

**Kreditet - Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor  
“Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II**

<b>Plani mësimor për profilin mësimor “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II</b>			
<b>Nr</b>	<b>Kodi</b>	<b>Lëndët dhe modulet mësimore</b>	<b>Kreditet</b>
			<b>Klasa 12</b>
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme</b> (Gjithsej)	<b>8/10</b>
1		Gjuhë shqipe dhe letërsi	2
2		Gjuhë e huaj	2
3		Gjuhë e huaj 2 (opsionale)	(2)
4		Matematikë	2
5		Teknologji informimi e komunikimi	1
6		Aftësi për jetën	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale</b> (Gjithsej)	<b>7</b>
1	L-17-157-10	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-13-165-10	Ushqim	2
3	L-13-166-10	Elemente të marketingut të turizmit	1
4	L-13-167-10	Estetika dhe shërbimet speciale në restorant dhe bar	2
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale</b> (Gjithsej)	<b>12</b>
1	M-13-435-10	Përgatitja dhe gatimi i asortimenteve bazë në kuzhinë	2
2	M-13-436-10	Gatimi i asortimenteve të kuzhinës shqiptare dhe ndërkombëtare	2
3	M-13-437-10	Përgatitja e produkteve bazë dhe asortimenteve të pastiçerisë	6
4	M-13-438-10	Gatimi i asortimenteve për pritje dhe bankete	2
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar</b> (Gjithsej)	<b>3</b>
1	M-13-439-10	Gatimi i bukës dhe asortimenteve të saj në kuzhinë	3
2	M-13-433-10	Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere	1,5
3	M-13-434-10	Llogaritje të kostos dhe të çmimit në hoteleri	1,5
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>30/32</b>