozitive të zhvillimit të turizmit (ruajtja e kulturës lokale, forcimi i marrëdhënieve të komunitetit, ofrimi i shërbimit social, rivitalizimi i artit dhe kulturës, ruajtja e trashëgimisë kulturore dhe shpirtërore);
* të dallojnë impaktet/ndikimet sociale negative të zhvillimit të turizmit (sfidat sociale, globalizimi dhe dëmtimi i trashëgimisë kulturore dhe shpirtërore, humbja e autenticitetit/origjinalitetit/traditave, standardizmi dhe komercializimi, përplasjet midis kulturave të ndryshme, marrëdhëniet e turistëve me komunitetin, rritja e krimit, lojrave të fatit, sjelljeve jo të hijshme etj);
* të evidentojnë ndikimet social-kulturore të turizmit në komunitetin pritës dhe turistin;
* të analizojnë rëndësinë e sigurisë në destinacionet turistike për zhvillimin e një turizmi të suksesshëm dhe të qëndrueshëm;
* të përshkruajnë sfidat me të cilat përballet industria e turizmit (teknologjia, praktikat miqësore ndaj mjedisit, siguria dhe integriteti, ruajtja e vendeve të punës);
* të listojnë standardet në industrinë turistike;
* të shpjegojnë rëndësinë e standardeve në industrinë e mikpritjes për një turizëm efikas dhe konkurues, si edhe duke përmirësuar kënaqësinë e turistëve në destinacionet turistike;
* të analizojnë tre shtyllat kryesore të turizmit të qëndrueshëm (mbrojtja e mjedisit, mbrojtja e trashëgimisë kulturore dhe natyrore, përfitimet sociale - ekonomike për komunitetin);
* të listojnë të drejtat e konsumatorit si turist në vendin tonë;
* të shpjegojnë të drejtat e udhëtarit në bazë të legjislacionit Shqiptar;
* të përkufizojnë kuptimin e turizmit të qëndrueshëm, sipas UNËTO-s;
* të përshkruajnë qëllimin kryesor të zhvillimit të turizmit të qëndrueshëm;
* të listojnë parimet e turizmit të qëndrueshëm;
* të identifikojnë përfitimet e turizmit të qëndrueshëm;
* të analizojnë zhvillimin e turizmit të qëndrueshëm kundrejt turizmit tradicional;
* të shpjegojnë lidhjen ndërmjet turizmit të qëndrueshëm dhe sektorëve të ndryshëm të tij;
* të shpjegojnë rëndësinë ambientale të burimeve turistike për zhvillimin e qëndrueshëm;
* të shpjegojnë rëndësinë e edukimit dhe ndërgjegjësimit ambiental;
* të përshkruajnë rolin e organizatave kryesore ndërkombëtare për zhvillimin e turizmit të qëndrueshëm;
* të listojnë llojet e ndotjeve që dëmtojnë/pengojnë zhvillimin e turizmit;
* të analizojnë ndikimin e ndotjeve në zhvillimin e turizmit.
* **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** | Turizmi i qëndrueshëm |  7 orë |

**4. Lënda “Trashëgimi kulturore dhe historike”, (L-13-038-22), Kl. 11 – 68 orë**

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

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

* të shpjegojnë kuptimin mbi trashëgiminë kulturore e natyrore;
* të tregojnë elementet përbërës të trashëgimisë kulturore dhe natyrore;
* të dallojnë llojet e trashëgimisë materiale dhe vlerat e saj;
* të dallojnë llojet e monumenteve të kulturës sipas vlerave historike arkitekturore dhe mënyrës së vendosjes në një mjedis natyror;
* të tregojnë vlerat e monumenteve kulturore dhe natyrore shqiptare që janë pjesë e listës botërore të trashëgimisë të UNESCO-s;
* të identifikojnë qendrat historike si qendra të qytetërimit shqiptar dhe rajonal;
* të dallojnë elementet e qendrës hitorike;
* të përshkruajnë veçoritë e kalave dhe kështjellave kryesore, origjinën dhe historikun e tyre;
* të përshkruajnë vlerat kulturore dhe natyrore të parqeve kryesore kombëtare arkeologjike shqiptare;
* të vlerësojnë rëndësinë e tyre si pjesë e trashëgimisë materiale;
* të vlerësojnë objektet e kultit për historikun, arkitekturën dhe vlerat trashëgimore që përfaqësojnë;
* të dallojnë tipologjitë e objekteve të kultit, sipas llojit të besimit;
* të dallojnë monumentet kryesore të kultit në Shqipëri;
* të përshkruajnë ndërtimet popullore, mënyrën e ndërtimit, arkitekturën dhe veçoritë, sipas krahinave;
* të tregojnë ndërtimet më të spikatura me vlerë monumentale;
* të prezantojnë vlerat e monumenteve kulturore historike pasi të realizojë vizita në to;
* të klasifikojnë objektet etnografike, sipas materialit;
* të tregojnë vlerat historike, kulurore muzeore të tyre;
* të vlerësojnë kostumet popullore si kryevepra artistike;
* të dallojnë tipologjitë e kostumeve të krahinave shqiptare;
* të përshkruajnë veçoritë e kostumit popullor të zonës;
* të tregojnë institucionet e trashëgimisë materiale dhe funksionin e tyre;
* të vlerësojnë kartën shqiptare të restaurimit të monumenteve si dokument ligjor në mbrojtje të vlerave të tyre;
* të tregojnë llojet kryesore të artit, periudhat e zhvillimit dhe përfaqësuesit kryesor të tyre;
* të shpjegojnë veçoritë e muzeve si pjesë e trashëgimisë materiale kulturore;
* të përshkruajnë vlerat historike, artistike, kulturore të muzeve kryesorë të vendit dhe të zonës;
* të klasifikojnë llojet e muzeve sipas rëndësisë, intitucionit që e krijon dhe llojit të objekteve që administrojnë;
* të vlerësojnë artin e fotografisë si pjesë e trashëgimisë materiale dhe rolin e saj në evidentimin e ngjarjeve historike kulturore;
* të shpjegojnë kuptimin mbi trashëgiminë shpirtërore, ngjashmëritë dhe ndryshimet me trashëgiminë materiale;
* të tregojnë përbërësit, vlerat dhe rëndësinë e trashëgimisë shpirtërore;
* të vlerësojnë rëndësinë e krijimtarisë popollore, llojeve kryesore të saj;
* të vlerësojnë llojet dhe tipet të isopolifonisë si pjesë të rëndësishme të krijimtarisë gojore shqiptare dhe botërore;
* të dallojnë karakteristikat e muzikës popullore sipas zonave, elementeve përbërës dhe tematikës;
* të përshkruajnë karakteristikat e folkorit vokal;
* të dallojnë tipologjitë e folklorit koreografik dhe veçoritë e tij;
* të listojnë instrumentat muzikorë popullorë, sipas mënyrës së nxjerrjes së tingullit dhe përdorimit të tyre në zona të ndryshme gjeografike;
* të përshkruajnë karakteristikat e muzikës homofonike të Shqipërisë së veriut;
* të përshkruajnë festat dhe zakonet tradicionale shqiptare në krahina të ndryshme;
* të vlerësojnë aktivitetet dhe festivalet folklorike tipologjike kombëtare që zhvillohen në shqipëri për vlerat kulturore që ato promovojnë;
* të përshkruajnë ditët kombëtare dhe botërore të trashëgimisë dhe rëndësinë e festimit të tyre;
* të vlerësojnë mjedisin si kulturë që kërkon qëndrueshmëri dhe cilësi për të sotmen dhe të ardhmen;
* të tregojnë pasojat negative në kulturë nga menaxhimi abuziv i natyrës dhe e kundërta;
* të shpjegojnë lidhjen midis trashëgimisë, turizmit, mjedisit dhe edukimit ligjor për mbrojtjen e tyre;
* të tregojnë monumentet kryesore natyrore në shqipëri dhe kriteret e shpalljes së një pasurie si të tillë.
* të dallojnë llojet e monumenteve të natyrës dhe veçoritë e tyre;
* të listojnë kriteret e klasifikimit të zonave të mbrojtura, karakteristikat e tyre;
* të vlerësojnë rëndësinë e parqeve kombëtare natyrore si pjesë e trashëgimisë natyrore, mjedisore, kulturore;
* të vlerësojnë rolin e trashëgimisë në mbrojtje të vlerave tradicionale dhe moderne përmes zhvillimit të qëndrueshëm dhe diversitetit kulturor dhe natyror;
* të vlerësojnë rëndësinë e trashëgimisë natyrore dhe kulturore në zhvillimin e turizmit;
* të përshkruajnë rëndësinë e gatimeve tradicionale dhe moderne si pjesë e rëndësishme e turizmit kulturor;
* të tregojnë llojet kryesore të artizanatit shqiptar dhe rëndësinë e tij për zhvillim ekonomik, punësim dhe turizëm;
* të ndërtojnë një guidë turistike mbi vlerat kulturore dhe natyrore të Shqipërisë;
* të tregojnë mbresat dhe përjetimet e tyre gjatë një vizite në një monument kulturor ose natyror;
* të dallojë kontributet pozitive në mbrojtjen e vlerave estetike, social – kulturore dhe biodiversitetit të zonës së tij;
* të tregojnë rëndësinë e konventave të UNESCO-s dhe të legjislacionit shqiptar për mbrojtjen e trashëgimisë kulturore e natyrore ekzistuese dhe të vlerave të reja universale;;
* 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.
	+ 1. **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Trashëgimi kulturore dhe historike”, kl. 11 - 68 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Trashëgimia kulturore dhe natyrore. |  4 orë |
| **Tema 2** | Trashëgimia materiale dhe historike. Monumentet. |  12 orë |
| **Tema 3** | Krijimtaria artistike popullore. | 6 orë |
| **Tema 4** | Institucionet e trashëgimisë materiale. Muzetë dhe dokumentet arkivore. | 12 orë |
| **Tema 5** | Trashëgimia shpirtërore. Përbërësit. Institucionet. |  4 orë |
| **Tema 6** | Krijimtaria popullore shpirtërore. | 10 orë |
| **Tema 7** | Trashëgimia kulturore dhe mjedisi. |  10 orë |
| **Tema 8** | Trashëgimia, turizmi dhe legjislacioni. |  10 orë |

**IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar**

**1. Moduli “Kuzhinë”**

**Drejtimi: Hoteleri - Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 10**

|  |
| --- |
| *PERSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe kodi** |  **KUZHINË** | **M-13-1348-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që aftëson nxënësit për të dalluar dhe zbatuar kërkesat kryesore të profesionit të kuzhinës, rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe dhënies së ndihmës së parë, për vecoritë e mjedisit, mjetet dhe pajisjet e punës në kuzhinë, kryerjen e proceseve parapërgatitore, për përgatitjen e gatimeve të ndryshme me vezë, buljone, supa në kuzhinë.  |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 72 orë mësimore |
| **Niveli i parapëlqyer** **për pranim** |  | Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.  |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Nxënësi zbaton kërkesat për personelin e kuzhinës, veçoritë e mjedisit, pajisjet dhe mjetet e punës në kuzhinë.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të zbatojë kërkesat kryesore për personelin e kuzhinës;
* të zbatojë rregullat e paraqitjes, higjienës, qëndrimit dhe
* sjelljes në vendin e punës;
* të shpjegojë kërkesat për uniformën profesionale të personelit në kuzhinë;
* të zbatojë rregullat e komunikimit etik profesional dhe bashkëpunimit në kuzhinë;
* të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme të kuzhinës;
* të përdorë masat dhe njësitë matëse në kuzhinë;
* të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë;
* të dallojë konceptin mbi firot dhe shtesat në kuzhinë;
* të shpjegojë rëndësinë e planit të prodhimit në kuzhinë;
* të dallojë konceptin mbi menunë në kuzhinë;
* të dallojë konceptin mbi normativat e lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
* të kryejë llogaritje të thjeshta të thjeshta në kuzhinë;
* të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë;
* të shpjegojë rëndësinë dhënies së ndihmës së parë në kuzhinë/ kutia e ndihmës së parë;
* të dallojë mjedisin e punës, sektorët/repartet pjesë përbërëse të kuzhinës;
* të dallojë pajisjet dhe mjetet e punës që përdoren në kuzhinë;
* të pastrojë dhe mirëmbajë pajisjet në kuzhinë;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit, higjienës dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve, gjatë punës në kuzhinë;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale.

***Instrumentet e vlerësimit**** Pyetje përgjigje me gojë.
* Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 2**  | **Nxënësi kryen procese parapërgatitore në kuzhinë.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të asistojë në veprimtari që lidhen me pranimin, magazinimin, dhe ruajtjen e lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të përzgjedhë mjetet e punës për parapërgatitjen e perimeve dhe frutave në kuzhinë;
* të përzgjedhë perimet dhe frutat, sipas procesit te përgatitjes;
* të peshojë perimet, frutat, erzat, sipas procesit të punës;
* të kryejë procese parapërgatitore (të lajë, pastrojë, qërojë, heqë farat e bisqet) perimet dhe frutat, sipas rregullit;
* të zbatojë teknikat e përdorimit të thikave të qërimit, prerjes, copëtimit, grimcimit dhe pastrimeve të imta të frutave, perimeve dhe erzave;
* të presë perimet dhe frutat në forma të ndryshme (rondele, formë shkopi, julienne, kubike, sferike, gjysmë rrethi, tagliatelle, forma dekorative, etj);
* të zbatojë përdorimit të rendes së dorës;
* të përdor pajisje grirëse për perimet dhe frutat;
* të përdorë fetatriçen;
* të pastrojë vendin e punës;
* të asistojë në inventarizimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të minimizojë firot, gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë rregullat e komunikimit etik profesional me klientët, eprorët dhe kolegët;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të shpjegojë rëndësinë e përdorimit efiçent të burimeve të nevojshme në kuzhinë (ujë, energji dhe materiale të tjera);
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 3**  | **Nxënësi përgatit gatime me vezë**.***Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;

të përgatitë vezë të ziera;* 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 recetës;
* të kontrollojë freskinë e vezëve;
* të lajë vezët, sipas rregullit;
* të hedhë në enë vezët, ujit e ftohtë dhe kripën;
* të vendosë enën në zjarr për zierje;
* të mbikqyrë procesin e zierjes;
* të heqë enën nga zjarri dhe ti vendosë në ujë të ftohtë;
* të qërojë vezët e ziera;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor;
* të prezantojë vezët e ziera;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë vezë “poshe”.* 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 recetës;
* të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recetës;
* të kontrollojë freskinë e vezës;
* të hedhë në enë ujit dhe përbërësve të tjerë;
* të vendosë enën në zjarr për zierje;
* të përziejë ujin për të krijuar rrymë gjatë zierjes;
* të thyejë vezën në një enë;
* 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 kryejë vlerësimin organo-shqisor të vezës “poshe”;
* të dekorojë dhe prezantojë vezën “poshe”;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë vezë “syze”.* të parapërgatisë vendin e punës për gatimin e vezës “syze”;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezës “syze”;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të kontrollojë freskinë e vezëve;
* të vërë në funkjon skarën për pjekjen e vezëve;
* të vendosë tiganin në zjarr për skuqjen e vezëve;
* të ngrohë yndyrën në temperaturën e caktuar;
* të thyejë vezët në një enë të veçantë;
* të hedhë vezën në tigan/skarë me yndyrë;
* të mbikqyrë skuqjen e vezëve “syze”;
* të heqë vezën nga skuqja;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor për vezët syze;
* të prezantojë vezët “syze”;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë omleta të ndryshme.* të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezës omletë;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e vezës omletë;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para sipas recetës;
* të kontrollojë freskinë e vezëve;
* të lajë, pastrojë, presë lëndët e para dhe ndihmëse, për përgatitjen e omletës;
* të përgatitë mbushjen e omletës, sipas kërkesave të klientit/recetës;
* të thyejë vezët në një enë;
* të shtojë kripën dhe qumështit në enë;
* të përzjejë përbërësit e omletës;
* të përgatitë enët sipas llojit për skuqjen/pjekjen e omletës ;
* të hedhë vezët e përziera në skarë/tigan për skuqjen/ pjekjen e omletës;
* të mbushë omletën dhe ta palosë atë në tigan sipas llojit;
* të mbikqyrë procesin e skuqjes/pjekjes së omletës;
* të heqë omletën nga zjarri;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor;
* të dekorojë dhe prezantojë omletën;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes të asortimenteve në kuzhinë;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të asistojë në inventarizimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë rregullat e komunikimit etik profesional me klientët, eprorët dhe kolegët;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP.
* të shpjegojë rëndësinë e përdorimit eficent të burimeve të nevojshme në kuzhinë (ujë, energji dhe materiale të tjera);
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4**  | **Nxënësi përgatit buljone.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të zbatojë planin e prodhimit;

të përgatitë buljon të zakonshëm me mish dhe kocka;* të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit të zakonshëm me mish dhe kocka;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit të zakonshëm;
* të përzgjedhë, lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë/ coptojë mishin, dhe kockat në përmasat e duhura;
* të presë perimet në përmasat dhe format e duhura;
* të blansherojë kockat për përgatitjen e buljonit;
* të vendosë kockat dhe mishin në enë me ujë të ftohtë;
* të vendosë enën në zjarr për zierje në temperaturë të lartë;
* të mbikqyrë procesin e zierjes së buljonit me mish dhe kocka;
* të heqë “shkumën” e krijuar gjatë vlimit;
* të pjekë qepët e prera në skarë deri në karamelizim;
* të hedhë perimet, erëzat në masën që gatuhet;
* të vazhdojë zierjen e buljonit në temperaturë të ulët;
* të shtojë kripën në fundin e zierjes;
* të heqë enën nga zjarri;
* të kullojë buljonin e zakonshëm me mish dhe kocka;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljonit të zakonshëm;
* të prezantojë bujlonin me mish dhe kocka;
* të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit të zakonshëm;
* të pastrojë vendit e punës;

të përgatitë buljon me perime.* 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 recetës;
* të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë perimet me përmasat e duhura;
* të hedhë perimet, erëzat në enë me ujë;
* të vendosë enën në zjar për zierje;
* të mbikqyrë procesin e zierjes së buljonit;
* të heqë enën nga zjarri;
* të kullojë buljonin me perime;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljonit me perime;
* të prezantojë bujlonin me perime;
* të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit me perime;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë buljon me shpendë.* të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit me shpendë;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit me shpendë;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të lajë dhe pastrojë lëndët të para dhe ndihmëse;
* të presë mishin e shpendin për buljon;
* të presë perimet në përmasat e duhura;
* të hedhë mishin e shpendit në tenxhere me ujë të ftohtë;
* të shtojë sasitë e duhura të perimeve, erëzave;
* të vendosë enën në zjarr për zierje, poshtë pikës së vlimit;
* të heqë “shkumën” gjatë zierjes;
* të mbikqyrë procesin e zierjes;
* të heqë enën nga zjarri;
* të kullojë buljonin me mishë shpendi;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljonit;
* të prezantojë buljonin me shpendë;
* të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit sipas standartit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë buljon me peshk dhe prodhime deti.* të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljonit me peshk/prodhime deti;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljonit me peshk/prodhime deti;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë peshkun/prodhimet e detit në përmasat e duhura;
* të presë perimet në përmasat e duhura;
* të hedhë peshkun/ mbetjet e peshkut/ prodhimet e detit në enë me ujë të ftoftë;
* të hedhë perimet, erëzat në enë;
* të vendosë enën në zjarr, poshtë pikës së vlimit;
* të heqë “shkumën” gjatë zierjes;
* të shtojë, kripën në fundin e zierjes;
* të mbikqyrë procesin e zierjessëbuljonit me peshk dhe prodhime deti;
* të heqë enën me buljon nga zjarri;
* të kullojë buljonin sipas rregullit;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljonit;
* të prezantojë buljonin me peshk/prodhime deti ;
* të ambalazhojë dhe të zbatojë rregullat e ruajtjes së buljonit sipas standardit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë supë me perime dhe me brumra;* të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e supës me perime/brumra;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e supës me perime/brumra;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë perimet, erzat në përmasat e duhura;
* të vendosë buljonin në zjarr, në temperaturën e duhur;
* të shtojë e perime/brumra në buljon;
* të shtojë erëzat dhe përbërës të tjerë sipas recetës;
* të mbikqyrë procesin e zierjes së supës me perime/brumra;
* të heqë supën me perime/brumra nga zjarri;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supës;
* të prezantojë supën sipas rregullit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë supë krem.* 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 recetës;
* të peshojë lëndët të para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të lajë dhe pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë perimet në përmasat e duhura për supë krem;
* të vendosë enën me buljon në zjarr;
* të shtojë perimet në buljon;
* të shtojë erëzat dhe përbërës të tjerë sipas recetës;
* të mbikqyrë procesin e zierjes së supës krem;
* të heqë enën nga zjarri;
* të kryejë kremëzimin e supës;
* të përgatitë supa tradicionale;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supës krem;
* të prezantojë supën krem;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes të asortimenteve në kuzhinë sipas standartit;
* të asistojë në inventarizimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë rregullat e komunikimit etik profesional me klientët, eprorët dhe kolegët;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP.
* të shpjegojë rëndësinë e përdorimit eficent të burimeve të nevojshme në kuzhinë (ujë, energji dhe materiale të tjera);
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 kryejë demonstrime konkrete për të dalluar dhe zbatuar kërkesat kryesore të profesionit të kuzhinës, rregullat e sigurisë në punë dhe dhënies së ndihmës së parë, veçoritë e mjedisit, pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë, proceset parapërgatitore, gatimin e vezëve, si dhe përgatitjen e buljoneve dhe supave.
* Nxënësit 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;
* Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave, për të dalluar dhe zbatuar kërkesat kryesore të profesionit të kuzhinës, rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe dhënies së ndihmës së parë, për vecoritë e mjedisit, mjetet dhe pajisjet e punës në kuzhinë, kryerjen e proceseve parapërgatitore, për përgatitjen e gatimeve të ndryshme me vezë, buljone, supa në kuzhinë.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:* Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
* Kompleti i pajisjeve dhe mjeteve, dhe makinerive të kuzhinës për kryerjen e proceseve parapërgatitore në kuzhinë.
* Lëndët e para dhe ndihmëse.
* Pajisjet dhe mjetet e nevojshme për të pastruar, larë, qëruar, hequr bisqet dhe farat, për të prerë perimet frutat dhe erëzat, për të gatuar vezë, buljone dhe supa.
* Katalogë, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 |

**2. Moduli “Kuzhinë pastiçeri”**

**Drejtimi: Hoteleri - Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 11**

|  |
| --- |
|  *PËRSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe Kodi**  |  **KUZHINË PASTIÇERI** | **M-13-1352-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që aftëson nxënësit, për të përgatitur sallata të ndryshme, salca të ngrohta, të ftohta, të ëmbla, asortimente me brum, miell misri, perime, garnitura, mish, të brëndëshme mishi, mish të grirë, shpendë, peshq dhe prodhime deti, ëmbëlsira të kuzhinës, kremra si dhe asortimente tradiconale.  |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 136 orë mësimore |
| **Niveli i parapëlqyer** **për pranim** |  | Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar përfunduar kl.10 të drejtimit mësimor “Hoteleri – Turizëm”, niveli II i KSHK. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Nxënësi përgatit sallata të ndryshme.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* te zbatoje planin e prodhimit;

të përgatitë sallata me fruta dhe perime të freskëta.* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e sallataveme fruta dhe perime të freskëta;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e sallatave;
* të përzgjedhë fruta dhe perime organike dhe të sezonit;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë dhe matë vëllimet e lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recetës;
* të kryejë proceset parapërgatitore (pastron, lanë, qëron) frutat, perimeve dhe përbërsësit e të tjerë, sipas pocedurave të recetës;
* të presë perimet, frutat e freskëta në përmasat dhe format e duhura për sallatë;
* të përgatitë dekoruesit (shtesat) për sallata të ndryshme;
* të erëzojë, marinojë, shijëzojë sallatat sipas recetës;
* të përgatitë dresing për sallatat sipas llojit;
* të mbikqyrë procesin e përgatitjes së sallatës;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të sallatës;
* të prezantojë sallatën sipas rregullave të estetikës;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së sallatave në kuzhinë sipas standartit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë sallatë me perime të ziera dhe të pjekura.* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e sallatave meperime të ziera dhe të pjekura;
* të parapërgatitë paisjet për pjekje dhe zierje;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e sallatave me perime të ziera dhe të pjekura;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të peshojë dhe matë vëllimin e lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të kryej proceset parapërgatitore (pastron, lanë, qëron,) frutat, perimeve dhe përbërsësit e të tjerë, sipas pocedurave të recetë;
* të presë frutat, perimet, në përmasat dhe format e duhura për sallatë me perime;
* të përgatitë përbërës të tjerë (shtesat) për sallata;
* të vendosë enën në zjarr me përbërësit për zierje, pjekje;
* të ziejë, pjekë perimet sipas recetës;
* të mbikqyrë procesin e zierjes, pjekjes për sallatat;
* të heqë perimet nga zierja, pjekja;
* të erëzojë, marinojë, shijëzojë sallatat sipas recetës;
* të përgatitë dresing për sallatat sipas llojit;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të sallatës;
* të prezantojë sallatën me perime të zjera, të pjekura, sipas rregullave të estetikës;
* të përgatitë sallata tradicionale;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes të sallatave sipas rregullit;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale.
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 2**  | **Nxënësi përgatit salcat**.***Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të zbatojë planin e prodhimit;

të përgatitë salcën beshamel.* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen esalcës beshamel;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen esalcës beshamel;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse për salcën beshamel;
* të vendosë enën në zjarr me yndyrë;
* të shtojë miellin duke e përzier lehtë, sa të marrë ngjyrë krem;
* të shtojë qumështit e ngrohtë dhe përbërësit e tjerë në enë;
* të mbikqyrë procesin e lidhjes së salcës, sipas rregullit;
* të heqë enën nga zjarri;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcës beshamel;
* të prezantojë salcën beshamel;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së salcës beshamel, sipas rregullit dhe mënyrës së përdorimit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë salca të nxehta me perime.* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen esalcës sënxehtë me perime;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen esalcës sënxehtë me perime;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse për salcën me perime;
* të kryejë proceset parapërgatitore për frutat, perimet dhe përbërsësit e të tjerë, sipas procedurave të recetë;
* të presë përbërësit në përmasat e duhura për salcën enxehtë me perime;
* të vendosë enën në zjarr, me përbërësit, sipas recetës;
* të kaurdisë perimet me yndyrë në masën e duhur;
* të shtojë buljonin, erëzat dhe kripën në enë dhe të vazhdojë zierjen;
* të kryejë procesin e grirjes (në blender/mikser) të masës së përgatitur;
* të përgatitë lidhjen e salcës (Roux), sipas llojit;
* të kaurdisë miellin me yndyrë deri në masën e duhur;
* të shtojë miellin kaurdisur tek masa e përgatitur për lidhje;
* të mbikqyrë zierjen e salcës sipas procesit teknologjik;
* të heqë enën nga zjarri;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcës me perime;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së salcës së përgatitur, sipas rregullit;
* të prezantojë salcën e nxehtë me perime;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së salcës së përgatitur në kuzhinë sipas standartit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë salca të ëmbla.* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen esalcave të ëmbla;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e salcave të ëmbla;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse për salcën e ëmbël;
* të kryejë proceset parapërgatitore për salcën e ëmbël;
* të presë frutat në përmasat dhe format e duhura për salcë të ëmbël;
* të hedhë frutat, sheqerin në enë, sipas recetës;
* të shtojë aromarizuesit, sipas llojit;
* të vendosë enën në zjarr për zierje;
* të përziejë përbërësit e salcës sipas udhëzuesve;
* të mbikqyrë procesin e zierjes;
* të kryejë procesin e grirjes së masës së përfituar (në blender/mikser);
* të kryejë procesin e kremosjes/lidhjes së salcës së ëmbël;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcave të ëmbla;
* të prezantojë salcën e ëmbël;
* të realizojë procesin e konservimit të salcave të ëmbla;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë salcë majonezë.* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen esalcës majonezë;
* të përzgjedhë mjetet e punës për parapërgatitjen e salcës majonezë;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshoje, matë vëllimin e lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të realizojë kontrollin fizik të vezëve;
* të pasterizojë vezët;
* të hedhë të verdhat e vezëve ose vezën e plotë në enë, për përgatitjen e salcës majonezë;
* të shtojë sasinë e lëngut të limonit, kripës, vajin e ullirit sipas recetës;
* të rrahë përbërësit deri në marrjen e salcës majonezë;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcës majonezë;
* të prezantojë salcën majonezë;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së salcës majonezë sipas rregullit;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3**  | **Nxënësi përgatitë brumra**.**Kriteret e vlerësimit:**Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të zbatojë planin e prodhimit;

të përgatitë brumra maja dhe asortimente me to* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen ebrumrave me maja;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen ebrumrave me maja;
* të realizojë kontrollin fizik të vezëve;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë, matë vëllimin e lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të sitë miellin në tavolinë/enë;
* të shtojë majanë dhe përbërësit e tjerë te mielli i situr sipas recetës;
* të përpunojë brumin me dorë/brumatrice;
* të vendos brumin për ardhje (fermentim) në fazën e parë sipas procedurave të recetës;
* të përpunojë brumin dhe ta ndajë (në topa) të mbuluar;
* të vendosë brumin (në topa) për të ardhur sipas procedurave;
* të mbikqyrë procesin e fermentimit ne fazën e dytë të brumit;
* të hapë brumin në petë dhe forma të ndryshme sipas asortimentit;
* të përgatitë mbushje të ndryshme sipas asortimentit;
* të mbushë petën e hapur sipas llojit;
* të pjekë asortimentet sipas llojit;
* të ndjekë realizimin e procesit të pjekjes;
* të heqë asortimentin nga pjekja;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;
* të presë në porcione dhe prezantojë asortimentet e përgatitura;
* të pastrojë vendin e punës;

 të përgatitë brumë për makarona * të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen ebrumit për makarona;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumit për makarona;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës
* të matë, peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të sitë miellin në tavolinë/enë;
* të shtojë vezën në qëndër të sasisë miellit (në gropën e krijuar) dhe përbërësve të tjerë sipas asortimentit;
* të përpunojë brumin me dorë/makinë për makarona;
* të ndajë brumin ne topa dhe t’a mbulojë atë për të pushuar;
* të hapë petët me dorë/makinë për makarona;
* të presë petët me dorë/makinë për makarona;
* të ruajë petët e prera sipas rregullit;

të përgatitë asortimente me brumë makaronash.* të përgatitë petët e prera për gatim;
* të vendosë enën me ujë dhe kripë në zjarr për vlim;
* të hedhë makaronat për zierje në pikën e vlimit sipas llojit;
* të kryejë procesin e zierjes makaronave sipas llojit;
* të mbikqyrë procesin e zierjes së makaronave;
* të heqë enën nga zierja dhe të kryejë kullimin;
* të përgatitë salca ose përbërës të tjerë sipas llojit të asortimentit;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë byrek sipas recetës:* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen për byrekë;
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e byrekut;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë, peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse për mbushjen e byrekut sipas recetës;
* të sitë miellin në tavolinë/enë;
* të shtojë sasitë e përbërësve të tjerë sipas llojit të byrekut;
* të përpunojë brumin për byrek me dorë;
* të ndajë brumin në topa dhe ta mbulojë për të pushuar;
* të nxehë furrën në temperaturën e duhur për pjekjen e byrekut;
* të përgatitë mbushje për byrek sipas llojit;
* të hapë petët për byrek;
* të lyejë tavën me yndyrë;
* të vendosë petët dhe mbushjen në tavë sipas radhës;
* të vendosë byrekun në furrë për pjekje;
* të mbikqyrë procesin e pjekjes së byrekut;
* të heqë tavën nga furra;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të byrekut;
* të prezantojë byrekun;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë brumë të zier (brumë shu).* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen ebrumit të zier (shu);
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumit të zier;
* të realizojë kontrollin fizik të vezëve;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse për brumin e zier;
* të sitë miellin në një enë;
* të hedhë në tenxhere/enë sasitë e duhura të përbërësve;
* të vendosë tenxheren/enën në zjarr për zierje, ne temperaturën e duhur;
* të mbikqyrë procesin e zierjes;
* të shtojë sasinë e miellit në tenxhere/enë;
* të përziejë përbërësit në tenxhere/enë me shpejtësi për të përftuar një masë homogjene sipas recepturës;
* të “pjekë” brumin në tenxhere;
* të heqë enën nga zjarri;
* të ftohë brumin, deri në temperaturën e duhur sipas procedurave të recetës;
* të shtojë sasitë e duhura të vezëve, sipas recepturës;
* 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 e procesit e pjekjes/skuqjes, sipas asortimentit;
* të heq asortimentin nga skuqja/pjekja sipas rregullit;
* të përgatisë mbushje për asortimentet;
* të përgatisë shërbetim për asortimentin e përgatitur;
* të mbushë dhe të sherbetos asortimentet sipas recetës;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë brumë sufle.* të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen ebrumit sufle;
* të përzgjedhë mjetet të punës për përgatitjen ebrumit sufle;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të masë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të parapërgatisë lëndët e para dhe ndimëse sipas recetës;
* të sitë miellin në nje enë me fundë sferik;
* të shtojë përbërësit dhe ti përziejë, sipas asortimentit;
* të lyejë përbërësit me brum sufle (perime, fruta, karkaleca, mishra) sipas asortimentit;
* të vendosë enën me yndyrë në zjarr ( fritur/tigan) në temperaturën e duhur;
* të skuqë asortimentin me brum sufle;
* të mbikqyrë procesin e skuqjes;
* të heqë asortimentin nga skuqja sipas rregullit;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë petë tigani.* të përzgjedhë mjetet e punës përbrumit e petëve të tiganit;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe sipas recetës ndihmëse;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të sitë miellin në nje enë me fund sferik;
* të hedhë sasitë e përbërësve të lëngshëm;
* të shtojë miellin dhe ti përziejë përbërësit sipas recetës;
* të vendosë tiganin në zjarr;
* të lyejë tiganin me yndyrë dhe të shtojë mbi të brumin për pjekje;
* të kryejë pjekjen nga të dyja anët të petës;
* të mbikqyrë procesin e pjekjes;
* të heqë petën nga pjekja;
* të përgatisë mbushje për petët e pjekura;
* të mbushë petet e pjekura sipas recetës;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentin sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatisë asortimente me miell misri.* të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me miell misri, sipas recetës;
* të përzgjedhë mjetet e punës për gatimin e asortimenteve me miell misri;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të parapërgatitë lëndët e para sipas recetës;
* të përgatitë asortimente me miell misri, sipas recetës;
* të mbikqyrë realizimin e procesit teknologjik;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë pilaf. * të parapërgatitë vendin e punës;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të vendosë enën me yndyrë në zjarr;
* të shtojë orizin në enë, sasinë të ujit të nxehtë dhe kripën;
* të kryejë zierjen e orizit të mbuluar me kapak në temperaturë të ulët;
* të mbikqyrë procesin e zierjes së pilafit sipas procesit teknologjik;
* të heqë pilafin nga zjarri;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të pilafit;
* të dekorojë dhe prezantojë pilafin, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë rizoto.* të parapërgatitë vendin e punës;
* të përzgjedhë mjetet e punës sipas recetës;
* të përzgjedhë lëndët e para sipas recetës dhe ndihmëse;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të kryej proceset parapërgatitore sipas recetës;
* të përgatitë buljonin për rizoto;
* të vendosë enën me yndyrë në zjarr;
* të shtojë në enën me yndyrë përbërësit sipas recetës;
* të shtojë orizin dhe ta përziejë për disa minuta në zjarr të ulët;
* të shtojë sasinë e buljonit pjese pjese dhe të kripës
* të mbikqyrë procesin e zierjen së rizotos;
* të heqë rizoton nga zjarri;
* të shtojë sasinë e gjalpit dhe të përziejë rizoton sipas teknikave;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të rizotos;
* të dekorojë dhe prezantojë rizoton, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të përgatitë asortimente shqiptare me brumra;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

**Instrumentet e vlerësimit*** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 4** | **Nxënësi përgatit asortimente me mish.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të parapërgatitë vendin e punës;
* të rregullojë parametrat e sobës, pajisjeve ftohëse së kuzhinës sipas manualit të përdorimit;
* të dallojë pjesët anatomike dhe cilësitë e mishit sipas llojit;
* të lexojë etiketën e mishrave sipas cilësive dhe ndarjes anatomike;
* të zbatojë mënyrat e ruajtjes së mishit sipas afateteve të përdorimit;
* të zbatojë planin e prodhimit;

të përgatitë mishin në skarë:* të parapërgatitë mishin për pjekje në skarë sipas llojit;
* të përzgjedhë mjetet e punës sipas recetës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të zbatojë teknikat e perpunimit të ftohte të mishit (të presë/ rrahë/ marinojë) sipas asortimentit;
* të përgatitë skarën për gatimin e mishit;
* të vendosë mishin në skarë për pjekje nga të dyja anët;
* të kontrollojë kohën e gatimit të mishit në skarë sipas llojit;
* të mbikqyrë procesin e pjekjes në skarë;
* të heqë asortimentet e pjekur;
* të kryejë vlersimin organo-shqisor të asortimentit;
* të dekorojë asortimentet e mishit të pjekur në skarë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punës.

të përgatitë mishin në furrë:* të parapërgatitë mishin për pjekje në furrë sipas llojit;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para e ndimëse sipas recetës;
* të peshojë dhe të matë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të përgatitë furrën për gatimin e mishit;
* të zbatojë teknikat e perpunimit të ftohte të mishit (të presë, marinojë) mishin sipas asortimentit;
* të vendosë mishin dhe përbërës të tjerë në tavë;
* të vendosë tavën në furrë;
* të pjekë asortimentet e mishit në furrë, me parametrat e duhura;
* të mbikqyrë procesin e pjekjes në furrë;
* të heqë tavën nga furra;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;
* të dekorojë asortimentet e mishit të pjekur në furrë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë mishin me skuqje.* të parapërgatitë mishin për skuqje sipas llojit;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndimëse sipas recetës ti peshojë;
* të zbatojë teknikat e perpunimit të ftohte të mishit (të presë/ rrahë/ marinojë) sipas asortimentit;
* të vendosë enën në zjarr për skuqjen e mishit;
* të ngrohë yndyrën në enë në temperaturën e duhur për skuqjen e mishit (tigan/fritezë);
* të kontrollojë kohën e gatimit të mishit sipas llojit;
* të mbikqyrë procesin e gatimit me skuqje;
* të heqë asortimentet e mishit nga ena;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;
* të dekorojë asortimentet e skuqur, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të zbatojë mënyrat e ruajtjes së mishit sipas afateteve të përdorimit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë mishin me zierje.* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedh lëndët e para dhe ndimëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të zbatojë teknikat e perpunimit të ftohte të mishit (të presë/ rrahë/ marinojë) sipas asortimentit;
* të përgatitë përbërësit( perime, bimë aromantike etj.) sipas recetës;
* të hedhë mishin dhe përbërës të tjerë në enën me ujë;
* të vendosë enën në zjarr;
* të kryejë zierjn e asortimentit sipas procesit teknologjik;
* të mbikqyrë procesin e zierjes;
* të heqë enën nga zjarri;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;
* të dekorojë asortimentet e ziera të mishit, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë asortimente me mish të grirë;* të parapërgatitë mishin e grirë përgatim;
* të përzgjedhë mjetet e pajisjet e punës përgatime me mish të grirë;
* të perzgjedh lëndët e para dhe ndimëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë mishin në përmasat e duhura për grirje;
* të grijë mishin me makinë grirëse;
* të përziejë mishin me shtesat;
* t’i japë formën e duhur asortimenteve përkatëse me mish të grirë;
* të skuqë, pjekë, ziejë asortimentet me mish të grirë;

sipas procesit teknologjik; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me mish të grirë;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me mish të grirë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë asortimente me të brendshme të mishit.* të parapërgatitë vendin e punës përgatime me të brendshme të mishit;
* të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës përgatime me tëbrendshme të mishit;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndimëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të verifikojë freskinë e të brendshmeve të mishit;
* të ndjekë procedurat e larjes së tyre përpara gatimit, sipas rregullit;
* të presë të brendshmet e mishit, sipas asortimentit;
* të marinojë të brendshmet e mishit sipas recetës;
* të gatuajë të brendshmet e mishit me skuqje, zgarë, zierje sipas recetës;
* të ndjekë realizimin e procesit teknologjik sipas recetës;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve;
* të prezantojë asortimentet me të brendshme mishi, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të gatuajë asortimente shqiptare me mish, të brëndshme mishi, mish të grirë;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë, dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit.**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5**  | **Nxënësi përgatit asortimente me mishin e shpendëve.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të zbatojë planin e prodhimit;
* të parapërgatitë vendin e punës përgatimin e të mishit të shpendëve;
* të përzgjedhë mjetet të punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para ndihmëse;
* të verifikojë cilësinë e mishit të shpendëve;
* të zbatojë teknikat e përpunimit të ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse për asortimente me shpendë;
* të vendosë shpendin (e therur) në pozicionin e duhur, në tavolinë;
* të kryejë filetimin e shpendin;
* të ndajë trupin e shpendit ne pjesë (kofshë, krahë, krahëror, kurriz);
* të zbatojë mënyrat e ruajtjes së mishit të shpendëve sipas rregullit;

të përgatitë asortimente me shpendë në skarë:* të parapërgatitë vendin e punës përgatimin e mishit të shpendëve me skarë;
* të parapërgatitë mishin e shpendin për skarë sipas llojit;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të perzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë dhe masë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë/ rrahë/ marinojë mishin shpendit, sipas recetës;
* të vendosë në funksionim skarën ;
* të vendosë mishin në zgarë për pjekje;
* të mbikqyrë procesin e gatimit me skarë sipas recetës;
* të heqë mishin nga skara;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit të përgatitur;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me mishë shpendi në skare, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* te pastrojë vendin e punës

të përgatitë asortimente me mishin e shpendit për skuqje (me tigan, fritezë):* të parapërgatitë mishin e shpendin për skuqje sipas llojit;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të perzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë dhe masë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë/ rrahë/ marinojë mishin e shpendit, sipas asortimentit;
* të përgatisë përbërësit për gatimin e mishit;
* të vendosë enën në zjarr (tigan, fritezë) me yndyrë në temperaturën e duhur për skuqje;
* të shtojë mishin dhe përbërësit për skuqje;
* të mbikqyrë procesin e gatimit;
* të heqë mishin nga skuqja;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me mish shpendi të skuqur, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* te pastrojë vendin e punës

të përgatitë asortimente me mishin e shpendit me pjekje:* të parapërgatitë mish shpendi për pjekje në furrë sipas recetës;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të perzgjedhë lëndët e para dhe ndimëse sipas recetës;
* të peshojë dhe masë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë /marinojë mishin e shpendit, sipas asortimentit;
* të ndezë furrën sipas manualit të përdorimit;
* të vendosë në tavë mishin e shpendit dhe përbërës të tjerë sipas recetës;
* të vendosë tavën në furrë;
* të mbikqyrë procesin e gatimit me pjekje në furrë;
* të heqë tavën nga furra;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor me mish shpendi;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentin sipas rregullave të estetikës në gatim;
* te pastrojë vendin e punës

të përgatitë asortimente me mishin e shpendit me zierje;* të parapërgatitë mishin e shpendit me zierje;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndimëse sipas recetës;
* të peshojë dhe masë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë mishin e shpendit, sipas asortimentit;
* të vendosë për zierje mishin në një enë me ujë;
* të shtojë sasitë e perberseve të tjerë sipas recetës;
* të mbikqyrë procesin e zierjes;
* te heqë enën nga zjarri;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me shpendë, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të përgatitë asortimente shqiptare me mish shpendi;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 6** | **Nxënësi përgatit asortimente me peshk.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të parapërgatitë vendin e punës;
* të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
* të zbatojë planin e prodhimit;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të peshojë dhe të masë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të vlerësojë cilësinë e peshkut;
* të heqë luspat /lëkurën, velëzat e peshkut;
* të pastrojë peshkun nga të brendshmet;
* të kryejë larjen përfundimtare të peshkut;
* të filetojë peshkun (sipas llojit);
* të presë peshkun në përmasat e duhura, sipas asortimentit;
* të marinojë peshkun, sipas asortimentit;

të përgatitë asortimente me peshk në skarë* të vendosë në funksionim skarën;
* të vendosë asortimentet e peshkut në skarë;
* të mbikqyrë procesin e gatimit me skarë sipas llojit të peshkut;
* të heqë asortimentet nga skara;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit të përgatitur;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk skare, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* te pastrojë vendin e punës

të përgatitë asortimente me peshk në skuqje.* të parapërgatitë peshkun për skuqje sipas llojit;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse ;
* të peshojë dhe masë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të parapërgatit lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë peshkun sipas asortimentit;
* të marinojë peshkut, sipas asortimentit;
* të ngrohë yndyrën në temperaturën e duhur për skuqje (me tigan, fritezë);
* të vendosë asortimentet e peshkut me skuqje (me tigan, fritezë);
* të mbikqyrë procesin e gatimit me skuqje sipas llojit të peshkut;
* të heqë asortimentet nga skuqja;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk të skuqur, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punës

të përgatitë asortimente me peshk me pjekje në furrë;* të parapërgatitë peshkun për pjekje në furrë sipas llojit;
* të vendosë në funksionim furrën sipas manualit të përdorimit;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse ;
* të parapërgatit lëndët e para dhe ndihmëse;
* të peshojë dhe të masë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë peshkun në përmasat e duhura, sipas asortimentit;
* të marinojë peshkun sipas asortimentit;
* të përgatitë përbërësit sipas recetës;
* të vendosë në tavë peshkun dhe përbërësit e tjerë sipas recetës;
* të vendosë tavën në furrë për pjekje;
* të mbikqyrë procesin e gatimit të asortimentit;
* të heqë tavën nga furra;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk të furrës, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të pastrojë vendin e punëës;

të përgatitë asortimente me peshk në zierje.* të parapërgatitë peshkun për zierje, avull sipas llojit;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse ;
* të parapërgatit lëndët e para dhe ndihmëse;
* të presë peshkun në përmasat e duhura;
* të marinojë peshkun sipas asortimentit;
* të vendosë asortimentet e peshkut në zierje (me uje, buljon, avull);
* të kryejë procesin e zierjes sipas recetës;
* të mbikqyrë procesin e gatimit me zierje sipas recetës;
* të heqë asortimentet nga zierja;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
* të dekorojë dhe prezantojë asortimentet me peshk të zier, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të përgatitë asortimente tradicionale me peshk;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes dhe ruajtjes së mjedisit.

 ***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 7**  | **Nxënësi përgatit asortimente me perime, garniturat.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë :* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të zbatojë planin e prodhimit;

të përgatitë asortimente me perime, * të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e asortimenteve;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas;
* të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të kryejë parapërgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të presë perimet në përmasat dhe format e duhura sipas asortimentit;
* të vendos enën në zjarrë me përbërësit për gatim sipas recetës;
* të gatuajë asortimentet me perime (skuqje, pjekje, zierje) sipas recetës;
* të shtojë përbërësit (erëza, kripë etj.) sipas recetës;
* të mbikqyrë procesin teknologjik të gatimit sipas llojit të recetës;
* të përfundojë gatimin;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit;
* të prezantojë asortimentin, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë garnitura.* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të kryejë parapërgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të presë perimet në përmasat e duhura sipas lljit;
* të mrinojë, erëzojë, shijëzojë përbëresit për garniturat, sipas recetës;
* të përgatisë garnitura me perime dhe brumra (me avull, zjerje, pjekje, zgarë etj.) sipas teknikave dhe recetës;
* të mbikqyr etapat e procesit teknologjik;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të antipastave;
* të prezantojë garniturat, sipas rregullave të estetikës;
* të pastrojë vendin e punës;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të antipastave;
* të prezantojë antipastat, sipas rregullave të estetikës;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur për riciklim.
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***1. Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 8**  | **Nxënësi përgatit ëmbëlsirat e kuzhinës.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë :1. të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
2. të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;

të përgatitë pandispanjë.1. të parapërgatitë vendin e punës;
2. të përgatisë furrën me parametrat e duhur sipas manualit të përdorimit;
3. të përzgjedhë mjetet e punës;
* të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
1. të verifikojë cilësinë e vezëve;
2. të ndajë të bardhat nga të verdhat e vezëve;
3. të hedh të bardhat në enë me fund sferik dhe ti rrahë deri në krijimin e marengës;
4. të shtojë sasinë e duhur të sheqerit në marengë dhe të bëjë rrahjen;
5. të shtojë sasinë e duhur të të verdhave të vezëve në marengë dhe të vazhdojë rrahjen;
6. të shtojë sasinë e duhur të miellit në marengë dhe të bëjë një përzjerje të lehtë sipas procesit teknologjik;
7. të lyejë tavën me yndyrë/ letër furre ;
8. të hedhë masën e përgatitur në tavë;
9. të vendosë tavën në furrë;
10. të pjekë pandispanjën në furrë, ne temperaturën e duhur duke ndjekur procedurat e recetës;
11. të heqë tavën nga furra;
12. të kryejë vlerësimin organo-shqicor;
13. të presë (racionojë) pandispanjën;
14. të dekorojë pandispanjën;
15. të zbatojë rregullat e ruajtjes së pandispanjës;
16. të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë kremrat bazë në kuzhinë.* të parapërgatitë vendin e punës;
* të analizojë recetën përkatëse;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të masë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse;
* të pasterizojë vëzët për kremrat;
* të përgatitë kremin karamel;
* të përgatitë kremin marengë;
* të përgatitë kremin e pastiçerisë;
* të përgatitë kremin e gjalpit;
* të përgatitë kremin anglez;
* të përgatitë kremin çokollatë;
* të mbikqyrë proceset e përgatitjes së kremrave;
* të dekorojë kremrat;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisorë të kremrave të përgatitur;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së kremrave në kuzhinë sipas rregullit;
* të pastrojë vendin e punës;

të përgatitë ëmbëlsira të kuzhinës;* të parapërgatitë vendin e punës;
* të analizojë recetën përkatëse;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të matë dhe peshojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të zbatojë hapat e procesit teknologjik sipas recetës;
* të përgatitë shërbet për ëmbëlsira sipas llojit;
* të përgatitë ëmbëlsira me sherbet;
* të pëgatitë ëmbëlsira me fruta në kuzhinë;
* të përgatitë komposto në kuzhinë;
* të përgatitë reçelin në kuzhinë;
* të përgatitë kekun në kuzhinë (lloje të ndryshme);
* të përgatitë ëmbëlsira sipas krahinave të shqipërisë;
* të mbikqyrë procesin teknologjik sipas recetes;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të ëmbëlsirave të përgatitura;
* të dekorojë ëmbëlsirat e kuzhinës, sipas rregullave të estetikës;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes të ëmbëlsirave në kuzhinë sipas rregullit;
* të pastrojë, sistemojë, mjetet, pajisjet dhe vendin e punës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli***.***
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në bisnese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.
* Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet për të përgatitur sallata të ndryshme, salca të ngrohta, të ftohta, të ëmbla, asortimente me brum, miell misri, perime, garnitura, mish, të brëndëshme mishi, mish të grirë, shpendë, peshq dhe prodhime deti, ëmbëlsira të kuzhinës, kremra si dhe asortimente tradiconale.
* Nxënësit duhet të angazhohen në përgatitjen e sallatave të ndryshme, salca të ngrohta, të ftohta, të ëmbla, asortimente me brum, miell misri, perime, garnitura, mish, të brëndëshme mishi, mish të grirë, shpendë, peshq dhe prodhime deti, ëmbëlsira të kuzhinës, kremra si dhe asortimente tradiconale.
* 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, si dhe për të përgatitur sallata të ndryshme, salca të ngrohta, të ftohta, të ëmbla, asortimente me brum, miell misri, perime, garnitura, mish, të brëndshme mishi, mish të grirë, shpendë, peshq dhe prodhime deti, ëmbëlsira të kuzhinës, kremra, si dhe asortimente tradiconale.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e****e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, mjetet, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:* Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
* Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës.
* Kompleti i mjeteve, pajisjeve dhe makinerive të kuzhinës për të përgatitur sallata të ndryshme, salca të ngrohta, të ftohta, të ëmbla, asortimente me brum, miell misri, perime, garnitura, mish, të brendshme mishi, mish të grirë, shpendë, peshq dhe prodhime deti, ëmbëlsira të kuzhinës, kremra si dhe asortimente tradiconale.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e sallatave dhe për përgatitjen e salcave.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve me brum, asortimente me miell misri.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve, me mish, të brendshme mishi, mish të grirë.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve me shpendë.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve peshk dhe prodhime deti.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimente me perime, garnitura.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e ëmbëlsirave të kuzhinës, kremrat.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e asortimenteve dhe gatime tradiconale.
* Manuale, udhëzuesa, receta, menu dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 |

**3. Moduli “Shërbime në restorant”**

**Drejtimi: Hoteleri - Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 11**

|  |
| --- |
|  *PËRSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe Kodi** | **SHËRBIME NË RESTORANT** | **M-13-1349-24** |
| **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 në dreka/ darka, mëngjese apo në dhomën e klientit. |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 136 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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi zbaton rregullat e qëndrimit dhe sjelljes në restorant.*****Kriteret e vlerësimit:**** të zbatojë kërkesat kryesore për personelin e shërbimit në restorant;
* të zbatojë kërkesat për uniformën profesionale të personelit në vendin e punës;
* të mbajë mjetet, pajisjet e kërkuara personale të punonjësit ndihmës në restorant;
* 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 dallojë llojet e klientëve në restorant;
* të zbatojë rregullat e sjelljes me klientët duke mbajtur parasysh veçoritë e tyre dhe ndryshimet ndërkulturore;
* të zbatojë mënyrat e pritjes së klientëve;
* të respektojë mënyrat e shoqërimit të klientëve për në garderobë dhe ambientin për ruajtjen e sendeve personale;
* të respektojë rregullat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në sallë;
* të zbatojë mënyrat e përcjelljes së klientëve;
* të zbatojë rregullat e komunikimit etik profesional me klientët, eprorët dhe kolegët;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli..
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2**  | **Nxënësi 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 profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregullat e sigurisë në punë në restorant;
* të praktikojë sjellje që rrisin sigurinë nga rreziqe të dëmtimit 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 sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP.
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të përdorë dokumentacionin teknik;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3**  | **Nxënësi mirëmban sallat, mjedise të tjera dhe pajisje të restorantit.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
* të dallojë sallën e restorantit, nga ambientet e tjera të shërbimit apo ambientet ndihmëse;
* 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 e sallës;
* të kontrollojë për pajisje të dëmtuara në sallë;
* të zëvendësojë pajisjet e dëmtuara nëse ka;
* 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 ambjentet ndihmëse “offiss” dhe sallat e tjera të shërbimit;
* të zëvendësojë pajisjet e dëmtuara në ambjentet 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 karrocat 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 sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4** | **Nxënësi përdor dhe mirëmban mjetet e shërbimit në restorant**.***Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
* të dallojë llojet e biankerive që përdoren në restorant;
* të sistemojë mbulesat dhe pecetat në dollapin e shërbimit sipas llojit, madhësisë, rasteve të përdorimit dhe sipas rregullit;
* të shtrojë dhe palosë 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 dallojë llojet e takëmeve të ngrënies, që përdoren në restorant;
* 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 dallojë llojet e porcelaneve që përdoren në restorant;
* 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 dallojë llojet e gotave që përdoren në restorant;
* 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 në restorant;
* të asistojë personelin gjatë inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve në restorant sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5**  | **Nxënësi shtron sallën e restorantit për shërbimin** ***“A la carte”.******Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
* të 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 porcelanet në tavolinë 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 asistojë në kryerjen e shërbimeve të thjeshta te klienti në*“a la carte”;*
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 6**  | **Nxënësi parapërgatit sallën për shërbimin e drekës dhe të darkës.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
* të parapërgatitë sallën për shërbimin e drekës/ darkës në ***“****a la carte****”***dhe me menu fikse;
* të vendosë tavolinat sipas skemës së shërbimit;
* të skicojë menu të thjeshta fikse vakti dreke/darke në restorant;
* të zbatojë rregullat për radhitjen e ushqimeve dhe pijeve në një menu të thjeshtë fikse vakti dreke/darke;
* të zbatojë rregullat për vendosjen e mjeteve në tavolinë sipas menusë;
* të përgatitë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas menusë;
* të organizojë sideboard-in 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 vendosë menazhet në tavolinë 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 gjatëkryerjes së kontrollit të sallës përpara fillimit të shërbimit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 7**  | **Nxënësi kryen shërbime të thjeshta të pijeve dhe ushqimeve në restorant.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
* të respektojë komandat e dhëna nga eprorët, për shërbim;
* të presë klientët në restorant sipas rregullit;
* të shoqërojë klientët në garderobë dhe ambiente të tjera sipas rregullit;
* të shoqërojë klientët në tavolinë sipas rregullit;
* të zbatojë rregullat e komunikimit etik me eprorët, kolegët dhe klientët;
* 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 parapërgatitë shërbimin e verës së gazuar në restorant;
* të asistojë personelin gjatë shërbimit të verës së gazuar te klienti;
* të parapërgatitë shërbimin e verës së vjetëruar në restorant;
* të asistojë personelin gjatë shërbimit të verës së vjetëruar te klienti;
* të shërbejë bukën në tavolinë/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 rradhës sipas rregullit;
* të kryejë veprimtari parapërgatitore që garantojnë cilësinë e shërbimit te klienti;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit***Vëzhgim me listë kontrolli. |
| **RN 8**  | **Nxënësi parapërgatit dhe shërben mëngjeset në restorant.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të komunikojë me etikë profesionale me eprorët, kolegët dhe klientët;
* të zbatojë sinjalistikën e përdorur 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 për shërbimin e mëngjeseve në restorant 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 e mëngjeseve sipas rregullit, para ardhjes së klientëve;
* të presë klientët për mëngjes sipas rregullave;
* të parapërgatitë shtrimin e 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 e përfunduara në bufe sipas rregullit;
* të plotësojë pajisjet e ngrënies 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, kur është e nevojshme;
* të parapërgatitë aparatin për shërbimin e lëngjeve të frutave në bufenë e mëngjesit;
* të shërbejë në bufenë e mëngjesit;
* të shërbejë pije të ngrohta në tavolinën e klientit, sipas rregullit;
* të largojë 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 rregullat që garantojnë cilësinë e shërbimit te klienti;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 9**  | **Nxënësi shërben ushqim dhe pije në dhomën e klientit.** ***Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
* të zbatojë sinjalistikën e përdorur në vendin e punës;
* të marrë porosinë për shërbimin në dhomë të mëngjesit ( a la carte, mëngjes i thjeshtë, early tea, kontinental, anglez-amerikan) apo vakteve të tjera;
* të marrë porosinë për shërbimin në dhomë të vakteve të tjera;
* të parapërgatitë mjetet dhe pajisjet për shërbimin 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 sinjalistikën;
* të shërbejë me karrocë në dhomën e klientit;
* të shërbejë “*early tea”* me tabakanë dhomën e klientit;
* të shërbejë mëngjesin a la carte në
* të zbatojë rregullat që garantojnë cilësinë e shërbimit të klientit në dhomë;
* të komunikojë me etikë me klientët gjatë shërbimit në dhomë;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit***Vëzhgim me listë kontrolli. |
| **RN 10**  | **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 zbatojë sinjalistikën e përdorur në vendin e punës;
* të dallojë metodat e shërbimit ndaj klientit;
* të presë klientët në sallë;
* të komunikojë me etikë me klientët në restorant;
* të shërbejë te klienti 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 përdorë 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 përgatititjes 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 parapërgatitë aksesorët dekorativë për shërbimin bufe;
* 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 kryejë parapërgatitje dhe veprimtari që garantojnë cilësinë e shërbimit ndaj klientit;
* të përcjellë klientët sipas rregullit;
* të pastrojë tavolinat, sipas rregullit;
* të rregullojë sallën;
* të shtrojë sallën;
* të kujdeset për sideboard;
* të kujdeset për inventarin e përdorur;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në restorant;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **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 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 për shërbime të ndryshme, si dhe për të asistuar, gjatë shërbimit të klientit me metoda të ndryshme shërbimi.
* Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete 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.
* Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna, 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 në dreka/ darka, mëngjese apo në dhomën e klientit.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e   kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e****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, aksesorë, tavolina, karrige, pajisje dhe mjete pune.
* Uniforma.
* Kompleti i ndihmës së shpejtë.
* Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara dhe menu në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 |

**4. Moduli “Shërbime në recepsion”**

**Drejtimi: Hoteleri - Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 11**

|  |
| --- |
|  *PËRSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe Kodi** |  **SHËRBIME NË RECEPSION**  | **M-13-2000-24** |
| **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, për të shoqëruar klientin në dhomë, 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** |  |  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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi zbaton rregullat e shërbimit në recepsion**.***Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* 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 e komunikimit verbal dhe jo verbal.
* të zbatojë teknikat e dëgjimit aktiv.
* të zbatojë parimet e etikës profesionale (konfidencialiteti, integriteti, besueshmëria etj.)
* të zbatojë rregullat për mbrojtjen e të dhënave personale dhe ruatjen e privatësisë së klientit.
* të zbatojë rregullat e mbrojtjes së të dhënave financiare të klientit.
* të zbatojë rregullat dhe etikën e komunikimit në telefon;
* të zbatojë rregullat dhe etikën e komunikimit me e-mail me klientin në recepsion;
* të zbatojë detyrat e personelit në recepsion sipas hierarkisë së organizimit;
* të zbatojë elementët e mikpritjes;
* 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 përdorë dokumentacionin teknik gjatë punës në recepsion;
* të ruajë dhe arkivojë dokumentacionin teknik në recepsion;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë punës në recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Nxënësi përdor mjetet dhe pajisjet në recepsion.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën në vendin e punës;
* të përdorë kompjuterin në recepsion;
* të përdorë telefonin në recepsion;
* të përdorë programet kompjuterike software/PMS në recepsion.
* të përdorë pajisjen POS për marrjen e pagesës me kartë krediti në recepsion.
* të përdorë faksin në recepsion;
* të përdorë fotokopjen në recepsion;
* të sistemojë vendin e punës;
* të përdorë dhe mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës në recepsion;
* të dallojë mënyrat e vendosjes së pajisjeve në recepsion;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë punës në recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3**  | **Nxënësi shoqëron klientin në dhomë.** ***Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën në vendin e punës;
* të shoqërojë/ orientojë klientët drejt recepsionit dhe mjediset e tjera të hotelit;
* 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 recepsionin 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 recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
|  |  | **RN 4**  | **Nxënësi kryen rezervime të thjeshta në recepsionin e hotelit.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën në vendin e punës;
* të dallojë llojet dhe format e rezervimeve që kryen në recepsionin e hotelit;
* të zbatojë rregullat e prezantimit me klientin sipas standardit.
* të saktësojë të detajet e rezervimit sipas preferencave të klientit (emrin, kohëzgjatjen e qëndrimit, numrin e personave dhe fëmijëve, tipin e dhomës etj.)
* të saktësojë çmimin e dhomës dhe mënyrën e pagesës.
* tё negociojё me klientin, në rast kundërshtimi të çmimit të dhomës.
* të zbatojë politikat e anullimit dhe garantimit te rezervimeve.
* të përdorë llojet e ofertave për shitje të sukseshme në recepsion.
* të asisistojë klientin në plotësimin e formularit të prenotimit.
* të përdorë teknikat e dhënies së formularit të prenotimit te klienti/grupi.
* të kryejë konfirmimin e rezervimit për klientin sipas standardit.
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë punës në recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 5**  | **Nxënësi kryen regjistrimin e klientit në recepsionin e hotelit (Check In).** ***Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën në vendin e punës.
* të përshëndesë klientin me mirësjellje.
* të lexojë dokumentin e identifikimit të klientit;
* të konfirmojë detajet e rezervimit të klientit *(kohëzgjatjen e qëndrimit, numrin e personave, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës etj);*
* të kryejë sipas standardit 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 regjistrimit nga klienti;
* të kontrollojë saktësinë e plotësimit të kartës së regjistrimit nga klienti;
* të marrë firmën nga klientët në kartën e regjistrimit;
* të kryejë pajisjen e klientit me çelësin e dhomës sipas standardit;
* të njoftojë portierin/ bell-boy për transportimin e bagazheve të klientit në dhomë (në rast se e kërkon vetë klienti);
* të kryejë hedhjen e të dhënave të klientit në regjistër dhe sistemin kompjuterik/PMS;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë punës në recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 6**  | **Nxёnёsi kryen ç’regjistrimin e klientit në recepsionin 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 çelsin/ kartën 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, taxi etj);
* të ofrojë shërbimin e transportit përpara largimit të klientit nga hoteli;
* të paraqesë informacionin mbi shpenzimet totale te klienti për verifikim;
* të përgatitë faturën e shpenzimeve totale për klientin;
* të kryejë marrjen e pagesës në sistemin kompjuterik/PMS;
* të marrë firmën e klientit në faturën e përgatitur për të;
* të falendërojë klientin me urimin për një udhëtim të këndshëm;
* të njoftojë portierin/ bell-boy 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, gjatë punës në recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |
| **RN 7**  | **Nxënësi orienton klientin në recepsion për guida në qytet/ zonë.****Kriteret e vlerësimit:**Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të interpretojë hartat fizike të qytetit/zonës;
* të interpretojë hartat turistike të qytetit/zonës;
* të interpretojë hartat rrugore të qytetit/zonës;
* të orientojë klientin për mënyrat e transportit në qytet/ zonë;
* të orientojë klientin për guidat e qytetit/zonës;
* të informojë klientin për llojet e turizmit të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për agjencitë turistike të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për atraksionet turistike të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për institucionet kulturore artistike të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për muzeumet e qytetit/zonës.
* të informojë klientin për veprimtaritë kulturore e artistike të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për objektet dhe galeritë e artit të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për objektet e kultit në qytet/zonë;
* të informojë klientin për eventet dhe objektet sportive të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për bibliotekat e qytetit/zonës;
* të informojë klientin për parqet e qytetit/zonës;
* të informojë klientin për qendrat e bukurisë/spa të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për qendrat tregtare të qytetit/zonës;
* të informojë klientin për restorantet e qytetit/zonës;
* të informojë klientin për pub-et, baret, diskotekat e kazinotë e qytetit/zonës;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë punës 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 për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet dhe pajisjet në mjedisin e recepsionit, për të zbatuar rregullat e shërbimit në recepsion, për të shoqëruar klientin në dhomë, 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 të qytetit/zonës.
* Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet dhe pajisjet në mjedisin e recepsionit, për të zbatuar rregullat e shërbimit në recepsion, për të shoqëruar klientin në dhomë, 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 të qytetit/zonës fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
* Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të mënyrave të rezervimit, regjistrimit dhe ç’regjistrimit si dhe informimit dhe këshillimit të klientit.
* Nxënësit duhet të angazhohen në lojë me role për kryerjen e rezervimit, regjistrimit dhe ç’regjistrimit, 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 rezervimit, regjistrimit dhe ç’regjistrimit, si dhe informimit dhe këshillimit të klientit.
* Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet dhe pajisjet në mjedisin e punës, për të zbatuar rregullat e shërbimit në recepsion, për të shoqëruar klientin në dhomë, 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.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:* Recepsioni i shkollës, ose i hotelit.
* Pajisje të recepsionit (kompjuter, telefon, fotokopje, printer).
* Programe kompjuterike/ PMS.
* Kancelari, formularë prenotimi, çelësa ose karta të dyerve.
* Harta dhe guida të zonës.
* Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
* Karroca për transportin e bagazheve të klientit (trolley).
 |

**5. Moduli “Shërbime pastrimi”**

**Drejtimi: Hoteleri - Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 11**

|  |
| --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe Kodi** | **SHËRBIME PASTRIMI**  | **M-13-2001-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul praktik që aftëson nxënësit me shprehi 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, për përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe detergjentëve që përdoren në lavanteri, si dhe për zhvillimin e aftësive praktike të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes. |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 34 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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Nxënësi përdor mjetet, pajisjet dhe detergjentet në lavanteri.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* 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 llojit dhe etiketës së rrobave/ biankerive/ uniformave të punës;
* 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.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 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 punës për higjienizimin/ pastrimin e dhomave;
* të përzgjedhë solucionet e pastrimit sipas standardit;
* të sistemojë në karrocë solucionet e pastrimit, furçat, leckat 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.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 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 per 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 dyshemenë, 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 konstatojë dhe raportojë dëmtime apo defekte në dhomë ose kate
* të raportojë (me check list) dëmtime apo defekte në dhomë ose kate;
* 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.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 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 përgatisë karrocën e shërbimit për mjediset e përbashkëta;
* të vendosë tabelat e mbrojtjes ndaj aksidenteve, incidenteve në mjediset e përbashkëta;
* të largojë dhe seleksionojë mbetjet sipas llojit;
* të pastrojë dhe dezifektojë sipas rregullit tualetet në mjediset e hotelit, sipas planit ditor;
* të plotësojë tualetin me materiale konsumi, sipas rregullit;
* të lajë hollin e hotelit sipas rregullit;
* 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 zyrat e administratës sipas rregullit;
* të zbatojë procedurat e ndarjes së mbeturinave sipas llojit;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5**  | **Nxënësi kryen veprimtaritë parapërgatitore për biankerinë dhe rrobat e klientit.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* 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 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 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 e klientit sipas rregullit.
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.

.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 6**  | **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 përzgjedhë/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 e punës;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.

.  |
| **RN 6**  | **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 përzgjedhë rrobat sipas procesit të hekurosjes;
* të hekurosë biankeritë (çarçafët, mbulesat, pecetat etj.);
* të hekurosë rrobat e klientëve dhe personelit sipas etiketës;
* të mbyllë makinerinë në përfundim të procesit të hekurosjes;
* të paketojë dhe sistemojë biankeritë dhe rrobat e klientit në vendet përkatëse;
* të transportojë biankeritë në vendet e magazinimit;
* të stivosë biankerinë dhe rrobat e klientit sipas rregullit;
* të dorëzojë sipas rregullit biankerinë sipas sektorëve me dokumentacion përkatës;
* të dorëzojë sipas rregullit rrobat e klientit sipas standardit me dokumentacion përkatës;
* të mirëmbajë pajisjet e punës;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në vendin e punës;
* të përzgjedhë programet e tharjes sipas llojit të biankerisë dhe etiketës;
* 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** **dhe për vlerësimin e nxënësve** |  | * Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjedise të improvizuara në shkollë, lavanterinë e shkollës dhe në lavanteri të hoteleve.
* Instruktori i praktikës, duhet të përdorë demonstrime konkrete të proceseve përgatitore të karrocës së pastrimit, të proceseve përgatitore për rregullimin dhe pastrimin e dhomave të hotelit, tualeteve dhe mjedise të tjera të përbashkëta, të proceseve të larjes, përgatitjes dhe dozimit të detergjentëve, programimin e pajisjeve për punë si dhe temperaturat e nevojshme, të larjes, tharjes dhe hekurosjes.
* 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 lavanteri, 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, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
* Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për rregullimin dhe pastrimin e dhomave të hotelit, të tualetit, për pastrimin e mjediseve të tjera të përbashkëta në hotel, për përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe detergjentëve që përdoren në lavanteri si dhe për zhvillimin e aftësive praktike të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:* 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.
* Detergjentë dhe solucione pastrimi për trajtimin e rrobave të klientit, të njollave dhe provën e kopsave.
* Repart lavanterie për pastrimin e rrobave të palara dhe tharjen e tyre.
* Hekura dore, rrul hekurosës, rafte dhe karroca (rafte) magazinimi.
* Biankeri dhe rroba të llojeve të ndryshme për demostrim.
 |

**6. Moduli “Shërbime në Bar”**

**Drejtimi: Hoteleri - Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 11**

|  |
| --- |
|  *PËRSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe Kodi** | **SHËRBIME NË BAR** | **M-13-2002-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar, si dhe për të përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta. |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 34 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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet e punës në bar.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
* të dallojë ndërtimin strukturor të banakut profesional;
* të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjet e pijeve të ngrohta në banak, sipas fletëporosisë;
* 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 kujdeset për ruajtjen e lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas standardit;
* të kryejë parapërgatitje dhe veprimtari që garantojnë cilësinë e shërbimit ndaj klientit;
* të kujdeset për inventarin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në bar;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në bar;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së vendin e punës.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2**  | **Nxënësi përgatit dhe shërben pije të ngrohta.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
* të skicojë menunë e barit (kartën e pijeve të ngrohta);
* të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta sipas rregullit dhe llojit të pijes;
* të vendosë pajisjet, mjetet në banak sipas rregullave;
* të ngrohë ekspresin sipas rregullit dhe manualit të përdorimit;
* të ngrohë filxhanët sipas rregullit;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta sipas recepturave;
* të përgatitë kafenë ekspres sipas procedurës;
* të përgatitë kafenë me qumësht sipas procedurës;
* të përgatitë kafenë filtër sipas procedurës;
* të përgatitë kafenë me aparatin moka sipas procedurës;
* të përgatitë kafenë 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 kryejë vlerësimin organoshqisor të pijeve të përgatitura;
* 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 në bar;
* të shërbejë pije të ngrohta sipas rregullit dhe procedurës;
* të përgatitë lëngje të thjeshta frutash në banak, sipas rregullit;
* të përdorë elementet e estetikës në shërbimin e pijeve/lëngjeve në banak;
* të zbatojë rregullat për mbledhjen së pajisjeve nga tavolina në banak;
* të sistemojë vendin e punës;
* të sistemojë mjetet dhe pajisjet e punës;
* të sistemojë lëndët e para dhe ndihmëse në banak;
* 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 kryejë parapërgatitje dhe veprimtari që garantojnë cilësinë e përgatitjes dhe të shërbimit ndaj klientit, në bar;
* të kujdeset për inventarin e mjeteve dhe pajisjeve në bar;
* të zbatojë kërkesat e rregullores HACCP;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së tij/saj, stafit dhe klientëve;
* të zbatojë rregullat për optimizimin e përdorimit të ujit, energjisë, produkteve të pastrimit, dhe të ruajtjes së mjedisit;
* të reduktojë e menaxhojë mbetjet në bar;
* të përdorë dokumentacionin teknik, listat e kontrollit;
* të përdorë teknologjinë dixhitale në funksion të veprimtarisë profesionale;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së vendin e punës.

***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 barit, por rekomandohen dhe vizita në bisnese që ofrojnë të njejtat shërbime.
* Mësuesi/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar si dhe për të përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta.
* Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar si dhe për në përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta; 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 të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet e punës dhe pajisjet në bar, si dhe për në përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e****e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, mjetet dhe pajisjet dhe materialet e mëposhtme:* Bar real ose dhe bar i shkollës.
* Kompleti i mjeteve të shërbimit në bar.
* Lëndë të para dhe ndihmëse për realizimin e pijeve të ngrohta dhe lëngjeve të frutave në bar.
* Manuale, udhëzuesa, karta bari (menu) dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 |

**7. Moduli “Komunikimi në gjuhën angleze në hoteleri turizëm - 1”**

**Drejtimi: Hoteleri -Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 11**

|  |
| --- |
|  *PËRSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe Kodi** | **KOMUNIKIMI NË GJUHËN ANGLEZE NË HOTELERI TURIZËM - 1** | **M-13-1816-22** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që aftëson nxënësit për të komunikuar me etikë profesionale, në gjuhën angleze, gjatë kryerjes së veprimtarive profesionale në mjediset e hotelit, të recepsionit, të barit, të restorantit, si dhe gjatë shërbimit në dhomë. |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 34 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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi komunikon në gjuhën angleze në recepsion.*****Kriteret e vlerësimit:*** Nxënësi duhet të jetë i aftë:1. Në lidhje me informimin e klientit, në gjuhën angkeze:
2. të informojë klientin “ëalk-in” (ballë për ballë) për ofertën e dhomave (llojet, kategoritë dhe çmimet);
3. të informojë klientin “ëalk-in” për mjediset dhe shërbimet që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe, *internet, free ëi-fi)* etj.);
4. të informojë klientin nëpërmjet telefonit, për ofertën e dhomave (llojet, kategoritë dhe çmimet);
5. të informojë klientin nëpërmjet telefonit, për shërbimet që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe etj.);
6. të informojë klientin nëpërmjet e-mail dhe platformave dixhitale (ëhatsapp, facebook, instagram etj.), për ofertën e dhomave (llojet, kategoritë dhe çmimet);
7. të informojë klientin nëpërmjet e-mail dhe platformave dixhitale (ëhatsapp, facebook, instagram etj.) për shërbimet që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe etj.).
8. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për rezervimin:
9. të komunikojë me klientët “ëalk-in” për detajet e rezervimit të dhomave, (kohëzgjatjen e qëndrimit, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës etj.);
10. të komunikojë me klientët “ëalk-in” për rezervimin e shërbimeve që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe, internet, free ëi-fi) etj.);
11. të komunikojë me klientët “ëalk-in” për plotësimin e formularit të prenotimit;
12. të komunikojë me klientët nëpërmjet telefonit për detajet e rezervimit të dhomave, (kohëzgjatjen e qëndrimit, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës, etj);
13. të komunikojë me klientët nëpërmjet telefonit për rezervimin e shërbimeve që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe , internet, free ëi-fi etj.);
14. të komunikojë me klientët nëpërmjet e-mail dhe platformave dixhitale, për rezervimin e dhomave;
15. të komunikojë me klientët nëpërmjet e-mail dhe platformave dixhitale për rezervimin e shërbimeve që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe*,* internet, free ëi-fi etj.).
16. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për regjistrimin (check-in):
	1. të komunikojë me klientët prezentë, për regjistrimin në dhoma sipas detajeve (kohëzgjatjen e qëndrimit, tipin e dhomës, çmimin, mënyrën e pagesës etj);
	2. të komunikojë me klientët prezentë, për regjistrimin në shërbimet që ofron hoteli (pishinë, sauna, palestër, masazhe, internet, free ëi-fi), etj.).;
	3. të komunikojë me klientët prezentë në plotësimin e saktë të kartës së regjistrimit, në marrjen e firmës nga klienti dhe pajisjen e tij me çelësin e dhomës sipas rregullit.
17. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për dhënien e asistencës gjatë qëndrimit:
	1. të komunikojë me klientët gjatë shoqërimit në dhomë;
	2. të komunikojë me klientët gjatë transportit të bagazheve;
	3. të komunikojë me klientët gjatë informimit për mjediset e përbashkëta;
	4. të komunikojë me klientët në shpërndarjen e rrobave të pastra në dhomë;
	5. të komunikojë me klientët gjatë interpretimit të hartave gjeografike, administrative, turistike dhe rrugore të qytetit/zonës;
	6. të komunikojë me klientët gjatë interpretimit të guidave, broshurat promovuese, fletëpalosjeve promovuese të qytetit/zonës;
	7. të komunikojë me klientët gjatë informimit të përgjithshëm mbi turin dhe programin e vizitës turistike;
	8. të komunikojë me klientët gjatë informimit për institucionet kulturore artistike dhe historike dhe për guidat e veprimtarive kulturore e artistike dhe historike të qytetit;
	9. të komunikojë me klientët gjatë informimit për objektet sportive, objektet e artit, muzeumet, objektet e kultit, bibliotekat, parqet e qytetit;
	10. të komunikojë me klientët gjatë informimit për qendrat e bukurisë, qëndrat tregëtare, për restorantet, pub-et, baret, diskotekat e qytetit;
	11. të komunikojë me klientët gjatë informimit për llojet e turizmit, agjencitë turistike të zonës.
18. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për ç’regjistrimin (check-out):
	1. të komunikojë me klientët prezentë, gjatë dorëzimit të çelësit të dhomës për marrjen e opinionit mbi cilësinë e shërbimit në hotel;
	2. të komunikojë me klientët prezentë, për shpenzime të minutës së fundit të kryera (minibar, bar etj.);
	3. të komunikojë me klientët prezentë, për verifikimin e shpenzimet totale dhe për arkëtimin e pagesës në rast se kryhet me para në dorë;
	4. të komunikojë me klientët prezentë, gjatë marrjes së firmës në faturën e përgatitur për ta, duke i falendëruar dhe me urimin për një udhëtim të këndshëm.
	5. të komunikojë në gjuhën angleze me etikën e duhur profesionale gjatë shërbimit në recepsion.

***Instrumentet e vlerësimit***1. Pyetje përgjigje me gojë.
2. Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2**  | **Nxënësi komunikon në gjuhën angleze në bar.** ***Kriteret e vlerësimit:*** Nxënësi duhet të jetë i aftë:1. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze, për pritjen e klientit në bar:
2. të komunikojë me klientin gjatë pritjes së tij;
3. të komunikojë gjatë shoqërimit të personave me aftësi të kufizuara në bar.
4. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për marrjen e porosisë së klientit në bar:
5. të komunikojë me klientin gjatë marrjes së porosisë për pijet në bar;
6. të komunikojë me klientin për sugjerimin e pijeve alkoolike dhe joalkoolike gjatë marrjes së porosisë.
7. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze, gjatë shërbimit të porosisë së klientit në bar:
8. të komunikojë me klientin gjatë shërbimit të porosisë;
9. të komunikojë me klientin në lidhje me përgatitjen e pijeve.
10. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për kryerjen e pagesës në bar dhe përcjelljen e klientit:
11. të komunikojë me klientin gjatë kryerjes së pagesës në bar (për format e ndryshme të pagesave, për kursin e këmbimit).
12. të komunikojë me klientin gjatë përcjelljes së klientit në bar.
13. të komunikojë në gjuhën angleze me etikën e duhur profesionale gjatë shërbimit në bar.

***Instrumentet e vlerësimit**** Pyetje përgjgije me gojë.
* Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3**  | **Nxënësi komunikon në gjuhën angleze në restorant.*****Kriteret e vlerësimit:*** Nxënësi duhet të jetë i aftë:1. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për pritjen e klientit në restorant:
2. të komunikojë me klientin gjatë pritjes në restorant;
3. të komunikojë me klientin gjatë shoqërimit te tij në tavolinën e restorantit;
4. të komunikojë me klientin gjatë shoqërimit të personave me aftësi të kufizuara në restorant.
5. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për marrjen e porosisë së klientit në restorant:
6. të komunikojë me klientin gjatë dhënies së menusë në restorant;
7. të komunikojë me klientin gjatë marrjes së porosisë në restorant;
8. të komunikojë me klientin për sugjerimin e ushqimeve dhe pijeve gjatë marrjes së porosisë në sallën e restorantit.
9. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për shërbimin e porosisë së klientit në restorant:
10. të komunikojë me klientin gjatë shërbimit të mëngjesit
11. (a la carte, mëngjesi i thjeshtë, anglez, amerikan dhe atë kontinental) në sallën e restorantit;
12. të komunikojë me klientin gjatë shërbimit në bufe;
13. të komunikojë me klientin gjatë shërbimit në bankete;
14. të komunikojë me klientin gjatë shërbimit në sy të tij (klientit);
15. të komunikojë me klientin gjatë shërbimit të ushqimit dhe të pijeve të ngrohta;
16. të komunikojë me klientin gjatë prezantimit apo shërbimit të verërave;
17. të komunikojë me klientin gjatë informimit të tij në lidhje me përgatitjen e ushqimeve që i ka porositur në restorant.
18. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për kryerjen e pagesës në restorant dhe përcjelljen e klientit:
19. të komunikojë me klientin gjatë kryerjes së pagesës në restorant (për format e ndryshme të pagesave, për kursin e këmbimit etj.).
20. të komunikojë me klientin gjatë përcjelljes së tij.
21. të komunikojë në gjuhën angleze me etikën e duhur profesionale gjatë shërbimit në restorant

***Instrumentet e vlerësimit**** Pyetje përgjigje me gojë.
* Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4**  | **Nxënësi komunikon në gjuhën angleze gjatë shërbimit në dhomë dhe në mjediset e përbashkëta të hotelit.** ***Kriteret e vlerësimit:*** Nxënësi duhet të jetë i aftë:1. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze gjatë shoqërimit të klientit në dhomë:
2. të komunikojë me klientin gjatë informimit për sigurinë dhe përdorimin e pajisjeve në dhomë (kasafortës, televizorit);
3. të komunikojë me klientin për shërbimin e lavanderisë;
4. të komunikojë me klientin për përdorimin e minibarit.
5. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për marrjen e porosisë së klientit në dhomë:
* të komunikojë me klientin për marrjen e porosisë në telefon për shërbimin e mëngjesit në dhomë;
* të komunikojë me klientin për marrjen e porosisë për shërbimin e ushqimit dhe pijeve në dhomë;
* të komunikojë me klientin për marrjen e porosive të veçanta (lule, çokollata etj.) në dhomë.
1. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për shërbimin e porosisë së klientit në dhomë:
2. të komunikojë me klientin përgjatë shërbimit të mëngjesit në dhomë (me tabaka/me karrocë shërbimi);
3. të komunikojë me klientin për dorëzimin e porosisë për shërbimin e lavanderisë;
4. të komunikojë me klientin gjatë shërbimit të ushqimit dhe pijeve në dhomë;
5. të komunikojë me klientin për shërbimin e porosive të veçanta (lule, çokollata etj.) në dhomë.
6. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze për kryerjen e pagesës në dhomë:
7. të komunikojë me klientin gjatë nënshkrimit të faturës së shërbimit në dhomë.
8. Në lidhje me komunikimin në gjuhën angleze me klientin në mjediset e përbashkëta;
9. të komunikojë me klientin për orientimin e tij në lidhje me përdorimin e mjediseve të përbashkëta (sauna, pishina, masazhe, fusha tenisi, disko etj.).
10. të komunikojë në gjuhën angleze me etikën e duhur profesionale gjatë shërbimit në dhomë dhe në mjediset e përbashkëta të hotelit

***Instrumentet e vlerësimit***1. Pyetje përgjigje me gojë.
2. Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikat profesionale të shkollës të pajisura me mjetet dhe pajisjet e duhura.
* Ky modul mund të trajtohet edhe në mjedise reale të punës në bizneset e hoteleri turizmit.
* Nxënësi duhet të angazhohet në veprimtari konkrete pune për të komunikuar në gjuhën angleze në mjediset e hotelit, të recepsionit, të barit, të restorantit, si dhe gjatë shërbimit në dhomë.
* Mësuesi i praktikës duhet të demonstrojë komunikimin në gjuhën angleze gjatë veprimtarive praktike në mjediset e hotelit, të recepsionit, të barit, të restorantit, si dhe gjatë shërbimit në dhomë, sikurse parashikohen në modul.
* Rekomandohet të përdoren sa më shumë metoda e lojës me role dhe metoda e simulimit, shoqëruar edhe me diskutime në grup, në lidhje me aspektet e komunikimit në gjuhën angleze me klientët e simuluar, në vepritaritë e hoteleri turizmit.
* Mësuesi i praktikës duhet të theksojë faktin që, jo vetëm përdorimi i gjuhës korrekte dhe me terminologjinë e duhur, por edhe etika e komunikimit është pjesë e rëndësishme e veprimtarisë së suksesshme në fushën e hoteleri turizmit.
* Mësuesi i praktikës duhet të japë detyra shtëpie për nxënësit, që ta të studjojnë aspekte të komunikimit dhe të fjalorit në gjuhën angleze, që përdoren në veprimtarinë e hoteleri turizmit.
* Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet t’i vihet theksi verifikimit të shkallës së arritjeve për të komunikuar me etikë profesionale, në gjuhën angleze, gjatë kryerjes së veprimtarive profesionale në mjediset e hotelit, të recepsionit, të barit, të restorantit, si dhe gjatë shërbimit në dhomë.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizmit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e****e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:1. Recepsion real ose recepsion i shkollës me mjetet e pajisjet e duhura
2. Restorant real ose restorant i shkollës me mjetet e pajisjet e duhura.
3. Dhoma reale në hotel ose dhoma reale në shkollë, me orenditë, mjetet e pajisjet e duhura.
4. Kompleti i ndihmës së shpejtë.
5. Fjalorë frazeologjikë të gjuhës angleze.
6. Adresa interneti që trajtojnë aspekte të komunikimit në gjuhën angleze në sektorin e hoteleri turizmit.
7. Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara dhe menu (në gjuhën angleze) në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 |

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

**1. 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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi parapërgatit bufenë për shërbimin e pushimit të kafesë.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* 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.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 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 kafenë sipas rregullit;
* të shërbejë kafenë 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.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 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 nxënësvë** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në bisnese 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, për të përgatitur bufenë dhe për të shërbyer në pushimet e kafesë.
* Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur, për të përgatitur bufenë dhe për të shërbyer në pushimet e kafesë. 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 të përgatitur bufenë dhe për të shërbyer në pushimet e kafesë.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:* 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.
 |

**2. 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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi përgatit ushqime fast-food.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* 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 sanduiçet, sipas rregullit;
* 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 hot dog, sipas procedurës;
* të vendosë përbërësit në hot dog sipas procedurës;
* të ambalazhojë hot dog, sipas rregullit;
* të përgatitë sufllaqe, sipas procedurës;
* të vendosë përbërësit në sufllaqe, sipas procedurës;
* të ambalazhojë sipas rregullit sufllaqet;
* 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 kryejë 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, dezifektojë 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.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 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 bisnese 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. për të kryer veprimet paraprake, si dhe për të përgatitur ushqimet fast-food.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:* 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.
 |

**3. Moduli “Përgatitja e menusë me asortimente të zonës me bazë mishi”**

**Drejtimi: Hoteleri - Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 11**

|  |
| --- |
|  *PËRSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe Kodi** | **PËRGATITJA E MENUSË ME ASORTIMENTE TË ZONËS ME BAZË MISHI** | **M-13-1357-22** |
| **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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi përgatit antipasta të zonës me mish.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të vendosë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
* 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 recetës;
* të zbatojë planin e prodhimit;
* 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 dekorojë dhe prezantojë antipastat, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të bëjë vlerësimin organoshqisor të antipastave me mish;
* të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë, gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
* të pastrojë vendin e punës;
* të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
* të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
* të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
* të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave, sipas lloji;
* të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë përgatitjes në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2**  | **Nxënësi përgatit supa të zonës me mish.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
* të përgatitë supra të zonës sipas recetës;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supave;
* të dekorojë dhe prezantojë supat, sipas rregullave të estetikës;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
* të pastrojë vendin e punës;
* të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
* të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
* të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë;
* të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
* të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3**  | **Nxënësi përgatit pjata kryesore të zonës me mish.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
* të parapërgatitë vendin e punës për asortimente të zonës me mish;
* të përzgjedhë mjetet e punës;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të zbatojë planin e prodhimit;
* 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, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
* të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të pastrojë vendit e punës;
* të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
* të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
* të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
* të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
* të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësvë** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në bisnese 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 të kryer veprimet paraprake, si dhe për të përgatitur asortimente të llojeve të ndryshme me mish nga kuzhina e zonës.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.
* Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve me mish tipike të zonës.
* Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve të zonës me mish të zonës.
* Manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara dhe menu në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
 |

**4. Moduli “Përgatitja e menusë me asortimente të zonës me bazë peshku”**

**Drejtimi: Hoteleri - Turizëm**

**Niveli: II i KSHK**

**Klasa: 11**

|  |
| --- |
|  *PËRSHKRUESI I MODULIT* |
| **Titulli dhe Kodi** | **PËRGATITJA E MENUSË ME ASORTIMENTE TË ZONËS ME BAZË PESHKU** | **M-13-1358-22** |
| **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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi përgatit antipasta të zonës me peshk.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
* të parapërgatitë vendin e punës;
* të përzgjedhë mjetet e punës për asortimentet e zonës me peshk;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës;
* të zbatojë planin e prodhimit;
* 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 bëjë vlerësimin organoshqisor të antipastave të zonës me peshk;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
* të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë, gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
* të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
* të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
* të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave, sipas llojit;
* të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë përgatitjes në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2**  | **Nxënësi përgatit supa të zonës me peshk.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
* të parapërgatitë vendin e punës;
* të përzgjedhë mjetet e punës për supat e zonës me peshk;
* të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
* të zbatojë planin e prodhimit;
* të peshojë dhe matë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
* të pastrojë lëndët e para dhe ndihmëse për supa të zonës me peshk sipas recetës;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supave të zonës me peshk, për të garantuar cilësinë e përgatitjes;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
* të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
* të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve;
* të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
* të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave sipas llojit;
* të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3**  | **Nxënësi përgatit pjata kryesore të zonës me peshk.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale në vendin e punës;
* të zbatojë rregulloren e brendshme të kuzhinës;
* të vërë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë, sipas manualeve të përdorimit;
* 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 recetës;
* të zbatojë planin e prodhimit;
* 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, sipas rregullave të estetikës në gatim;
* të kryejë vlerësimin organo-shqisor të pjatës kryesore të zonës me peshk, për të garantuar cilësinë e përgatitjes;
* të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
* të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
* të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë, gjatë përgatitjeve në kuzhinë;
* të zbatojë rregullat e inventarizimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit, gjatë përgatitjes së asortimenteve;
* të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në kuzhinë;
* të respektojë procedurat për ndarjen e mbeturinave, sipas llojit;
* të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë përgatitjes në kuzhinë.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësvë** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në bisnese 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 të kryer veprimet paraprake, si dhe për të përgatitur asortimente të llojeve të ndryshme nga kuzhina e zonës, me bazë peshku.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.
* 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.
 |

**5. 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-13-127-22** |
| **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 nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | **RN 1**  | **Nxënësi parapërgatit sallën për bufenë festive.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale 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 parapërgatitë elemente dekorativë, sipas rregullave të estetikës në shërbim;
* të zbukurojë tavolinat me dekore;
* të kryejë kontrollin përpara fillimit të shërbimit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë shtrimit të sallës.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2**  | **Nxënësi përgatit vazo dhe shporta me lule të freskëta.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale 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, sipas rregullave të estetikës;
* të ndërtojë bazamente për vendosjen e vazove dhe shportave në bufe;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* 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.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3**  | **Nxënësi përgatit dekore me fruta dhe perime.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale 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 sinjalistikën në vendin e punës;
* 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.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4**  | **Nxënësi përgatit bufetë për festa.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale 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 ngrohta 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, aksesorë, bufetë festive sipas rastit dhe rregullave të estetikës;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së bufesë festive;
* të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë përgatitjes së bufeve për festa.

***Instrumentet e vlerësimit**** Vëzhgim me listë kontrolli.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5**  | **Nxënësi shërben në bufetë festive.*****Kriteret e vlerësimit:***Nxënësi duhet të jetë i aftë:* të veshë uniformën profesionale 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 tavolinat për bufenë festive, sipas skemës dhe sipas rregullit;
* të organizojë sideboard për bufenë festive, sipas rregullit;
* 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; dhe sipas skemës;
* të zbukurojë tavolinat për bufenë festive, sipas rregullave të estetikës;
* të kryejë kontrollin e gatishmërisë së sallës përpara fillimit të shërbimit;
* të presë klientët për bufenë festive, sipas rregullit;
* të zbatojë rregullat e komunikimit etik me eprorët, kolegët dhe klientët;
* të shërbejë ushqimet dhe pijet për bufenë festive;
* të përcjellë klientët, sipas rregullit;
* të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
* të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë shërbimit në bufe festive;
* të zbatojë rregullat e higjienës, 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 e nxënësvë** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në bisnese 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 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 të përgatitur sallën e restorantit dhe për të bërë shërbimin në bufe festive.
* Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit.
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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:* 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.
 |

1. **Programi orientues për provimet përfundimtare të kualifikimit profesional ”Hoteleri-Turizëm”, Niveli II në KSHK.**

**Programi orientues** përprovimet përfundimtare të kualifikimit profesional **”Hoteleri-Turizëm”, Niveli II** **në KSHK, referuar niveli II në KEK,** përmban temat dhe kompetencat më të rëndësishme dhe më përfaqësuese për këtë kualifikim, të trajtuara në lëndët profesionale dhe në modulet e detyruara të praktikës profesionale në të dy klasat e këtij niveli, të cilat do të shërbejnë si bazë për të konceptuar provimet teorike dhe praktike përkatëse.

Ky program i ndihmon individët të përqëndrohen në ato njohuri (koncepte, parime, ligjësi, procedura etj.) dhe kompetenca profesionale, që qëndrojnë në themel të profesionit për këtë nivel kualifikimi. Programi ndihmon, gjithashtu, edhe mësimdhënësit për organizimin e punës në përgatitjen për kontrollin përfundimtar të arritjeve të individëve.

Për drejtuesit e shkollave profesionale, këto programe krijojnë mundësinë për planifikimin dhe realizimin e Provimeve Përfundimtare në nivel shkolle.

Gjatë punës me këto programe kujdes duhet t’i kushtohet përvetësimit të njohurive dhe kompetencave themelore për këtë nivel kualifikimi, të cilat bëjnë të mundur integrimin e individit në botën e punës, por edhe që krijojnë vazhdimësinë e shkollimit të tij/saj në nivelin tjetër.

Gjatë përgatitjes së individëve për provimet përfundimtare të niveleve, është e rëndësishme që paraprakisht mësimdhënësit të zhvillojnë testime të individëve, me teste teorike apo praktike, të cilat mund t’i hartojnë vetë, duke përdorur instrumente vlerësimi në përputhje me kërkesat e këtij dokumenti. Gjatë hartimit të përmbajtjes së tyre duhen mbajtur parasysh njohuritë dhe kompetencat e përfshira në këtë program, kriteret e vlerësimit të përcaktuara në modulet përkatëse si edhe udhëzimet për vlerësimin e individëve.

Programi orientues përbëhet nga dy pjesë:

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

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

**Programi orientues** për provimin e teorisë profesionale të integruar, në kualifikimin profesional **”Hoteleri-Turizëm” Niveli II** **në KSHK**, **referuar niveli II në KEK,** është hartuar duke u mbështetur në temat më të rëndësishme të programeve të lëndëve profesionale më përfaqësuese dhe më thelbësore, të cilat përbejnë rreth 35 % të vëllimit të përgjithshëm të lëndëve profesionale, që përmban Skeletkurrikuli përkatës.

**Lëndët profesionale** të përzgjedhura për t`u përfshirë në provimin e teorisë profesionale dhe temat e përzgjedhura për secilën prej tyre, janë si më poshtë.

**Tabela 1: Lëndët dhe peshat përkatëse në programin orientues:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Lënda** | **Vëllimi i orëve për çdo lëndë**  | **Peshat****në %** |
| 1 | Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike  | 62 | 34 |
| 2 | Ushqim dhe pije  | 73 | 40 |
| 3 | Turizmi dhe mjedisi  | 24 | 13 |
| 4 | Trashëgimi kulturore dhe historike | 24 | 13 |
|  | **TOTALI** | **183** | **100**  |

**Temat sipas lëndëve** **janë:**

1. Temat nga lënda “**Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike**”, kl. 10 dhe 11:

 **62 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 2** | Ndërmarrjet hoteliere, funksionet dhe klasifikimi i tyre | 12 orë |
| **Tema 5** | Komunikimi në ndërmarrjet hoteliere | 9 orë |
| **Tema 6** | Ndërmarrjet gastronomike, funksioni dhe klasifikimi i tyre | 12 orë |
| **Tema 7** | Struktura të tjera akomoduese | 6 orë |
| **Tema 2** | Proceset e punës në departamentin e dhomave (Room Division Operation)’’ | 8 orë |
| **Tema 3** | Procesi i blerjeve dhe menaxhimi i mallrave. Inventarizimi i tyre. | 8 orë |
| **Tema 4** | Trajnimi dhe zhvillimi profesional i personelit | 7 orë |

1. Temat nga lënda **“Ushqim dhe pije”**, kl. 10 dhe 11: **73 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 2** | Rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë. Standartet e sigurmit të cilësisë (HACCP/ISO). Menaxhimi i mbetjeve. |  15 orë |
| **Tema 3** | Ushqimet, përbërësit, vetitë dhe rëndësia e tyre. Treguesit e vlerësimit cilësor të ushqimeve, ambalazhimi, etiketat. | 8 orë |
| **Tema 4** | Lëndët e para dhe ndihmëse në kuzhinë, klasifikimi. | 5 orë |
| **Tema 5** | Ruajtja e ushqimeve, parimet, metodat, aditivët ushqimorë. Roli i mikroorganizmave në ruajtjen dhe përpunimin e ushqimeve. | 12 orë |  |
| **Tema 1** | Procesi teknologjik në kuzhinë. Procese përgatitore të pranimit, përpunimi të ftohtë të ushqimeve. Menu dhe plani i prodhimit në kuzhinë. | 10 orë |
| **Tema 2** | Përpunimi i nxehtë i produkteve në kuzhinë me zierje, skuqje, kavërdisje, pjekje etj. | 5 orë |
| **Tema 11** | Ëmbëlsirat në kuzhinë, llojet, lëndët e para dhe ndihmëse | 4 orë |
| **Tema 13** | Kuzhina shqiptare zhvillimi, tiparet, rëndësia, klasifikimi sipas krahinave. | 4 orë |
| **Tema 14** | Pijet, klasifikimi, rëndësia e tyre në ndërmarrjet gastronomike. Uji, llojet e tij, rëndësia e ujit në gastronomi | 4 orë |
| **Tema 17** | Birrat, lëndët e para dhe ndihmëse për prodhim, llojet, ruajtja, defektet, shërbimi, ambalazhimi dhe etiketat. | 6 orë |

1. Temat nga lënda “**Turizmi dhe mjedisi**”, kl. 11: **24 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 2** | Komponentët bazë për zhvillimin e turizmit | 11 orë |
| **Tema 5** | Marrëdhënia turizëm – mjedis | 13 orë |

1. Temat nga lënda “**Trashëgimi kulturore dhe historike**”, kl. 11: **24 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 2** | Trashëgimia materiale dhe historike. Monumentet  | 12 orë |
| **Tema 4** | Institucionet e trashëgimisë materiale.Muzetë dhe dokumentet arkivore. | 12 orë |

**Udhëzime për përgatitjen e testit të provimit të teorisë profesionale:**

Provimi i teorisë profesionale të integruar do të jetë me test me shkrim, i cili zgjat 1.5 orë dhe përgatitet nga Komisioni i Provimit Përfundimtar i kualifikimit përkatës. Për hartimin e testit komisioni mund të mbështetet edhe tek banka e testeve e përgatitur nga AKAFPK-ja. Në hartimin e testit komisioni duhet të mbajë parasysh rregullat, parimet dhe formatet për ndërtimin e testit.

Testi duhet të përmbajë 30 njësi testi me një total prej 60 pikë. Nga këto, 20 njësi testi të jenë me zgjedhje të shumëfishtë (4 alternativa) dhe 10 të tjerat të jenë njësi testi me përgjigje të kufizuara/të mbyllura (me PO/JO; me e Vërtete e Gabuar; me plotësim të fjalës që mungon; etj.) Testi duhet të shmang pyetjet e hapura.

Njësitë e testit duhet të jenë të niveleve të ndryshme të vështirësisë, duke ndjekur skemën me tri nivele, si më poshtë:

**Model i shpërndarjes së pikëve për pyetje të niveleve të ndryshme në test**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Niveli I (i ulët)** | **Niveli II (mesatar)** | **Niveli III (i lartë)** |
| Aftësia për të rikujtuar/kuptuar/identifikuardhe për të përshkruar... | Aftësia për të zbatuar/argumentuar/shpjeguar/krahasuardhe për të analizuar... | Aftësia për të vlerësuar dhe për të nxjerrë përfundime... |

**Ndarja e pikëve sipas peshës së çdo lënde dhe niveleve**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | Lënda | Peshat e lëndëve në % | Pikët për çdo lëndë | Ndarja e pikëve sipas niveleve të vështirësisë |
| Niveli I  40% e pikëve | Niveli II  40% e pikëve | Niveli III20%e pikëve |
| 1 | Organizimi i strukturave hoteliere dhe gastronomike | 34 | 20 | 8 | 8 | 4 |
| 2 | Ushqim dhe pije | 40 | 24 | 10 | 10 | 4 |
| 3 | Turizmi dhe mjedisi  | 13 | 8 | 3 | 3 | 2 |
| 4 | Trashëgimi kulturore dhe historike | 13 | 8 | 3 | 3 | 2 |
|  | **TOTALI** | **100%** | **60 pikë** | **24 pikë** | **24 pikë** | **12 pikë** |

Përcaktimi i pikëve për çdo njësi testi bëhet duke pasur parasysh tipin e njësisë së testit. Për shembull: njësitë e testit me zgjedhje të shumëfishtë marrin gjithmonë 1 (një) pikë përkundrejt përgjigjes së paracaktuar të saktë; njësitë me përgjigje të hapur marrin aq pikë sa kërkesa kanë brenda tyre (duke mbajtur parasysh edhe argumentimin nga nxënësi); njësitë me përgjigje të kufizuar marrin aq pikë sa gjykohet nga grupi hartues dhe kjo lidhet me kërkesat që parashtrohen në pyetje dhe niveli i vështirësisë.

Së fundi, skema e vendosjes së notës kundrejt pikëve të fituara përcaktohet nga grupi hartues i testit. Në vijim, jepet një model i skemës së vlerësimit pikë-notë:

|  |  |
| --- | --- |
| **Pikët e fituara** | **Notat** |
|  **0 - 10** | **4** |
| **11 - 15** | **5** |
| **16 - 20** | **6** |
| **21 – 30** | **7** |
| **31 - 40** | **8** |
| **41 - 50** | **9** |
| **51 - 60** | **10** |

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

**Programi orientues** për provimin e praktikës profesionale të integruar, në kualifikimin profesional ”**Hoteleri–Turizëm**”, **Niveli II në KSHK, referuar niveli II në KEK,** është hartuar duke u mbështetur në listën e kompetencave profesionale dhe në modulet e detyruara të praktikës profesionale, që përmban Skeletkurrikuli përkatës.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Kompetencat profesionale** | **Detyrat e punës** | **Pikët** |
| 1 | Të gatuajë një menu të thjeshtë në kuzhinë. | **Detyra 1:** Përgatitja e pjatave (menu) sipas recetës së përcaktuar nga komisioni i vlerësimit.  | 40 |
| 2 | Të rregullojë dhe shtrojë sallën e shërbimit dhe të shërbejë ushqime dhe pije | **Detyra 2:** a- Përgatitja e sallës së restorantit për shërbim dhe shtrimin e tavolinës sipas menusë.b-Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në restorant. |   24 |
| 3 | Të përgatisë pije të ngrohta në bar.  | **Detyra 3:** a-Përgatitja e pijeve të ngrohta në bar sipas recetave si dhe shërbimi i tyre. | 6 |
| 4 | Të kryejë procese të mirëmbajtjes së hotelit dhe mjediseve të tij si dhe të kryejë procedurat e punës në lavanteri.  | **Detyra 4:** a-Pastrimi i dhomës, tualetit dhe mjediseve të tjera të përbashkëta, rregullimi i krevatit të klientit, kontrolli i minibarit, plotësimi i dhomës së klientit me materiale informuese.b- Larja, tharja hekurosja e biankerive në lavanteri sipas rregullit. | 12 |
| 5. | Të kryejë rezervimin dhe regjistrimin e klientëve në recepsion. | **Detyra 5**: a-Kryerja e llojeve të ndryshme të rezervimeve sipas kërkesave të klientit, tipit të dhomave, tarifave dhe paketave të ndryshme, procedurave për rregjistrimin e tij, asistencën gjatë qëndrimit në hotel, orientimit për atraksionet e zonës si dhe ç rregjistrimit te tij nga hoteli. | 12 |
| 6 | Të komunikojë në gjuhën angleze në restorant dhe bar  | **Detyra 6:** Komunikimi me klientët në gjuhën angleze gjatë shërbimit në restorant dhe bar. | **6** |
| **Shuma** | **100** |

**Skema e vlerësimit me nota:**

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

**Shënime:**

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

Për realizimin e **detyrës 1**, nxënësi duhet të përgatisë një menu të thjeshtë në ambientin e Kuzhinës.

Për realizimin e kësaj detyre, nevojitet që nxënësve t’i vihet në dispozicion një ambient i simuluar kuzhine si dhe mjete e pajisje pune, lëndë të para e ndihmëse për gatimin e një menyje të thjeshtë.

Komisioni i vlerësimit përgatit paraprakisht disa meny (receta) dhe nxënësi do të përzgjedhë një prej tyre në mënyrë rastësore. Kjo detyrë do të realizohet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Gjatë bashkëbisedimit profesional, komisioni drejton pyetjet veçanërisht në pikat kritike të procesit teknologjik. Instrumenti i vlerësimit i përdorur për këtë detyrë, do të jetë lista e kontrollit dhe lista e kritereve të vlerësimit të produktit përfundimtar (konsistenca, ngjyra, freskia, shija, temperatura e shërbimit etj.) me tolerancën përkatëse për cilësinë e produktit. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe, të tilla si angazhimi për realizimin e detyrës, pavarësia, kreativiteti, vetëkontrolli etj. Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune si: parapërgatitja e vendit të punës, përzgjedhja e mjeteve dhe pajisjeve të punës si dhe e lëndëve të para e ndihmëse, zbatimi i procesit teknologjik sipas recetës deri në realizimin e produktit përfundimtar dhe prezantimin e tij.

Për realizimin e **detyrës 2** nxënësi mund të vlerësohet duke luajtur lojë në role kamarier – klient, ku nxënësi që vlerësohet luan rolin e punonjësit të shërbimit dhe një nxënës tjetër luan rolin e klientit.

Për realizimin e kësaj detyre, nevojitet që nxënësve t’i vihet në dispozicion një ambient i simuluar restoranti si dhe infrastruktura e nevojshme për shtrimin e sallës së restorantit për shërbim. Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përgatitjen e sallës për shërbim, shtrimin e tavolinës, shërbimin e ushqimit dhe pijeve etj.

 Objektivi i kësaj veprimtarie është përmbushur kur nxënësi që vlerësohet ka realizuar shtrimin e sallës sipas menusë, si dhe ka kryer shërbimin e ushqimeve dhe pijeve, sipas mënyrës së duhur të lëvizjeve në sallë**.** Komisioni i provimit përgatit paraprakisht instrumentin e vlerësimit, i cili do të jetë një listë kontrolli dhe lista e kritereve të vlerësimit me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit dhe të komunikimit**.** Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe të tilla si angazhimi, vetëkontrolli, pavarësia, parimet e punës në grup etj.

Për realizimin e d**etyrës 3** nxënësi do të vlerësohet në mënyrë individuale në ambientin e Barit, dhe nevojitet që t’i vihet në dispozicion një ambient i simuluar bari si dhe mjete, pajisje dhe ekspresi për përgatitjen dhe shërbimin e pijeve të ngrohta në bar.

Komisioni i provimit parapërgatit tezat e provimit ku nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tyre. Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune si: parapërgatitja e vendit të punës, përgatitjen e pijeve të ngrohta, përzgjedhja e mjeteve të punës, përzgjedhja e lëndës së parë, përdorimi i ekspresit, shërbimi i pijeve të ngrohta te klienti etj**.** Nxënësi duhet të kryejë procedurat e listuara më sipër nëpërmjet një bashkëbisedimi profesional dhe gjatë këtij procesi mbikëqyret nga komisioni, i cili më pas mund t’i drejtojë pyetje të parapërgatitura për pikat kyçe të procesit. Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli mund të përmbajë edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale.

Për realizimin e **detyrës 4** nxënësi do të vlerësohet individualisht në ambientin e lavanderisë dhe dhomës së klientit.

Nevojitet që nxënësve t’i vihet në dispozicion një ambient i simuluar dhome hoteli dhe lavanderie si dhe mjete pune, detergjent dhe pajisje e makineri (fshesë me korrent) që shërbejnë për këtë qëllim.

Komisioni i provimit parapërgatit tezat e provimit ku nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tyre. Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për pastrimin dhe rregullimin e dhomës së klientit, tualetit dhe mjediseve të tjera të hotelit, plotësimin e dhomës me materiale informuese për hotelin, kontrollin e minibarit, si dhe të kryejnë procedurat e punës në lavanderi (larje, tharje, hekurosje të biankerive). Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli mund të përmbajë edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale. Komisioni i vlerësimit duhet të hartojë gjithashtu dhe një listë kriteresh vlerësimi me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit.

Për realizimin e **detyrës 5** mund të stimulohet loja me role, në të cilën nxënësi që do të vlerësohet, është në rolin e punonjësit të recepsionit dhe një nxënës tjetër në rolin e klientit.

Për realizimin e kësaj detyre është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Recepsioni i simular i shkollës, pajisje të recepsionit (kompjuter, faks, telefon, fotokopje, printer), kancelari, formularë prenotimi, harta dhe guida, listë e dhomave, regjistër prenotimi, kancelari, çelësa ose karta të dyerve.

Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për plotësimin e formularëve të prenotimit, kryerjen e veprimeve me dokumentet e identifikimit, kryerjen e rezervimit sipas procedurave, regjistrimin e klientit, informimin e klientit për shërbimet e hotelit, asistencën gjatë qëndrimit të klientit në hotel, oprientimin për atraksionet në zonë, si dhe procedurat e ç’ rregjistrimit të klientit.

Nxënësi duhet të kryejë procedurat e listuara më sipër dhe gjatë këtij procesi mbikëqyret nga komisioni, i cili më pas mund t’i drejtojë pyetje të parapërgatitura për pikat kyçe të procesit.

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

Për realizimin e **detyrës 6 ‘**Komunikimi me klientët në gjuhën angleze gjatë shërbimit në restorant dhe bar’’ mund të stimulohet loja me role, në të cilën nxënësi që do të vlerësohet, është në rolin e punonjësit të recepsionit dhe një nxënës tjetër në rolin e klientit. Kjo detyrë do të realizohet në ambientet e praktikës së bar restorantit në shkollë. Nxënësi duhet të komunikojë në gjuhën angleze në situata të ndryshme gjatë veprimtarive në bar dhe restorant.

Komisioni i provimit paraprakisht ka përgatitur tezat të cilat përmbajnë 1 detyrë me situata nga veprimtaritë në bar dhe restorant për të cilat kërkohet komunikimi në gjuhën angleze. Detyra duhet të demostrohen nga nxënësit në prani të komisionit në gjuhën angleze.

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

Mjedisi dhe mjetet e punës në bar dhe restorant sipas detyrave.

Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli, e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli duhet të përmbajë edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale etj.

Rekomandohet që secili nga postet e punës së lartpërmendur të ketë listë vlerësimi më vehte dhe në fund të realizimit të detyrave të parashikuara në 6 poste pune, të bëhet tabela përmbledhëse e pikëve dhe nota përkatëse.