

REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E ARSIMIT DHE SHKENCËS
Agjencia Kombëtare e Arsimit dhe Formimit Profesional

SKELETKURRIKULI

Për Drejtimin Mësimor

HOTELERI - TURIZËM

Niveli I

Kodi: G-I-11

Miratoi:

MINISTRI

MYQEREM TAJAJ

Tiranë, 2011



Përmbajtja:

I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “ Hoteleri - Turizëm”, niveli I.

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

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli I.
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin “ Hoteleri-Turizëm”, niveli I.
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin “ Hoteleri-Turizëm”, niveli I.
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimimit në drejtimin “ Hoteleri-Turizëm”, niveli I.

III. Plani mësimor për drejtimin “ Hoteleri - Turizëm”, niveli I.

IV. Udhëzime për planin mësimor.

V. Udhëzime për procesin mësimor.

VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimimit në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.

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

I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli I.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli I, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me shërbimet në fushën e hotelerisë dhe turizmit”*. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:

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

II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri Turizëm”, niveli I

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në drejtimin mësimor “Hoteleri-Turizëm” niveli I, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin e detyruar 9-vjeçar;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- kanë aftësi të kufizuara, për të cilët 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, MASH përgatit udhëzime të veçanta me kritere të posaçme pranimi për këto shkolla.

2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-Turizëm” **niveli I**, nxënësi do të zotërojë këto kompetenca të përgjithshme kryesore:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më

efektive dhe më efçente.

- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt, procesin e të nxënësve të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

3. Kompetencat profesionale të nxënësve në përfundim të arsimit në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.

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

- Të përdorë dhe mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të lexojë dhe interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të komunikojë në mënyrë profesionale me klientët dhe kolegët.
- Të punojë në grup.
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale, të mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës.
- Të zbatojë parimet e ruajtjes së pijeve dhe ushqimeve sipas llojit.
- Të kryejë punë parapërgatitore me lëndët e para dhe ndihmëse.
- Të përgatisë sallata dhe gatime me vezë.
- Të përgatisë salcat bazë.
- Të përgatisë buljone dhe supa.
- Të përgatisë brumëra dhe asortimente të tyre.
- Të përgatisë asortimente me mish.
- Të përgatisë asortimente me peshk dhe prodhime deti.
- Të përgatisë ëmbëlsira të kuzhinës.
- Të dekorojë prodhimet përfundimtare
- Të rregullojë dhe shtrojë sallën e shërbimit.
- Të zbatojë rregullat e pritjes, shërbimit dhe përcjelljes së klientit.
- Të shërbejë pjatat e ngrohta dhe të ftohta.
- Të shërbejë pijet në restorant dhe bar.
- Të përgatisë pije të ngrohta në bar.
- Të kryejë rezervime dhe regjistrime të klientëve.
- Të koordinojë veprimtarinë e recepsionit me sektorë të tjerë të hotelit.
- Të kryejë veprime të thjeshta financiare në recepsion;
- Të këshillojë klientin për veprimtari kulturore dhe itinerare udhëtimi dhe turistike.
- Të informojë klientin për qytetin dhe rajonin.
- Të pastrojë dhe rregullojë dhomën, tualetin dhe mjediset e tjera të hotelit;
- Të kryejë procedurat e punës në lavanteri.
- Të respektojë standardet e profesionit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimimit në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.

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

Pas nivelit të I-rë, nxënësi mund të vazhdojë studimet në nivelin e II-të të arsimit profesional në një prej profileve të drejtimit “Hoteleri-Turizëm”.

Me vijimin e mëtejshëm të arsimit profesional edhe në nivelin III, nxënësi fiton ”maturën profesionale” me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare.

III. Plani mësimor për arsimin profesional në drejtimin “Hoteleri - Turizëm”, niveli I

Plani mësimor për drejtimin “Hoteleri-Turizëm” Niveli I				
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Niveli I	
			Orët javore/vjetore	
			Klasa 10	Klasa 11
A.		Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)	15/17 (540/ 612)	11/13 (374/ 442)
1		Gjuhë shqipe dhe letërsi	2	1
2		Gjuhë e huaj	2	2
3		Gjuhë e huaj 2 (me zgjedhje të lirë)	(2)	(2)
4		Qytetari	2	-
5		Histori	1	1
6		Matematikë	2	1
7		Fizikë	2	1
8		Kimi	1	2
9		Teknologji informimi e komunikimi	1	1
10		Edukim fizik	2	1
11		Edukim për karrierën	-	1
B.		Lëndët profesionale (Gjithsej)	8 (288)	6 (204)
1	L-13-034-09	Organizimi i ndërmarrjeve hoteliere	2	2
2	L-13-035-09	Teknologji e kuzhinës	4	-
3	L-13-036-09	Turizmi dhe mjedisi	2	-
4	L-13-037-09	Njohuri për pijet	-	2
5	L-13-038-09	Trashëgimi kulturore dhe historike	-	2
C.		Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)	5 (180)	10 (340)
1	M-13-761-11	Procese përgatitore në kuzhinë dhe gatimi i vezëve	36	-
2	M-13-104-11	Përgatitja e buljoneve dhe supave	36	-

3	M-13-762-11	Parapërgatitja e restorantit për shërbim.	36	-
4	M-13-109-11	Shërbimi i ushqimit dhe pijeve në restorant.	36	-
5	M-13-763-11	Mirëmbajtja e mjediseve të hotelit dhe punët paraprake në lavanteri	36	-
6	M-13-764-11	Përgatitja e sallatave dhe salcave bazë	-	51
7	M-13-114-11	Përgatitja e brumrave		51
8	M-13-115-11	Përgatitja e asortimenteve me mish	-	36
9	M-13-116-11	Përgatitja e asortimenteve me peshk dhe prodhime deti	-	36
10	M-13-117-11	Përgatitja e ëmbëlsirave të kuzhinës.	-	33
11	M-13-118-11	Shërbimi i mëngjesit dhe shërbime të tjera në restorant	-	33
12	M-13-119-11	Përgatitja e pijeve të ngrohta në bar.	-	34
13	M-13-765-11	Rezervimi, regjistrimi dhe këshillimi klientëve në recepsionin e hotelit	-	33
14	M-13-123-11	Larja, tharja dhe hekurrosja e biankerive në lavanteri.	-	33
D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	1 (36)	2 (68)
1	M-13-124-09	Përgatitja e ushqimeve fast-food	36	-
2	M-13-125-09	Shërbimi i pushimeve të kafesë	36	-
3	M-13-126-09	Pranimi i kërkesave dhe zgjidhja e ankesave të klientit në recepsion.	36	-
4	M-13-127-09	Përgatitja e sallës së restorantit dhe shërbimi për festa	-	68
5	M-13-128-09	Përgatitja e një menuje me asortimente tradicionale të zonës me bazë mishi	-	68
6	M-13-129-09	Përgatitja e një menuje me asortimente tradicionale të zonës me bazë peshku	-	68
		Gjithsej A+B+C+D	29/31 (1044/ 1116)	29/31 (986/ 1054)

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 I, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MASH).
- 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 nxënësit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin tek ta, të kompetencave të punës, të plota dhe të qëndrueshme.

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

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

Një element tjetër që ndihmon suksesin është *integrimi i teorisë me praktikën* e profesionit. Parimi i “të nxënësit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të drejtimit “Hoteleri-Turizëm”, niveli I.

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

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

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

VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

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

Në përfundim të klasës së njëmbëdhjetë, nxënësi i arsimuar në drejtimin profesional “Hoteleri-Turizëm”, niveli I, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

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

Në këto provime ata vlerësohen për shkallën e përvetësimit të kompetencave profesionale (njohurive, shprehive, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e hoteleri-turizmit, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të

praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, për çdo vit shkollor, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit I.

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Hoteleri-Turizëm”, niveli I

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

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

b) Të dhëna për rezultatet e arritura nga nxënësi:

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

- rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit I.

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

1. Lënda “Organizim i ndërmarrjeve hoteliere”, (L-13-034-09). Kl. 10 – 72 orë dhe Kl. 11 – 68 orë

• Synimet e lëndës “Organizimi i ndërmarrjeve hoteliere”, kl. 10

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Organizimi i ndërmarrjeve hoteliere”, kl 10, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin për hotelet.
- Të dallojnë rëndësinë dhe funksionet e ndërmarrjeve hoteliere;
- Të shpjegojnë evoluimin e hoteleve si rrjedhojë e nevojave të klientëve;
- Të dallojnë shërbimet që ofrojnë ndërmarrjet hoteliere;
- Të shpjegojnë veçoritë e kategorizimit të hoteleve sipas legjislacionit shqiptar;
- Të shpjegojnë veçoritë e ndërmarrjet hoteliere sipas shërbimit që ato ofrojnë;
- Të shpjegojnë veçoritë e ndërmarrjet hoteliere sipas vendndodhjes;
- Të shpjegojnë veçoritë e ndërmarrjet hoteliere sipas sezonit të funksionimit të tyre;
- Të shpjegojnë veçoritë e ndërmarrjet hoteliere sipas pronësisë;
- Të dallojnë veçoritë e ndërmarrjet hoteliere sipas formës së drejtimit;
- Të shpjegojnë veçoritë, llojet e sektorëve ndihmës të hotelit;
- Të dallojnë mjediset kryesore të hotelit dhe vendosjen e tyre në hapësirë;
- Të dallojnë llojet dhe karakteristikat e restorantit sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë llojet dhe karakteristikat e barit sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë llojet dhe karakteristikat e kuzhinës sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë llojet dhe karakteristikat e receptionit sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë llojet dhe karakteristikat e sallave të konferencave sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë llojet dhe karakteristikat e sektorëve ndihmës sipas strukturës së hoteleve;
- Të dallojnë ambientet dhe rregullat e sigurimit teknik sipas strukturës së hoteleve;
- Të shpjegojnë raportet e hapësirave në hotel në funksion të njeriut;
- Të shpjegojnë rregullat e mobilimit dhe pajimit të mjediseve të hotelit;
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve në dhomat e hotelit.
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve në restorantin dhe barin e hotelit,
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve në kuzhinë,
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve në administratë dhe në sektorët ndihmës,
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve.
- Të dallojnë strukturën organizative të personelit në hotele;
- Të shpjegojnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit në sektorin e strehimit, shërbimit të katit, lavanterisë;
- Të shpjegojnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit në sektorin e restorantit, kuzhinës
- Të shpjegojnë përbërjen, funksionet dhe detyrat e personelit në sektorin e administrimit, dhe në sektorët ndihmës;
- Të dallojë rregullat e higjienës dhe të mbrojtjes së shëndetit të klientëve dhe të punonjësve të hotelit.
- Të shpjegojnë veprimtaritë e punës në sektorin e strehimit dhe lidhjen me repartet e tjera;
- Të shpjegojnë veprimtaritë e punës në reception, sektorin e administrimit dhe lidhjen me repartet e tjera;

- Të shpjegojnë veprimtaritë e punës në restorant dhe lidhjen me repartet e tjera;
- Të shpjegojnë veprimtaritë e punës në bar dhe lidhjen me repartet e tjera;
- Të shpjegojnë veprimtaritë e punës në kuzhinë dhe lidhjen me repartet e tjera;
- Të shpjegojnë organizimin e punës në sektorin e lavanterisë dhe lidhjen me repartet e tjera;
- Të shpjegojnë organizimin e punës në sektorët ndihmës dhe lidhjen me repartet e tjera;

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi i ndërmarrjeve hoteliere”, kl. 10 - 72 orë**

Tema 1	Ndërmarrjet hoteliere, rëndësia dhe funksioni.	6 orë
Tema 2	Klasifikimi i ndërmarrjeve hoteliere.	12 orë
Tema 3	Ndërtimi strukturor i hoteleve.	10 orë
Tema 4	Pajisjet dhe mobilimi i hoteleve.	10 orë
Tema 5	Struktura organizative e personelit në hotele.	8 orë
Tema 6	Funksionet dhe detyrat e personelit në hotele	14 orë
Tema 6	Organizimi i punës në sektorët e strehimit, pritjes, restorantit dhe lidhjen me repartet e tjerë.	12 orë

• **Synimet e lëndës “Organizimi i ndërmarrjeve hoteliere”, kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Organizimi i ndërmarrjeve hoteliere”, kl 11, nxënësit duhet:

- Të dallojnë rëndësinë dhe funksionet e ndërmarrjeve gastronomike;
- Të shpjegojnë evoluimin e ndërmarrjeve gastronomike si rrjedhojë e nevojave të klientëve;
- Të dallojnë shërbimet që ofrojnë ndërmarrjet gastronomike;
- Të shpjegojnë veçoritë e kategorizimit të ndërmarrjeve gastronomike sipas legjislacionit shqiptar;
- Të dallojnë veçoritë e restorantit, barit, fast-food-it, mensave dhe shërbimeve catering jashtë hotelit.
- Të shpjegojnë karakteristikat e restorantit, barit jashtë hotelit sipas ndërtimit të tij strukturor;
- Të shpjegojnë përbërjen, funksionet e personelit në restorantin, barin jashtë hotelit,
- Të dallojnë llojet dhe karakteristikat e mensave;
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve dhe përbërjen e personelit në mensa,
- Të shpjegojnë veçoritë, karakteristikat e shërbimeve catering;
- Të dallojnë llojet kryesore të pajisjeve dhe përbërjen e personelit në shërbimet catering,
- Të shpjegojnë kuptimin dhe përdorimin e inventarit fizik në hoteleri dhe gastronomi,
- Të dallojnë mënyrat e inventarizimit fizik të pajisjeve 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,
- Të dallojnë llojet e faturave që përdoren në restorant, bar, reception.
- Të shpjegojnë kuptimin për TVSH- në.
- Të plotësojnë dokumentet e shërbimit për klientët në bar, restorant dhe reception.
- Të renditin dokumentacionin personal të punonjësit në ndërmarrjet e hotelerisë dhe gastronomisë.

- Të dallojnë kuptimin e kontratës së punës në hoteleri turizëm.
- Të shpjegojnë kuptimin e sigurimeve sipas legjislacionit shqiptar.
- 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.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi i ndërmarrjeve hoteliere”, kl. 11 - 68 orë**

Tema 1	Ndërmarrjet gastronomike, rëndësia dhe funksioni.	5 orë
Tema 2	Klasifikimi i ndërmarrjeve gastronomike.	5 orë
Tema 3	Klasifikimi, ndërtimi strukturor, pajisja dhe personeli në restorante.	5 orë
Tema 4	Klasifikimi, ndërtimi strukturor, pajisja dhe personeli në bare.	5 orë
Tema 5	Klasifikimi, ndërtimi strukturor, pajisja dhe personeli në mensa.	5 orë
Tema 6	Klasifikimi, ndërtimi strukturor, pajisja dhe personeli në shërbimet katering.	4 orë
Tema 7	Mënyrat dhe dokumentet për inventarizimin fizik të pajisjeve dhe mjeteve në sektorët e hotelit	10 orë
Tema 8	Mjetet dhe format e pagesave në ndërmarrjet e hoteleri turizmit	5 orë
Tema 9	Llojet e faturave që përdoren në restorant, bar, recepsion	10 orë
Tema 10	Dokumentet e shërbimit të klientit në restorant, bar, recepsion	8 orë
Tema 11	Dokumentacioni i punonjësve në ndërmarrjet hoteliere.	2 orë
Tema 12	Siguracionet e punonjësve në hoteleri turizëm.	2 orë
Tema 13	Paga e punonjësve të hoteleri turizmit sipas legjislacionit shqiptar	2 orë

2. Lënda “Teknologji e kuzhinës”, (L-13-035-09). Kl. 10 – 144 orë

• **Synimet e lëndës “Teknologji e kuzhinës”, kl. 10**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Teknologji e kuzhinës”, kl 10, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë objektin e teknologjisë së kuzhinës.
- Të përshkruajnë evoluimin e teknologjisë së kuzhinës.
- Të dallojnë kërkesat dhe funksionet e profesionit të kuzhinierit si dhe mundësitë për karrierë.
- Të dallojnë veçoritë e mjedisit, pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë.
- Të përshkruajnë rregullat e higjienës, të sigurisë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.
- Të dallojnë përbërësit e ushqimeve, vetitë, dhe funksionin e tyre në organizëm. (karbohidratet, proteinat, yndyrat, vitaminat, mineralet, uji).
- Të dallojnë treguesit cilësorë të produkteve ushqimore në kuzhinë.
- Të dallojnë lëndët e para dhe ato ndihmëse në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e drithërave dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e drithërave dhe nënprodukteve si dhe treguesit cilësorë të tyre për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e frutave dhe perimeve.
- Të dallojnë llojet e frutave dhe perimeve si dhe treguesit cilësorë të tyre për përpunim në kuzhinë.

- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e vajrave, yndyrave, nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e vajrave, yndyrave, nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e qumështit dhe nënprodukteve të tij.
- Të dallojnë llojet e qumështit dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e vezëve.
- Të dallojnë llojet e vezëve si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e ëmbëltuesve, tharmeve, aromatizuesve.
- Të dallojnë llojet e ëmbëltuesve, tharmeve, aromatizuesve si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e mishit të kafshëve, shpendëve dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e mishit të kafshëve, shpendëve dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e peshkut dhe prodhimeve të detit si dhe nënprodukteve të tyre.
- Të dallojnë llojet e peshkut, prodhimeve të detit dhe nënprodukteve të tyre si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të shpjegojnë përbërjen, klasifikimin dhe ruajtjen e konservave.
- Të dallojnë llojet e konservave si dhe treguesit cilësorë për përpunim në kuzhinë.
- Të përshkruajnë rregullat e higjienës së ushqimeve në kuzhinë.
- Të dallojnë format dhe shkaqet e helmimeve ushqimore.
- Të dallojnë proceset teknologjike në kuzhinë.
- Të dallojnë kuptimin e recepturave në kuzhinë.
- Të shpjegojnë kuptimin e firove dhe të shtesave ushqimore.
- Të interpretojnë planin e prodhimit në kuzhinë.
- Të shpjegojnë proceset e përpunimit të ftohtë në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e përpunimit të ftohtë në kuzhinë.
- Të argumentojnë me shembuj procese të përpunimit të ftohtë të produkteve në kuzhinë.
- Të shpjegojnë proceset e përpunimit të nxehtë të produkteve në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e përpunimit të nxehtë në kuzhinë.
- Të argumentojnë me shembuj procese të përpunimit të nxehtë të produkteve në kuzhinë.
- Të dallojnë llojet e salcave dhe marinadave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të dallojnë llojet e brumërave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të dallojnë llojet e kremrave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të dallojnë llojet e ëmbëlsirave, përdorimin, lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitje.
- Të shpjegojnë kuptimin për meny të ushqimore dhe të argumentojnë rëndësinë.
- Të përshkruajnë veçoritë e menyve të llojeve të ndryshme.



• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Teknologji e kuzhinës”, kl. 10 - 144 orë**

Tema 1	Teknologjia e kuzhinës, objekti, rëndësia, historiku.	4 orë
Tema 2	Mjedisi i punës në kuzhinë.	7 orë
Tema 3	Rregullat e higjienës, sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.	8 orë
Tema 4	Përbërësit e ushqimeve, vetitë, funksioni në organizëm.	12 orë
Tema 5	Treguesit e vlerësimit ciësor të produkteve ushqimore, ambalazhimi dhe etiketat.	3 orë
Tema 6	Klasifikimi i lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë.	2 orë
Tema 7	Drithërat, nënproduktet, përbërja, klasifikimi, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	8 orë
Tema 8	Frutat dhe perimet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	7 orë
Tema 9	Vajrat, yndyrat, nënproduktet e tyre, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	4 orë
Tema 10	Qumështi dhe nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	6 orë
Tema 11	Vezët, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	4 orë
Tema 12	Ëmbëltuesit, tharmet dhe aromatizuesit, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	2 orë
Tema 13	Mishi i kafshëve, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	8 orë
Tema 14	Mishi i shpendëve, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	2 orë
Tema 15	Peshku dhe prodhimet e detit, nënproduktet, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	5 orë
Tema 16	Konservat, llojet, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja.	2 orë
Tema 17	Metoda të ruajtjes së ushqimeve në kuzhinë.	6 orë
Tema 18	Mikroorganizmat dhe helmimet ushqimore.	6 orë
Tema 19	Proceset teknologjike në kuzhinë.	6 orë
Tema 20	Përpunimi i ftohtë i perimeve dhe frutave.	3 orë
Tema 21	Përpunimi i ftohtë i mishit.	5 orë
Tema 22	Përpunimi i ftohtë i peshkut.	3 orë
Tema 23	Përpunimi i ftohtë i frutave të detit.	2 orë
Tema 24	Marinimi.	3 orë
Tema 25	Përpunimi i nxehtë i produkteve në kuzhinë (me zierje, skuqje, pjekje)	6 orë
Tema 26	Përgatitja e salcave, marinadave.	3 orë
Tema 27	Brumërat, lëndët e para dhe ndihmëse, përgatitja në kuzhinë.	6 orë
Tema 28	Gatimi i kremrave në kuzhinë, llojet, lëndët e para dhe ndihmëse.	3 orë
Tema 29	Ëmbëlsirat në kuzhinë, llojet, lëndët e para dhe ndihmëse.	3 orë
Tema 30	Menytë e ushqimeve.	5 orë

3. Lënda “Turizmi dhe mjedisi”, (L-13-036-09). Kl. 10 – 72 orë

• Synimet e lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl. 10

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl 10, 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 dallojnë elementët bazë të zhvillimit të turizmit.
- Të shpjegojnë rëndësinë ekonomike të turizmit për vendin dhe komunitetet që e zhvillojnë atë.
- Të shpjegojnë rëndësinë sociale të turizmit për vendin dhe komunitetet që e zhvillojnë.
- 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 klasifikojnë llojet e turizmit.
- Të shpjegojnë veçoritë e turizmit të detit dhe rërës, të interesit të veçantë, turizmin e qytetit dhe të biznesit.
- Të dallojnë format e turizmit.
- Të shpjegojnë format e turizmit
- Të argumentojnë me shembuj lloje dhe forma të turizmit shqiptar.
- Të klasifikojnë llojet e ndërmarrjeve turistike.
- Të klasifikojnë strukturat akomoduese
- Të dallojnë dhe klasifikojë strukturat e shërbimit të ushqimit
- Të shpjegojnë rolin e ndërmjetësve Operator Turistik (OT) dhe Agjenci Turistike (AT) në turizëm
- Të kuptojnë dhe dallojë marrëdhënien simbiotike midis turizmit dhe mjedisit.
- Të shpjegojnë ndikimin e turizmit në cilësinë e ujit, ajrit, bimësisë, jetën e kafshëve.
- Të shpjegojnë ndikim e turizmit në disa ekosisteme si: zonat bregdetare, ishujt, malet
- Të shpjegojnë ndikimin e destinacioneve të ndryshme turistike (resorte turistike) në mjedis.
- Të dallojnë llojet e transportit që përdoren për turizëm.
- Të shpjegojnë ndikimin e transportit në mjedis.
- Të argumentojnë me shembuj nga Shqipëria forma të transportit për turizëm.
- Të dallojnë probleme të ndotjes nga veprimtari të ndryshme.
- Të dallojnë probleme që shkaktojnë ujërat e zeza në mjedis.
- Të shpjegojnë mënyrën e menaxhimit të ujërave të zeza.
- Të shpjegojnë veçoritë e mbeturinave sipas llojit.
- Të dallojnë përbërësit e mbetjeve të ngurta urbane
- Të dallojnë rëndësinë e riciklimin për ripërdorim.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Turizmi dhe mjedisi”, kl. 10 - 72 orë**

Tema 1	Kuptimi i turizmit dhe rëndësia e zhvillimit të tij	8 orë
Tema 2	Komponentët bazë për zhvillimin e turizmit	10 orë
Tema 3	Llojet dhe format e turizmit	10 orë
Tema 4	Klasifikimi i ndërmarrjeve turistike dhe ndërmjetësit	8 orë
Tema 5	Marrëdhënia turizëm mjedis	14 orë
Tema 6	Destinacionet turistike dhe ndikimi në mjedis	6 orë
Tema 7	Bashkëveprimi transport turizëm	8 orë
Tema 8	Ndotja e mjedisit nga aktivitete të ndryshme	2 orë
Tema 9	Mbetjet urbane, përpunimi, riciklimi dhe ripërdorimi i tyre	6 orë

4. Lënda “Njohuri për pijet”, (L-13-037-09). Kl. 11 – 68 orë

• **Synimet e lëndës “Njohuri për pijet”, kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Njohuri për pijet”, kl 11, nxënësit duhet:

- 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 qumështit që përdoret në bar, llojet, defektet dhe kushtet e ruajtjes.
- 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, verës së forcuar.
- Të shpjegojnë veçoritë e verërave sipas llojit, defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.
- Të shpjegojnë veçoritë e pijeve të forta alkoolike (distilate), likereve sipas llojit defektet dhe kushtet e ruajtjes së tyre.
- Të shpjegojnë kuptimin për aperitivët dhe dixhestivët.
- Të dallojnë veçoritë e aperitivëve dhe dixhestivëve sipas llojit.
- Të lexojë në mënyrë profesionale etiketat e pijeve alkoolike dhe joalkoolike.
- Të shpjegojnë mënyrat e përzgjedhjes së pijeve sipas pamjes së jashtme, shijes, aromës, etiketës.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Njohuri për pijet”, kl. 11 - 68 orë**

Tema 1	Pijet, klasifikimi, rëndësia e tyre në ndërmarrjet gastronomike.	2 orë
Tema 2	Uji, llojet e tij.	3 orë
Tema 3	Lëngjet e frutave dhe të perimeve, llojet, treguesit cilësorë, ambalazhimi, ruajtja, shërbimi.	5 orë
Tema 4	Pijet freskuese, prodhimi, llojet, treguesit cilësorë, ambalazhimi, ruajtja shërbimi.	6 orë

Tema 5	Qumështi, përbërja, llojet, treguesit cilësorë, ruajtja, shërbimi.	2 orë
Tema 6	Ambalazhimi dhe etiketat e pijeve joalkoolike.	2 orë
Tema 7	Pijet e me përmbajtje të alkaloidëve (Kafe, kakao, çaj), llojet, prodhimi, treguesit cilësorë, ruajtja, përgatitja, ambalazhimi, shërbimi, efektet në organizëm.	9 orë
Tema 8	Birrat, prodhimi, llojet, ruajtja, defektet, shërbimi, ambalazhimi, etiketat.	5 orë
Tema 9	Vera, origjina, llojet, prodhimi, vjetrimi, treguesit cilësorë, defektet, ruajtja, etiketimi, degustimi, shërbimi.	13 orë
Tema 10	Verërat më të njohura në botë.	3 orë
Tema 11	Vera e forcuar, prodhimi, vjetrimi, llojet, treguesit cilësorë, ruajtja, etiketa, shërbimi.	3 orë
Tema 12	Distilatet, llojet, prodhimi, veçoritë, treguesit cilësorë, ruajtja, ambalazhimi, shërbimi.	11 orë
Tema 13	Likeret, prodhimi, llojet, ruajtja, treguesit cilësorë, ambalazhimi, shërbimi.	2 orë
Tema 14	Aperitivët dhe dixhestivët, llojet, shërbimi.	2 orë

5. Lënda “Trashëgimi kulturore dhe historike”, (L-13-038-09). Kl. 11 – 68 orë

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

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

- Të shpjegojë kuptimin mbi trashëgiminë kulturore e historike.
- Të dallojë veçoritë e trashëgimisë kulturore: materiale dhe shpirtërore.
- Të klasifikojë trashëgiminë kulturore, materiale sipas elemente përbërës.
- Të dallojë llojet e monumenteve të kulturës sipas vlerave të tyre historike dhe shkencore.
- Të identifikojë monumentet e kulturës shqiptare, që janë pjesë e kulturës materiale botërore.
- Të identifikojë qendrat historike si qendra të qytetërimit shqiptar.
- Të përshkruajë veçoritë e kalave dhe kështjellave shqiptare.
- Të shpjegojë origjinën dhe historikun e kalave dhe kështjellave shqiptare.
- Të prezantojë veçoritë e objekteve historike pasi të realizojë vizitita në to.
- Të dallojë parqet kryesore kombëtare arkeologjike shqiptare.
- Të vlerësojë rëndësinë e tyre si pjesë e trashëgimisë materiale.
- Të përshkruajë veçoritë kryesore të monumenteve të kultit.
- Të dallojë tipologjitë e monumenteve të kultit sipas llojit të besimit.
- Të shpjegojë vlerat historike, kulturore dhe artistike të monumenteve të kultit.
- Të dallojë monumentet kryesore të kultit në Shqipëri.
- Të dallojë llojet dhe veçoritë e ndërtimeve popullore.
- Të dallojë llojet, veçoritë, përbërjen e objekteve etnografike si pjesë e trashëgimisë materiale.
- Të dallojë llojet kryesore të kostumeve qytetare, të fshatrave dhe krahinave shqiptare.
- Të përshkruajë veçoritë e kostumit popullor të zonës.
- Të shpjegojë veçoritë e veprave të artit si pjesë e trashëgimisë kulturore shqiptare.
- Të evidentojë disa vepra të artit shqiptar sipas personaliteteve dhe periudhave historike.

- Të shpjegojë veçoritë e muzeve si pjesë e trashëgimisë materiale kulturore.
- Të evidentojë vlerat historike, artistike, kulturore të muzeve kryesorë në Shqipëri
- Të përshkruajë artin e fotografisë si pjesë e trashëgimisë materiale dhe rolin e saj në evidentimin e ngjarjeve historike kulturore.
- Të dallojë llojet kryesore të trashëgimisë gojore dhe rëndësinë e saj.
- Të vlerësojë rëndësinë e llojeve kryesore të krijimtarisë popullore.
- Të dallojë karakteristikat e muzikës popullore sipas llojeve klasifikimit.
- Të shpjegojë llojet kryesore të folklorit dhe veglave të muzikës popullore.
- Të klasifikojë llojet e vallëzimit popullor me karakteristikat e tyre.
- Të përshkruajë ngjarjet kryesore fetare e rituale, origjinën e llojet e tyre.
- Të klasifikojë Festalet Kombëtare.
- Të përshkruajë ditët kombëtare e mënyrën e festimit të tyre.
- Të njohë kriteret e klasifikimit të zonave të mbrojtura , karakteristikat e tyre.
- Të evidentojë ndërvarësinë e kulturës materiale e shpirtërore dhe turizmit.
- Të përshkruajë llojet kryesore të turizmit që mund të zhvillohen në Shqipëri duke shfrytëzuar këtë pasuri.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Trashëgimi kulturore dhe historike”,**

kl. 11 - 68 orë

Tema 1	Kuptimi mbi trashëgiminë materiale dhe historike, elementët përbërës.	4 orë
Tema 2	Trashëgimia materiale shqiptare.	5 orë
Tema 4	Kalatë, kështjellat dhe parqet kombëtare.	6 orë
Tema 5	Objektet e kultit.	6 orë
Tema 6	Ndërtimet popullore.	3 orë
Tema 7	Objektet etnografike.	7 orë
Tema 8	Veprat e artit.	5 orë
Tema 9	Muzetë.	4 orë
Tema 10	Fotografia.	4 orë
Tema 11	Trashëgimia kulturore shpirtërore.	5 orë
Tema 12	Krijimtaria gojore.	3 orë
Tema 13	Krijimtaria popullore.	9 orë
Tema 14	Trashëgimia natyrore.	5 orë
Tema 15	Trashëgimia materiale kulturore dhe turizmi.	2 orë

IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar

1. Moduli “Proceset përgatitore në kuzhinë dhe gatimi i vezëve”

Drejtimi: Hoteleri Turizëm

Niveli: I

Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PROCESET PËRGATITORE NË NË KUZHINË DHE GATIMI I VEZËVE	M-13-761-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet, pajisjet e punës në kuzhinë, për të pastruar, qëruar, hequr bisqet dhe farat, për të prerë perimet dhe frutat si parapërgatitje për gatimin e tyre si dhe për të përgatitur gatime të ndryshme me vezë.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi përdor mjetet kryesore në kuzhinë.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Përdorimi i thikave të qërimit, copëtimit dhe të pastrimeve të imta.- Mprehja e thikave të kuzhinës.- Përdorimi i rendes së dorës.- Përdorimi i grirëses.- Kujdesi dhe mirëmbajtja e mjeteve të kuzhinës.- Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të mjeteve të kuzhinës. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të zbatojë teknikat e duhura gjatë përdorimit të thikave të qërimit, copëtimit dhe pastrimeve të imta.- të bëjë mprehjen e duhur të thikave të kuzhinës.- të zbatojë teknikë e duhur gjatë përdorimit të rendes së dorës.- të zbatojë teknikën e duhur gjatë përdorimit të grirëses.- të tregojë kujdesin e duhur dhe mirëmbajë mjetet e kuzhinës.- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të veglave të kuzhinës.	

RM 2 Nxënësi përdor pajisjet kryesore të kuzhinës.

Përmbajtja:

- Rregullimi i parametrave të sobës së kuzhinës.
- Rregullimi i parametrave të pajisjeve ftohëse.
- Përdorimi i zgarave.
- Rregullimi i parametrave të mikrovalës.
- Përdorimi i fetatriçes.
- Përdorimi i sfoliatrïçes.
- Përdorimi i makinës grirëse të mishit.
- Kujdesi dhe mirëmbajtja e pajisjeve të kuzhinës.
- Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të pajisjeve të kuzhinës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë rregullimin e parametrave të duhur të sobës së kuzhinës.
- të bëjë rregullimin e parametrave të duhur të pajisjeve ftohëse.
- të përdorë zgarat.
- të bëjë rregullimin e parametrave të duhur të mikrovalës.
- të përdorë fetatriçen.
- të përdorë sfoliatrïçen.
- të përdorë makinën grirëse të mishit.
- të tregojë kujdesin e duhur dhe mirëmbajtje pajisjet e kuzhinës.
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të pajisjeve të kuzhinës.

RM 3 Nxënësi parapërgatit për gatim perimet dhe frutat

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e perimeve dhe frutave.
- Peshimi i perimeve dhe frutave.
- Larja dhe pastrimi i perimeve dhe frutave.
- Rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit të perimeve dhe frutave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e perimeve dhe frutave.
- të bëjë përzgjedhjen e perimeve dhe frutave sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të perimeve dhe frutave, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e perimeve dhe frutave.

- të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit të perimeve dhe frutave.

RM 4 Nxënësi qëron dhe bën heqjen e bisqeve dhe farave të perimeve dhe frutave.

Përmbajtja:

- Teknika e qërimit të domateve dhe qepujkave me blanshuri.
- Teknika e qërimit, heqjes së bisqeve dhe farave të patateve, kungujve, patëllxhaneve, panxhareve, karrotave, rrepave, kastravecave, etj.
- Teknika e qërimit, heqjes së bisqeve dhe farave të qepëve, preshit dhe hudhrave.
- Teknika e qërimit, heqjes së bisqeve dhe farave të specave.
- Teknika e heqjes së bistakëve të spinaqit, lakrave, etj.
- Teknika e qërimit, heqjes së bisqeve dhe farave të frutave të ndryshme.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë qërimit, heqjes së bisqeve dhe farave të perimeve dhe frutave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë qërimin e domateve dhe qepujkave me blansherim.
- të bëjë qërimin, heqjen e bisqeve dhe farave të patateve, kungujve, patëllxhaneve, panxhareve, karrotave, rrepave, kastravecave, etj.
- të bëjë qërimin, heqjen e bisqeve dhe farave të qepëve, preshit dhe hudhrave.
- të bëjë qërimin, heqjen e bisqeve dhe farave të specave.
- të bëjë heqjen e bistakëve të spinaqit, lakrave, etj.
- të bëjë qërimin, heqjen e bisqeve dhe farave të frutave të ndryshme.

të respektojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë qërimit, heqjes së bisqeve dhe farave të perimeve dhe frutave.

RM 5 Nxënësi bën prerjen e perimeve, erëzave dhe frutave.

Përmbajtja:

- Teknika e coptimit të perimeve dhe frutave në formë fije shkrepsë.
- Teknika e coptimit të perimeve dhe frutave në formë katrore.
- Teknika e coptimit të perimeve dhe frutave në formë kubike.
- Teknika e coptimit të perimeve dhe frutave në formë të rumbullakët.
- Teknika e coptimit të perimeve dhe frutave në formën e

- rripave.
- Teknika e coptimit të perimeve dhe frutave në formë thele portokalli.
- Teknika e coptimit të erëzave në formë dekorative.
- Teknika e grirjes së perimeve me thikë.
- Teknika e grirjes së perimeve me rende.
- Teknika e grirjes së perimeve me pajisje grirëse (rende).
- Largimi i mbeturinave.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prerjes së perimeve, erëzave dhe frutave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë coptimin e perimeve dhe frutave në formë fije shkrepse.
- të bëjë coptimin e perimeve dhe frutave në formë katrore.
- të bëjë coptimin e perimeve dhe frutave në formë kubike.
- të bëjë coptimin e perimeve dhe frutave në formë të rrumbullakët.
- të bëjë coptimin e perimeve dhe frutave në formën e rripave.
- të bëjë coptimin e perimeve dhe frutave në formë thele portokalli.
- të bëjë coptimin e erëzave në formë dekorative.
- të bëjë grirjen e perimeve me thikë.
- të bëjë grirjen e perimeve me rende.
- të bëjë grirjen e perimeve me pajisje grirëse (rende).
- të bëjë largimin e mbeturinave në vendin e caktuar.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prerjes së perimeve, erëzave dhe frutave.

RM 6 Nxënësi parapërgatit gatimin e vezëve

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së gatimit përkatës me vezë.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse për gatimin përkatës me vezë.
- Peshimi ose matja e vëllimeve të lëndëve të para.
- Pastrimi i lëndëve të para.
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për gatimin e vezëve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen

- e gatimit të vezëve.
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- të bëjë peshimin dhe matjen e saktë të vëllimeve të lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë pastrimin e lëndëve të para.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për gatimin e vezëve.

RM 7 Nxënësi përgatit vezë të ziera.

Përmbajtja:

- Kontrolli i freskisë së vezëve.
- Vendosja e vezëve në enë me ujë të ftohtë dhe kripë.
- Mbikqyrja e procesit të zjerjes, sipas kërkesës.
- Ftohja e vezëve.
- Qërimi i vezëve të zjera.
- Dekorimi dhe servirja e vezëve të zjera.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve të zjera.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë kontrollin e freskisë së vezëve.
- të hedhë në enë sasi të duhura të vezëve, ujit të ftohtë dhe kripës.
- të mbikqyrë e procesin e zjerjes, sipas kërkesës.
- të bëjë qërimin e vezëve të zjera, pasi të jenë ftohur.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e vezëve të zjera.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve të zjera.

RM 8 Nxënësi përgatit vezë “poshe”.

Përmbajtja:

- Kontrolli i freskisë së vezëve.
- Vendosja në zjarr e enës me ujin dhe përbërësit e tjerë.
- Mbikqyrja e procesit të zjerjes.
- Thyerja e vezës.
- Hedhja e vezës në ujë të vluar.
- Përzjerja e vezës gjatë zjerjes.
- Heqja e vezës “poshe” nga uji.
- Dekorimi dhe servirja e vezës “poshe”.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezës “poshe”.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë kontrollin e freskisë së vezëve.
- të hedhë në enë sasi të duhura të ujit dhe përbërësve të tjerë.
- të mbikqyrë procesin e zjerjes.
- të bëjë thyerjen e vezës.
- të hedhë të brendshmen e vezës në ujë të vluar.
- të bëjë përzjerjen e duhur të vezës gjatë zjerjes.
- të heqë vezën “poshe” nga uji.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e vezës “poshe”.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve “poshe”.

RM 9 Nxënësi përgatit vezë “syze”.

Përmbajtja:

- Kontrolli i freskisë së vezëve.
- Vendosja e tiganit me gjalpë në zjarr.
- Tretja e gjalpë.
- Thyerja e vezëve në tigan.
- Mbikqyrja e skuqjes së vezëve “syze”.
- Dekorimi dhe servirja e vezëve “syze”.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve “syze”.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë kontrollin e freskisë së vezëve.
- të vendosë në zjarr tiganin me sasinë e duhur të gjalpë.
- të bëjë tretjen e gjalpë.
- të bëjë thyerjen e vezëve në tigan.
- të mbikqyrë skuqjen e vezëve “syze” në masën e duhur.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e vezëve “syze”.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve “syze”.

RM 10 Nxënësi përgatit omletë.

Përmbajtja:

- Kontrolli i freskisë së vezëve.
- Përgatitja e mbushjes së omletit, sipas kërkesave.
- Thyerja e vezëve në një enë.

- Shtimi i kripës dhe qumështit në enë.
- Shtimi i mbushjes së omletit në enë.
- Përzjerja e përbërësve të omletit.
- Vendosja në zjarr e tiganit me gjalpë.
- Tretja e gjalpit.
- Hedhja e përzjerjes në tigan.
- Mbikqyrja e procesit të skuqjes së omletit.
- Dekorimi dhe servirja e omletit.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së omletit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë kontrollin e freskisë së vezëve.
- të përgatitë mbushjen e omletit, sipas kërkesave.
- të bëjë thyerjen e vezëve në një enë.
- të shtojë sasinë e duhura të kripës dhe qumështit në enë.
- të shtojë sasinë e duhur të mbushjes së omletit në enë.
- të bëjë përzjerjen e duhur të përbërësve të omletit.
- të vendosë në zjarr tiganin me gjalpë.
- të bëjë tretjen e gjalpit.
- të hedhë sasinë e duhur të përzjerjes në tigan.
- të mbikqyrë procesin e skuqjes së omletit.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e omletit.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së omletit.

Udhëzime për zbatimin e modulit

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

-Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të veglave dhe pajisjeve të punës në kuzhinë, të prerjeve dhe copëtimit të frutave dhe perimeve si dhe të teknikave të gatimit të vezëve.

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

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

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

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

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

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

2. Moduli “Përgatitja e buljoneve dhe supave”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E BULJONEVE DHE SUPAVE.	M-13-104-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet parapërgatitore si dhe për të gatuar bulione dhe supa të llojeve të ndryshme.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi parapërgatit gatimin e buljoneve dhe supave Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recepturës së bulionit apo supës përkatëse.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Përzgjedhja e lëndëve të para.- Peshimi i lëndëve të para.- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së buljoneve dhe supave. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e buljoneve dhe supave.- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para.- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së buljoneve dhe supave.	

RM 2 Nxënësi përgatit bulion të zakonshëm.

Përmbajtja:

- Coptimi i mishit dhe kockave.
- Prerja e perimeve.
- Vendosja e kockave dhe mishit në enë me ujë të ftohtë.
- Vlrimi i masës së mishit dhe kockave.
- Heqja e “shkumës”.
- Pjekja e qepëve në zgarë.
- Hedhja e perimeve në masën që gatuhet.

- Hedhja e erëzave në masën që gatuhet.
- Hedhja e kripës në masën që gatuhet.
- Teknika e kullimit.
- Vlerësimi i organoleptik i bulionit të zakonshëm.
- Ftohja, ambalazhimi ose servirja e bulionit të zakonshëm.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit të zakonshëm.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të coptojë mishin dhe kockat në përmasat e duhura.
- të bëjë prerjen e perimeve në përmasat dhe format e duhura.
- të bëjë vendosjen e kockave dhe mishit në enë me ujë të ftohtë.
- të mbikqyrë vlimin e masës së mishit dhe kockave.
- të bëjë heqjen e “shkumës”.
- të pjekë siç duhet qepët në zgarë.
- të hedhë, në momentin e duhur, perimet, erëzt dhe kripën, në masën që gatuhet.
- të bëjë kullimin e bulionit të zakonshëm.
- të bëjë vlerësimin organoleptik të bulionit të zakonshëm.
- të bëjë ambalazhimin ose servirjen e bulionit të zakonshëm.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit të zakonshëm.

RM 3 Nxënësi përgatit bulion me perime.

Përmbajtja:

- Coptimi i perimeve.
- Hedhja e perimeve në tenxhere me ujë.
- Zjerja dhe shtimi i aromave dhe erëzave.
- Kullimi i bulionit.
- Vlerësimi i organoleptik i bulionit me perime.
- Ftohja, ambalazhimi ose servirja e bulionit me perime.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit me perime.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të coptojë perimet me përmasat e duhura.

- të hedhë perimet në tenxhere me ujë.
- të mbikqyrë zjerjen dhe të shtojë sasi të duhura të aromave dhe erëzave.
- të bëjë kullimin e bulionit me perime.
- të bëjë vlerësimin organoleptik të bulionit me perime.
- të bëjë ambalazhimin ose servirjen e bulionit me peshk.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit me perime.

RM 4 Nxënësi përgatit supë me garniturë.

Përmbajtja:

- Prerja e perimeve për garniturë.
- Vendosja e bulionit në zjarr.
- Hedhja e perimeve në bulion.
- Mbikqyrja e procesit të zjerjes.
- Hedhja e erëzave dhe aromave.
- Servirja e supës me garniturë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës me garniturë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë prerjen e perimeve në përmasat e duhura për garniturë.
- të vendosë bulionin në zjarr.
- të shtojë sasinë e duhur të perimeve në bulion.
- të bëjë mbikqyrjen e procesit të zjerjes.
- të shtojë sasinë e duhur të erëzave dhe aromave.
- të bëjë servirjen e supës me garniturë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës me garniturë.

RM 5 Nxënësi përgatit supë me krem.

Përmbajtja:

- Prerja e perimeve për supë me krem.
- Hedhja e perimeve në bulion.
- Mbikqyrja e procesit të zjerjes së bulionit dhe perimeve.
- Kremëzimi i produktit.
- Hedhja e erëzave dhe aromave.
- Servirja e supës me krem.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes

së mjedisit gjatë përgatitjes së supës me krem.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë prerjen e perimeve në përmasat e duhura për supë me krem.
- të hedhë sasinë e duhur të perimeve në bulion.
- të bëjë mbikqyrjen e procesit të zjerjes së bulionit dhe perimeve.
- të bëjë kremëzimin e produktit.
- të shtojë sasinë e duhur të erëzave dhe aromave.
- të bëjë servirjen e supës me krem.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës me krem.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

-Mësuesi/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të gatimit të bulioneve të ndryshme, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për gatimin e bulioneve të llojeve të ndryshme, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës/qendrës së trajnimit.
 - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për gatimin e bulioneve të llojeve të ndryshme.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e bulioneve dhe supave të ndryshme.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Parapërgatitja e restorantit për shërbim”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PARAPËRGATITJA E RESTORANTIT PËR SHËRBIM	M-13-762-11
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, për të përdorur dhe mirëmbajtur pajisjet dhe mjetet e punës në restorant si dhe për të rregulluar dhe shtruar sallën e restorantit sipas vaktit.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat e qëndrimit dhe sjelljes në restorant dhe bar</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zbatimi i rregullave të shërbimit në restorant dhe bar..- Zbatimi i kërkesave kryesore për personelin e shërbimit në restorant dhe bar.- Zbatimi i detyrave të personelit në restorant dhe bar sipas hierakisë së organizimit.- Veshja dhe mirëmbajtja e uniformës së shërbimit.- Mbajtja e pajisjeve personale të kamarierit.- Zbatimi i rregullave të higjienës së personelit të shërbimit në restorant dhe bar.- Zbatimi i rregullave të qëndrimit dhe mbajtjes së trupit në shërbim.- Zbatimi i mënyrave të lëvizjes në sallë dhe bar.- Sjellja me klientët sipas llojit të tyre (sipas karakteristikave të tyre, mosha, seksi, prejardhja).- Mënyrat e pritjes së klientëve.- Mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në sallë.- Mënyrat e përcjelljes së klientëve. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të dallojë dhe zbatojë rregullat e shërbimit në restorant dhe bar.- të zbatojë kërkesat kryesore për personelin e shërbimit në restorant dhe bar.	

- të zbatojë detyrat e personelit në restorant dhe bar sipas hierakisë së organizimit.
- të zbatojë kërkesat për uniformën e personelit.
- të mbajë pajisjet e kërkuara personale të kamarierit.
- të respektojë rregullat e higjienës së personelit të shërbimit në restorant dhe bar.
- të zbatojë rregullat kërkuara të qëndrimit dhe mbajtjes së trupit në shërbim.
- të zbatojë rregullat e lëvizjes në sallë dhe bar.
- të zbatojë rregullat e sjelljes së klientëve duke mbajtur parasysht moshën, seksin, prejardhjen.
- të zbatojë mënyrat e pritjes së klientëve.
- të respektojë mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në sallë.
- të zbatojë mënyrat e përcjelljes së klientëve.

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

Përmbajtja:

- Rregullat e sigurisë në punë në restorant dhe bar.
- Mbrojtja nga dëmtimet dhe rëniet nga lartësitë në bar dhe restorant.
- Mbrojtja nga prerjet me thikë në bar dhe restorant.
- Dëmtimet e munshme në bar dhe restorant nga thyerja e e qelqeve apo porcelaneve dhe menaxhimi i tyre.
- Mbrojtja nga makineritë në bar dhe restorant.
- Mbrojtja nga detergjentët dhe desinfektantët në bar dhe restorant.
- Mbrojtja nga abuzimi me alkool, kafë në bar dhe restorant.
- Dhënia e ndihmës së parë në raste mbytje nga ushqimi.
- Dhënia e ndihmës së parë në raste asfiksie.
- Dhënia e ndihmës së parë në raste plagosje të thjeshta.
- Dhënia e ndihmës së parë në raste epilepsie.
- Dhënia e ndihmës së parë në raste goditje elektrike.
- Dhënia e ndihmës së parë në raste frakturash.
- Dhënia e ndihmës së parë në raste djegiesh.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë në restorant dhe bar;
- të menaxhojë sipas rregullit rastet e dëmtimeve dhe rënieve nga lartësitë në bar dhe restorant;
- të menaxhojë sipas rregullit rastet e prerjeve me thikë në bar dhe restorant;
- të menaxhojë sipas rregullit rastet e dëmtimeve nga thyerja e e qelqeve apo porcelaneve në bar dhe restorant;
- të menaxhojë sipas rregullit rastet e dëmtimeve nga makineritë në bar dhe restorant.
- të menaxhojë sipas rregullit rastet e dëmtimeve nga

- detergjentët dhe desinfektantët në bar dhe restorant.
- të menaxhojë sipas rregullit rastet e dëmtimeve nga abuzimi me alkool, kafe në bar dhe restorant.
- 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.

RM 3 Nxënësi mirëmban sallën e restoranti dhe mjediset ndihmëse të tij.

Përmbajtja:

- Sistemimi i sallës së restorantit.
- Pastrimi i sallës së restorantit.
- Kujdesi për lulet dhe ndriçimin.
- Kontrolli për pajisjet e dëmtuara.
- Zëvendësim i pajisjeve të dëmtuara
- Sistemimi i mjediseve ndihmëse të restorantit (offisit).
- Pastrimi i mjediseve ndihmëse të restorantit (offisit).
- Sistemimi i sallave të konferencave, banketeve.
- Pastrimi i sallave të konferencave, banketeve
- Kontrolli për pajisjet e dëmtuara në “offiss”, sallat e konferencave, banketeve.
- Zëvendësim i pajisjeve të dëmtuara në “offiss”, sallat e konferencave, banketeve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë sallën e restorantit sipas rregullit.
- të pastrojë sallën e restorantit.
- të kujdeset për lulet dhe ndriçimin.
- të kontrollojë për pajisjet e dëmtuara.
- të zëvendësojë pajisjet e dëmtuara
- të sistemojë mjediset ndihmëse të restorantit (offisit).
- të pastrojë mjediset ndihmëse të restorantit (offisit).
- të sistemojë sallat e konferencave, banketeve.
- të pastrojë sallat e konferencave, banketeve
- të kontrollojë për pajisjet e dëmtuara në “offiss”, sallat e konferencave, banketeve.
- të zëvendësojë pajisjet e dëmtuara në “offiss”, sallat e konferencave, banketeve.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes në restorant.

RM 4 Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet e restorantit

Përmbajtja:

- Sistemimi i pajisjeve në restorant.
- Përdorimi i dollapit të shërbimit (Side board).
- Përdorimi i karrocave të shërbimit.
- Përdorimi i vitrinave frigoriferike.
- Përdorimi i vitrinave ngrohëse.
- Përdorimi i “Plate master”, “chafing dish”.
- Përdorimi dhe mirëmbajtja e tabakave.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjeve në restorant.
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë mirëmbajtjes dhe pastrimit të pajisjeve në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë sipas rregullit pajisjet në restorant.
- të përdorë sipas rregullit dollapin e shërbimit (Side board).
- të përdorë sipas rregullit karrocën e shërbimit.
- të përdorë sipas rregullit vitrinat frigoriferike.
- të përdorë sipas rregullit vitrinat ngrohëse.
- të përdorë sipas rregullit “Plate master”, “chafing dish”.
- të përdorë dhe mirëmbajë sipas rregullit e tabakatë.
- të pastrojë dhe mirëmbajë pajisjet në restorant.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes të pajisjeve në restorant.

RM 5 Nxënësi përdor dhe mirëmban biankeritë.

Përmbajtja:

- Sistemimi i biankerive në dollapin e shërbimit.
- Sistemimi i mbulesave në dollapin e shërbimit.
- Sistemimi i pecetave në dollapin e shërbimit.
- Shtrimi i mbulesave.
- Palosja e pecetave.
- Magazinimi dhe inventari i biankerive.
- Mirëmbajtja e biankerive dhe vendosja në raftë.
- Kontrolli i biankerive dhe zëvendësimi.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë biankeritë në dollapin e shërbimit sipas llojit, madhësisë, rasteve të përdorimit.
- të sistemojë mbulesave në dollapin e shërbimit sipas rregullit.
- të sistemojë pecetat në dollapin e shërbimit sipas rregullit.
- të shtrojë mbulesat sipas rregullit.
- të palosë pecetat sipas rregullit.
- të inventarizojë biankeritë sipas rregullit.

- të mirëmbajë biankeritë sipas rregullit.
- të kontrollojë dhe zëvendësojë biankeritë sipas rregullit.

RM 6 Nxënësi përdor dhe mirëmban argjendaritë.

Përmbajtja:

- Pastrimi i argjendarive.
- Vendosja e argjendarive në raftë.
- Mbartja e argjendarive.
- Përdorimi i forlegerit.
- Magazinimi dhe inventari i argjendarive.
- Kontrolli dhe zëvendësimi i argjendarive.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë pastrimit dhe përdorimit të argjendarive.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lajë sipas rregullit argjendarinë;
- të thajë sipas rregullit argjendarinë;
- të shkëlqejë me dorë sipas rregullit argjendarinë;
- të shkëlqejë me makinë sipas rregullit argjendarinë;
- të vendosë argjendaritë në raftë sipas llojit dhe rasteve të përdorimit;
- të mbartë argjendaritë sipas llojit dhe mënyrave të shërbimit;
- të përdorë forlegerin në raste të ndryshme sipas standardit.
- të kryejë inventarizimin e argjendarive sipas rregullit.
- të kontrollojë dhe zëvendësojë argjendaritë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe miëmbajtjes së argjendarive.

RM 7 Nxënësi përdor dhe mirëmban porcelanet.

Përmbajtja:

- Seleksionimi i porcelaneve.
- Pastrimi i porcelaneve.
- Vendosja e porcelaneve në raftë.
- Mbartja e porcelaneve.
- Magazinimi dhe inventari i porcelaneve.
- Kontrolli dhe zëvendësimi i porcelaneve.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së porcelaneve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të seleksionojë porcelanet sipas llojit dhe rasteve të përdorimit.
- të lajë sipas rregullit porcelanet;

- të thajë sipas rregullit porcelanet;
- të shkëlqejë me dorë sipas rregullit porcelanet;
- të shkëlqejë me makinë sipas rregullit porcelanet
- të vendosë porcelanet në rafte sipas rregullit.
- të mbartë porcelanet sipas standardit dhe mënyrave të shërbimit;
- të inventarizojë porcelanet sipas rregullit.
- të kontrollojë dhe zëvendësojë porcelanet sipas rregullit.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së porcelaneve.

RM 8 Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet e qelqit.

Përmbajtja:

- Sistemimi i pajisjeve të qelqit.
- Pastrimi i pajisjeve të qelqit.
- Vendosja e pajisjeve të qelqit në rafte.
- Mbartja e pajisjeve të qelqit.
- Magazinimi dhe inventari i pajisjeve të qelqit.
- Kontrolli dhe zëvendësimi i pajisjeve të qelqit.
- Kujdesi për menazhet.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve të qelqit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të seleksionojë pajisjet e qelqit sipas llojit dhe rasteve të përdorimit.
- të lajë sipas rregullit pajisjet e qelqit;
- të thajë sipas rregullit pajisjet e qelqit;
- të shkëlqejë me dorë sipas rregullit pajisjet e qelqit;
- të shkëlqejë me makinë sipas rregullit pajisjet e qelqit
- të vendosë pajisjet e qelqit në rafte sipas rregullit.
- të mbartë pajisjet e qelqit sipas standardit dhe mënyrave të shërbimit;
- të inventarizojë pajisjet e qelqit sipas rregullit.
- të kontrollojë dhe zëvendësojë pajisjet e qelqit sipas rregullit.
- të kujdeset për menazhet.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve të qelqit.

RM 9 Nxënësi interpreton menutë për realizimin e shtrimeve në restorant.

Përmbajtja:

- Llojet e menuve që përdoren në restorant.
- Përdorimi i menuve sipas vakteve të ngrënies.

- Mënyrat e renditjes së ushqimeve në menu
- Mënyrat e renditjes së pijeve në menu.
- Parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve sipas menusë.
- Parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e pijeve sipas menusë.
- Hartimi i një menuje vakti të thjeshtë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dallojë llojet kryesore të menuve që përdoren në restorant.
- të interpretojë menutë për shtrimin në restorant sipas vakteve të ngrënies.
- të interpretojë mënyrat e renditjes së ushqimeve në menu
- të interpretojë mënyrat e renditjes së pijeve në menu.
- të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve sipas menusë.
- të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e pijeve sipas menusë.
- të hartojë një menuje vakti të thjeshtë sipas rregullave.

RM 10 Nxënësi shtron sallën e restorantit për a la carte.

Përmbajtja:

- Renditja e tavolinave për shtrimin a la carte.
- Vendosija e mbulesave.
- Vendosija e porcelaneve (sotopjata, pjata e bukës dhe gjalpiti)
- Vendosija e argjendarive.
- Vendosija e gotave.
- Vendosija e menazheve.
- Vendosija e pecetave.
- Rregullimi i karrigeve.
- Kontrolli përfundimtar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës në a la carte.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të rendisë tavolinat për shtrimin a la carte sipas skemës së shërbimit;
- të shtrojë mbulesat për shtrimin a la carte sipas skemës së shërbimit;
- të vendosë porcelanet në tavolinë për shtrimin a la carte sipas skemës së shërbimit;
- të vendosë argjendaritë në tavolinë për shtrimin a la carte sipas skemës së shërbimit;
- të vendosë gotat në tavolinë për shtrimin a la carte sipas

- skemës së shërbimit;
- të vendosë menazhet në tavolinë për shtrimin a la carte sipas skemës së shërbimit;
- të vendosë pecetat në tavolinë për shtrimin a la carte sipas skemës së shërbimit;
- të rregullojë karriget për shtrimin a la carte;
- Të kryejë kontrollin përfundimtar të shtrimit a la carte.

RM 11 Nxënësi shtron tavolinën e restorantit për menu të thjeshta vakti.

Përmbajtja:

- Leximi i menisë së vaktit.
- Përcaktimi i modelit të shtrimit bazuar në menunë.
- Renditja e tavolinave për shtrimin bazuar në menu të thjeshta.
- Shtrimi i mbulesave për shtrimin bazuar në menu të thjeshta
- Vendosja e porcelaneve. (sotopjata, pjata e bukës dhe gjalpiti) për shtrimin bazuar në menu të thjeshta.
- Vendosjen e argjendarive për shtrimin bazuar në menu të thjeshta.
- Vendosja e gotave për shtrimin bazuar në menu të thjeshta.
- Vendosja e menazheve për shtrimin bazuar në menu të thjeshta.
- Vendosja e pecetave për shtrimin bazuar në menu të thjeshta.
- Rregullimi i karrigeve.
- Kontrolli përfundimtar për shtrimin bazuar në menu të thjeshta.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë menutë e thjeshta të vaktit;
- të skicojë modelin e shtrimit bazuar në një menu të thjeshtë;
- të renditë tavolinat për shtrimin e menuve të thjeshta bazuar në modelin e skicuar;
- të shtrojë mbulesat për shtrimin e menuve të thjeshta bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë porcelanet sipas rregullave për shtrimin e menuve të thjeshta bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë argjendaritë sipas rregullave për shtrimin e menuve të thjeshta bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë gotat sipas rregullave për shtrimin e menuve të thjeshta bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë menazhet për shtrimin e menuve të thjeshta bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë pecetat për shtrimin e menuve të thjeshta

- bazuar në modelin e skicuar;
- të rregullojë karriget për shtrimin e menuve të thjeshta bazuar në modelin e skicuar;
- të kryejë kontrollin përfundimtar për shtrimin e menuve të thjeshta.

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.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Restorant real ose restorant i shkollës me pajisje.
 - Uniforma.
 - Komplet i ndihmës së shpejtë.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Shërbimi i ushqimit dhe pijeve në restorant”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIMI I USHQIMIT DHE PIJEVE NË RESTORANT	M-13-109-11
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të parapërgatitur procesin e shërbimit në restorant si dhe për të shërbyer pijet dhe ushqimet në drekë dhe darkë sipas rregullave.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar. Të ketë përmbushur modulet “Hyrje në shërbim”, “Përdorimi i mjeteve dhe pajisjeve në restorant” si dhe modulën “Rregullimi dhe shtrimi i sallës së restorantit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi parapërgatit sallën për shërbimin e drekës dhe darkës.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Leximi i skemës së shërbimit.- Përgatitja e sallës sipas skemës së shërbimit.- Vendosja e tavolinave sipas skemës së shërbimit.- Përgatitjet në side board për shërbimin e drekës dhe darkës.- Parapërgatitjet në kuzhinë për shërbimin e drekës dhe darkës.- Përgatitjet në zonën ndihmëse për shërbimin e drekës dhe darkës.- Përzgjedhja e mjeteve të shtrimit për shërbimin e drekës dhe darkës.- Shtrimi i tavolinave për shërbimin e drekës dhe darkës.- Zbukurimi i tavolinave për shërbimin e drekës dhe darkës.- Kontrolli i sallës përpara fillimit të shërbimit të drekës dhe darkës.- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të interpretojë skemën e shërbimit- të përgatisë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës së shërbimit.- të vendosë tavolinat sipas skemës së shërbimit.- të organizojë side board-in për shërbimin e drekës dhe	

-
- darkës sipas rregullit.
 - të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit..
 - të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
 - të për zgjedhi mjetet për shtrimin për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
 - të shtrojë tavolinat për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
 - të zukurojë tavolinat për shërbimin e drekës dhe darkës sipas rregullit.
 - të kryejë kontrollin e sallës përpara fillimit të shërbimit.
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës.

RM 2 Nxënësi shërben pijet dhe ushqimet në restorant.

Përmbajtja:

- Zbatimi i rregulla për shërbimin e drekës dhe darkës.
- Respektimi i komandave në shërbimin e drekës dhe darkës.
- Shërbimi në krahun e majtë të klientit.
- Shërbimi në krahun e djathtë të klientit.
- Zbatimi i rradhës së shërbimit.
- Kryerja e rezervimit.
- Zbatimi i rregullave të shërbimit të klientit sipas etapave.
- Pritja e klientit.
- Shoqërimi dhe ulja në tavolinë.
- Sugjerimi i aperitivëve.
- Paraqitja e menisë.
- Reklama aktive.
- Marrja e porosisë.
- Rregullimi i tabakasë për shërbim.
- Vendosja e pajisjeve në tabaka.
- Plotësimi i elementeve të shtrimit sipas porosisë së klientëve.
- Shërbimi i ujit.
- Shërbimi i verës së bardhë.
- Shërbimi i verës së kuqe.
- Shërbimi me pjatë.
- Shërbimi i sallatës.
- Shërbimi i bukës.
- Shërbimi i supës.
- Mbledhja e pjatave të përdorura.
- Pastrimi i tavolinës gjatë shërbimit.
- Ndërrimi i tavllave.
- Zgjidhja e ankesave të klientëve.
- Hartimi i faturës.
- Dhënia e faturës.
- Mënyra të pagesave.
- Përcjellja e klientit.



- Pastrimi i tavolinës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zbatojë rregullat rregullat për shërbimin e drekës dhe darkës;
- të respektojë komandat në shërbimin e drekës dhe darkës;
- t'i shërbejë sipas rregullit klientit në krahun e majtë;
- t'i shërbejë sipas rregullit klientit në krahun e djathtë;
- të zbatojë sipas rregullit radhën e shërbimit të klientit;
- të respektojë rezervimin e klientit sipas rregullave;
- të zbatojë sipas rregullit etapat e shërbimit të klientit;
- të presë klientët sipas rregullit;
- të shoqërojë dhe ulë klientët në tavolinë sipas rregullit;
- t'i sugjerojë klientëve aperitivë sipas rregullit;
- të prezantojë menunë te klientës sipas rregullit;
- të bëjë reklamë aktive te klientët sipas rregullave;
- t'i marrë porositë klientëve sipas rregullit;
- të rregullojë sipas rregullit tabakanë për shërbim;
- të vendosë sipas rregullave pajisjet në tabaka;
- të plotësojë sipas rregullave elementet e shtrimit sipas porosisë së klientëve;
- të shërbejë sipas rregullave ujin te klienti;
- të shërbejë verën e bardhë te klienti sipas rregullave;
- të shërbejë verën e kuqe te klienti sipas rregullave;
- të shërbejë pjatat te klienti sipas rregullave;
- të shërbejë sallatën te klienti sipas rregullave;
- të shërbejë bukën te klienti sipas rregullave;
- të shërbejë supën te klienti sipas rregullave;
- të mbledhë e pjatat e përdorura nga klienti sipas rregullave;
- të pastrojë tavolinën gjatë shërbimit sipas rregullave;
- të ndërrojë tavllat sipas rregullave;
- të zgjidhë ankesat e klientëve sipas rregullave;
- të hartojë faturën për klientin sipas rregullave;
- t'i japë faturën klientit sipas rregullave;
- të kryejë mënyra të ndryshme pagesash në restorant sipas rregullave;
- të përcjellë klientët nga restoranti sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në restorant.

RM 3 Nxënësi shërben menu vakti të thjeshta.

Përmbajtja:

- Pritja e klientëve.
- Shërbimi i aperitivëve.
- Prezantimi i menusë.

- Shërbimi i pijeve.
- Shërbimi i pjatës së parë.
- Mbledhja e pjatës së parë.
- Shërbimi i pjatës së dytë.
- Mbledhja e pjatës së dytë.
- Pastrimi i tavolinës gjatë shërbimit.
- Largimi i menazheve.
- Shërbimi i desertit.
- Shërbimi i kafesë.
- Përcjellja e klientit.
- Pastrimi i tavolinave.
- Rregullimi i sallës.
- Shtrimi i sallës.
- Kujdesi për dollapin e shërbimit (side board).
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në vakte të thjeshta.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të presë klientët sipas rregullit;
- të shërbejë aperitivët sipas rregullit.
- të prezantojë menunë sipas rregullit.
- të shërbejë sipas rregullit pijet në vakte të thjeshta.
- të shërbejë sipas rregullit pjatën e parë.
- të mbledhë sipas rregullit pjatën e parë.
- të shërbejë sipas rregullit pjatën e dytë.
- të mbledhë sipas rregullit pjatën e dytë.
- të pastrojë sipas rregullit tavolinat gjatë shërbimit.
- të largojë sipas rregullit menazhet.
- të shërbejë sipas rregullit desertin.
- të shërbejë sipas rregullit kafenë.
- të përcjellë sipas rregullit klientët.
- të pastrojë tavolinat sipas rregullit.
- të rregullojë sallën sipas rregullit.
- të shtrojë sallën sipas rregullit.
- të bëjë gati për shërbim dollapin e shërbimit (side board)
 - të lajë dollapin e shërbimit
 - të vendosë pajisjet në raftë
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në restorant.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që

kryejnë.

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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Restorant real ose restorant i shkollës.
 - Komplet i mjeteve dhe pajisjeve të restorantit.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Mirëmbajtja e mjediseve të hotelit dhe punët paraprake në lavanteri”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	MIRËMBAJTJA E MJEDISEVE TË HOTELIT DHE PUNËT PARAPRAKE NË LAVANTERI	M-13-763-11
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit me shprehje praktike të proceseve të punës për rregullimin dhe pastrimin e dhomave të hotelit, të tualetit, për pastrimin e mjediseve të tjera të përbashkëta në hotel për përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe detergjentëve që përdoren në lavanteri, si dhe me procese të manipulimit të biankerisë në lavanteri.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar.	
RM 1	Nxënësi kryen proceset parapërgatitore për pastrimin e dhomës në hotel.	
	Përmbajtja:	
	<ul style="list-style-type: none">- Përgatitja e karrocës së pastrimit.- Klasifikimi i solucioneve të pastrimit.- Sistemimi në karrocë i solucioneve të pastrimit furçave, leckave të pastrimit.- Sistemimi i biankerisë së pastër.- Vendosja e qeseve për biankerinë e përdorur.- Sistemimi i artikujve të përdorimit të klientit.- Sistemimi i materialeve informative për klientin.- Funksionimi i fshesës me korrent.- Përgatitja për përdorim e fshesës me korrent.- Përgatitja e kovës për larje pllakash.- Përcaktimi i rendit të pastrimit të dhomave.- Respektimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.	
	Instrumentet e vlerësimit:	
	<ul style="list-style-type: none">- Pyetje – përgjigje me gojë.- Vëzhgim me listë kontrolli.	
	Kriteret e vlerësimit:	
	Nxënësi duhet të jetë i aftë:	
	<ul style="list-style-type: none">- të përgatisë karrocën e pastrimit sipas rregullit;- të klasifikojë sipas rregullit solucionet e pastrimit;- të sistemojë në karrocë sipas rregullit solucionet e pastrimit, furçat, lecat e pastrimit;- të sistemojë sipas rregullit biankerinë e pastër;	

-
- të vendosë qese për biankerinë e përdorur;
 - të sistemojë sipas rregullit artikujt e përdorimit të klientit;
 - të sistemojë sipas rregullit materialet informative për klientin;
 - të dallojë funksionimin e fshesës me korent;
 - të përgatisë për përdorim fshesën me korrent;
 - të përgatisë kovën për larjen e pllakave;
 - të përgatisë rendin e pastrimit të dhomave;
 - të respektojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

RM 2 Nxënësi pastron dhomën e hotelit

Përmbajtja:

- Ajrimi i dhomës.
- Boshatisja e koshit të mbeturinave.
- Ajrimi i krevatit.
- Largimi i çarçafëve dhe këllëfëve të përdorur.
- Vendosja në qese e biankerisë të përdorur.
- Shtrimi i çarçafëve dhe vendosja e këllëfëve.
- Rregullimi i mbulesave të krevatit.
- Pastrimi i tapetit me fshesë me korent.
- Përdorimi i solucionëve për larje xhamash dhe mobiljesh.
- Larja e xhamave.
- Pastrimi i mobiljeve të dhomës.
- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve të ndriçimit.
- Kompletimi i dhomës sipas listës së inventarit.
- Vendosja e materialeve informative për klientin.
- Kontrolli i përdorimit të minibarit.
- Raportimi mbi dhomat e zëna dhe përdorimin e minibarit.
- Zbatimi i rregullave për mbrojtjen e mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ajrosë dhomën sipas rregullit;
- të boshatisë koshin e mbeturinave;
- të ajrosë krevatin sipas rregullit;
- të largojë çarçafët dhe këllëfët e përdorur sipas rregullit;
- të vendosë sipas rregullit në qese biankeritë e përdorura;
- të shtrojë çarçafët dhe vendosë këllëfët sipas rregullit;
- të rregullojë mbulesat e krevatit sipas rregullit;
- të pastrojë tapetin me fshesë me korent sipas rregullit;
- të përdorë solucionet larës të xhamave dhe mobiljeve sipas rregullit;
- të lajë xhamat sipas rregullit;
- të pastrojë mobiljet e dhomës sipas rregullit;
- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve të ndriçimit sipas rregullit;
- të kompletojë sipas rregullit dhomën sipas listës së inventarit;

- të vendosë sipas rregullit materialet informative për klientin;
- të kontrollojë përdorimin e minibarit;
- të plotësojë minibarit me produktet e duhura;
- të raportojë mbi dhomat e zëna dhe përdorimin e minibarit;
- të zbatojë rregullat për mbrojtjen e mjedisit;

RM 3 Nxënësi pastron tualetet

Përmbajtja:

- Përgatitja e karrocës së pastrimit dhe mjetet e punës.
- Largimi i mbeturinave dhe pastrimi i koshit.
- Seleksionimi i peshqirave sipas përdorimit.
- Kontrolli për funksionimin e pajisjeve në tualet.
- Pastrimi dhe dezinfektimi i porcelanit të WC-së.
- Pastrimi dhe dezinfektimi i vaskës së dushit.
- Pastrimi i lavomanit me pasqyrën.
- Shkëlqimi i pjesëve me përbërje metalike.
- Kompletimi i tualetit me materialet sipas inventarit.
- Kompletimi i tualetit me materialet e konsumit.
- Pastrimi i dyshemesë, pllakave dhe dyerve.
- Vendosja e peshqirave të pastër.
- Zbatimi i rregullave për mbrojtjen e mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë sipas rregullit karrocën e pastrimit dhe mjetet e punës;
- të largojë mbeturinat dhe pastrojë koshin sipas rregullit;
- të seleksionojë peshqirat sipas përdorimit ;
- të kontrollojë sipas rregullit funksionimin e pajisjeve në tualet;
- të pastrojë dhe dezinfektojë sipas rregullit porcelanin e WC-së;
- të pastrojë dhe dezinfektojë sipas rregullit vaskën e dushit;
- të pastrojë sipas rregullit lavomanin me pasqyrën;
- të shkëlqejë sipas rregullit pjesët me përbërje metalike;
- të kompletojë sipas rregullit tualetin me materialet sipas inventarit;
- të kompletojë sipas rregullit tualetin me materialet e konsumit;
- të pastrojë sipas rregullit dyshemenë, pllakat dhe dyert;
- të vendosë sipas rregullit peshqira të pastër;
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit;

RM 4 Nxënësi pastron mjediset e përbashkëta të hotelit

Përmbajtja:

- Përgatitja e mjeteve të punës.
- Larja e hollit.

- Pastrimi i tapeteve me fshesë me korent.
- Pastrimi dhe larja e shkallëve.
- Pastrimi i tualetit në holl.
- Kompletimi i tualetit me materiale konsumi.
- Largimi i pluhurit në recepsion, vitrina, piktura, etj.
- Kujdesi për lulet.
- Pastrimi i zyrave të administratës.
- Zbatimi i rregullave për mbrojtjen e mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë sipas rregullit mjetet e punës;
- të lajë sipas rregullit hollin e hotelit;
- të pastrojë sipas rregullit tapetet me fshesë me korent;
- të pastrojë dhe lajë sipas rregullit shkallët;
- të pastrojë sipas rregullit tualetin në holl;
- të kompletojë sipas rregullit tualetin me materiale konsumi;
- të largojë sipas rregullit pluhurin në recepsion, vitrinat, piktura;
- të kujdeset sipas rregullit për lulet e mjediset e përbashkëta të hotelit;
- të pastrojë sipas rregullit zyrat e administratës;
- të zbatojë rregullat për mbrojtjen e mjedisit.

RM 5 Nxënësi përdor mjetet, pajisjet dhe detergjentet në lavanteri

Përmbajtja:

- Sistemimi i vendit dhe kutive të lëvizshme për seleksionimin e rrobave.
- Sistemimi i vendit për mbajtjen e detergjentëve.
- Përdorimi i makinave larëse.
- Përdorimi i centrifugave.
- Përdorimi i makinave tharëse.
- Përdorimi i hekurit me dorë.
- Përdorimi i hekurit me presë.
- Përdorimi i makinës hekurosësh.
- Mirëmbajtja e pajisjeve.
- Përdorimi i detergjenteve larës sipas ngjyrës dhe përbërjes së materialit.
- Përdorimi i detergjenteve sipas funksionit.
- Përdorimi i solucioneve për heqjen e njollave.
- Dozimi i detergjenteve sipas peshës dhe shkallës së pastërtisë së rrobave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë sipas rregullit vendin dhe kutitë e lëvizshme për seleksionimin e rrobave;
- të sistemojë sipas rregullit vendin për mbajtjen e detergjenteve;
- të përdorë sipas rregullit makinat larëse;
- të përdorë sipas rregullit centrifugat;
- të përdorë sipas rregullit makinat tharëse;
- të përdorë sipas rregullit hekurin e dorës;
- të përdorë sipas rregullit hekurin me presim;
- të përdorë sipas rregullit makinën hekurosëse;
- të përdorë detergjentët larës sipas ngjyrës dhe përbërjes së materialit;
- të përdorë detergjentët sipas funksionit;
- të përdorë solucionet për heqjen e njollave;
- të përcaktojë dozimin e detergjentëve sipas peshës dhe shkallës së pastërtisë së rrobave;

RM 6 Nxënësi pranon, parapërgatit, magazinon dhe dorëzon biankerinë.

Përmbajtja:

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për pranimin e biankerisë.
- Marrja në dorëzim e biankerisë së hotelit dhe të tjera të klientëve.
- Seleksionimi i biankerisë sipas ngjyrave, përbërjes së materialit dhe shkallës së ndotjes.
- Seleksionimi i biankerisë për trajtim në rrobaqepësi apo për jashtë përdorimit.
- Seleksionimi i biankerisë sipas sektorëve të hotelit.
- Etiketimi i rrobave të klientëve.
- Trajtimi i njollave të ndryshme.
- Leximi i etiketave të rrobave të klientëve.
- Transportimi i biankerive dhe të tjera për larje.
- Palosja sipas rregullit të njehsuar e biankerisë për hekurosje.
- Transportimi i biankerisë së pastër në vendin e depozitimit.
- Stivosja e biankerisë dhe rrobave sipas rregullit të përcaktuar.
- Dorëzimi i biankerisë sipas sektorëve përkatës me dokumentacion.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë sipas rregullit vendin dhe mjetet e punës për pranimin e biankerisë;
- të marrë në dorëzim sipas rregullit biankerinë e hotelit dhe të tjera të klientëve;
- të seleksionojë biankerinë sipas ngjyrave, përbërjes së

- materialit dhe shkallës së ndotjes;
- të seleksionojë biankerinë sipas rregullit për trajtim në rrobaqepësi apo për jashtë përdorimit;
- të seleksionojë biankerinë sipas sektorëve të hotelit
- të etiketojë rrobat e klientëve;
- të praktikojë sipas rregullit trajtimin e njollave të ndryshme;
- të lexojë etiketat e rrobave të klientëve;
- të transportojë sipas rregullit biankeritë dhe të tjera për larje;
- të palosë sipas rregullit të njehsuar biankerinë për hekurosje;
- të transportojë sipas rregullit biankerinë e pastër në vendin e depozitimit;
- të stivosë biankerinë dhe rrobat sipas rregullit të përcaktuar;
- të dorëzojë sipas rregullit biankerinë sipas sektorëve përkatës me dokumentacion.

Udhëzime për zbatimin e modulit

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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



6. Moduli “Përgatitja e sallatave dhe salcave bazë”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E SALLATAVE DHE SALCAVE BAZË	M-13-764-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake, për të përgatitur sallata dhe antipasta të llojeve të ndryshme si dhe salcat bazë në kuzhinë.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi parapërgatit sallata të ndryshme Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recepturës së sallatës përkatëse.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Përzgjedhja e lëndëve të para për sallatat.- Peshimi i lëndëve të para.- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së sallatave të ndryshme. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e sallatave;- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës;- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para sipas recepturës;- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para për sallatat;- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së sallatave të ndryshme. <p>RM 2 Nxënësi përgatit sallatë me perime të freskëta. Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Qërimi dhe heqja e bisqeve të perimeve të freskëta.- Prerja e perimeve të freskëta për sallatë.- Përgatitja e dekoruesve (shtesave) për sallatë me perime të freskëta.- Hedhja e erëzave.- Dresimi.	

- Dekorimi.
- Servirja e sallatës me perime të freskëta.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së sallatës me perime të freskëta.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë qërimin dhe heqjen e bisqeve të perimeve të freskëta;
- të bëjë prerjen e perimeve të freskëta në përmasat dhe format e duhura për sallatë;
- të bëjë përgatitjen e dekoruesve (shtesave) për sallatë me perime të freskëta;
- të bëjë hedhjen e sasive të duhura të erëzave;
- të bëjë dresimin dhe dekorimin;
- të bëjë servirjen e sallatës me perime të freskëta;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së sallatës me perime të freskëta.

RM 3 Nxënësi përgatit sallatë me perime të zjera/pjekura.

Përmbajtja:

- Qërimi dhe heqja e bisqeve të perimeve.
- Prerja e perimeve për sallatë me perime të zjera/pjekura.
- Zjerja dhe pjekja e perimeve të prera.
- Përgatitja e dekoruesve (shtesave) për sallatë me perime të zjera/pjekura.
- Hedhja e erëzave.
- Dresimi.
- Dekorimi.
- Servirja e sallatës me perime të zjera/pjekura.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së sallatës me perime të zjera ose të pjekura.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë qërimin dhe heqjen e bisqeve të perimeve për sallatë me perime të zjera/pjekura;
- të bëjë prerjen e perimeve në përmasat dhe format e duhura për sallatë me perime të zjera/pjekura;

- të bëjë zjerjen dhe pjekjen e duhur të perimeve të prera;
- të bëjë përgatitjen e dekoruesve (shtesave) për sallatë me perime të zjera/pjekura;
- të bëjë hedhjen e sasive të duhura të erëzave;
- të bëjë dresimin dhe dekorimin;
- të bëjë servirjen e sallatës me perime të zjera/pjekura;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së sallatës me perime të zjera/pjekura.

RM 4 Nxënësi parapërgatit gatimin e salcave të ndryshme

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së salcës përkatëse.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para për salcat.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së salcave të ndryshme.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e salcave.
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para për salcat.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së salcave të ndryshme.

RM 5 Nxënësi përgatit salcë të nxehtë me perime.

Përmbajtja:

- Prerja e perimeve për salcë të nxehtë.
- Kavërdisja e perimeve në gjalpë.
- Shtimi i miellit.
- Shtimi i bulionit.
- Shtimi i erëzave dhe aromave.
- Zjerja e përbërësve deri në kremosje.
- Kullimi.
- Servirja e salcës së nxehtë me perime.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës së nxehtë me perime.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.



Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të presë perimet me përmasat e duhura për salcë të nxehtë.
- të bëjë kavërdisjen e perimeve në gjalpë.
- të shtojë sasi të e duhura të miellit, bulionit, erëzave dhe aromave.
- të mbikqyrë zjerjen e përbërësve deri në kremosje.
- të bëjë kullimin.
- të bëjë servirjen e salcës së nxehtë me perime.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës së nxehtë.

RM 6 Nxënësi përgatit salcë majonezë.

Përmbajtja:

- Hedhja e të verdhave të vezës në enë.
- Shtimi i lëngut të limonit dhe i kripës.
- Rrahja e përbërësve me vaj ulliri.
- Servirja e salcës majonezë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës majonezë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hedhë sasinë e duhur të të verdhave të vezës në enë, për salcë majonezë.
- të bëjë shtimin e sasive të duhura të lëngut të limonit dhe të kripës.
- të bëjë rrahjen e përbërësve me vaj ulliri deri në marrjen e salcës majonezë.
- të bëjë servirjen e salcës majonezë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës majonezë.

RM 7 Nxënësi përgatit salca të ëmbla.

Përmbajtja:

- Coptimi i frutave për salcë të ëmbël.
- Hedhja e frutave në enë.
- Shtimi i sheqerit dhe erëzave.
- Përzjerja e përbërëve.
- Kullimi.
- Servirja dhe dekorimi i salcës së ëmbël.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.

- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës së ëmbël.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë optimin e frutave në përmasat dhe format e duhura për salcë të ëmbël.
- të bëjë hedhjen e frutave në enë në sasinë e duhur.
- të shtojë sasinë e duhura të sheqerit dhe erëzave.
- të bëjë përzjerjen e duhur të përbërëve.
- të bëjë kullimin.
- të bëjë servirjen dhe dekorimin e salcës së ëmbël.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës së ëmbël.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe vlerësimin e nxënësve.

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

-Mësuesi/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së sallatave të ndryshme, të salcave bazë si dhe me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e sallatave të llojeve të ndryshme, të salcave bazë, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
- Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e sallatave, antipastave të llojeve të ndryshme dhe salcave bazë.
- Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e sallatave, antipastave dhe salcave bazë.
- Manuale, udhëzuesat dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

7. Moduli “Përgatitja e brumrave”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E BRUMRAVE	M-13-114-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur brumra të llojeve të ndryshme, në kuzhinë.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi kryen veprimet përgatitore për gatimin e brumrave të kuzhinës <i>Përmbajtja:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recepturës së brumit përkatës.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse për brumin përkatës.- Peshimi ose matja e vëllimeve të lëndëve të para.- Pastrimi i lëndëve të para.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për brumrat e kuzhinës. <p><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p><i>Kriteret e vlerësimit:</i> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për veprimet përgatitore për brumrat e kuzhinës.- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.- të bëjë peshimin dhe matjen e saktë të vëllimeve të lëndëve të para sipas recepturës.- të bëjë pastrimin e lëndëve të para.- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për brumrat e kuzhinës. <p>RM 2 Nxënësi përgatit brumra me maja. <i>Përmbajtja:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Sitja e miellit.- Hedhja e miellit të situr në tavolinë.- Shtimi i majasë dhe përbërësve të tjerë sipas asortimentit.	

- Përpunimi i brumit me dorë.
- Mbikqyrja e procesit të fermentimit të brumit me maja.
- Hapja e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- Dhënia e formës së dëshiruar të brumit.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumrave me maja.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë sitjen e duhur të miellit.
- të shpërndajë siç duhet miellin e situar në tavolinë.
- të shtojë sasi të duhura të majasë dhe përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- të bëjë përpunimin e duhur të brumit me dorë.
- të mbikqyrë procesin e fermentimit të brumit me maja.
- të bëjë hapjen e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- t'i japë brumit formën e dëshiruar.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumrave me maja.

RM 3 Nxënësi përgatit brumë për makarona/byrekë.

Përmbajtja:

- Sitja e miellit.
- Hedhja e miellit të situar në tavolinë.
- Shtimi i përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- Përpunimi i brumit me dorë për makarona/byrekë.
- Hapja e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- Hapja e petëve me makinë, sipas asortimentit.
- Prerja e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- Prerja e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit për makarona/byrekë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë sitjen e duhur të miellit.
- të shpërndajë siç duhet miellin e situar në tavolinë.
- të shtojë sasi të duhura të përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- të bëjë përpunimin e duhur të brumit me dorë për makarona/byrekë.

- të bëjë hapjen e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- të bëjë hapjen e petëve me makinë, sipas asortimentit.
- të bëjë prerjen e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- të bëjë prerjen e petëve me makinë, sipas asortimentit.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit për makarona dhe byrekë.

RM 5 Nxënësi përgatit brumë të zier (brumë shu).

Përmbajtja:

- Sitja e miellit.
- Hedhja e përbërësve të lëngshëm në tenxhere.
- Mbikqyrja e procesit të zjerjes.
- Shtimi i miellit.
- “Pjekja” e brumit në tenxhere.
- Ftohja e brumit dhe hedhja në enë.
- Shtimi i vezëve.
- Punimi përfundimtar i brumit të zier.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit të zier.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë sitjen e duhur të miellit.
- të hedhë në tenxhere sasi të duhura të përbërësve të lëngshëm.
- të mbikqyrë procesin e zjerjes.
- të shtojë sasinë e duhur të miellit.
- të bëjë “pjekjen” e brumit në tenxhere.
- të bëjë ftohjen e brumit dhe hedhjen e tij në enë.
- të shtojë sasi të duhura të vezëve.
- të bëjë punimin përfundimtar të brumit të zier.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit të zier.

RM 6 Nxënësi përgatit brumë sufle/petë tigani.

Përmbajtja:

- Sitja e miellit.
- Hedhja në enë e përbërësve për brumë sufle/petë tigani.
- Përzjerja e përbërësve, sipas asortimentit.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes

së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit sufle/petë tigani.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë sitjen e duhur të miellit.
- të shtojë sasi të e duhura të përbërësve për brumë sufle/petë tigani.
- të bëjë përzjerjen e duhur të përbërësve, sipas asortimentit.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit sufle/petë tigani.

RM 7 Nxënësi parapërgatit prodhimet prej brumi

Përmbajtja

- Analiza e recepturës së prodhimit përkatës prej brumi.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin përkatës prej brumi.
- Peshimi ose matja e vëllimeve të lëndëve të para.
- Pastrimi i lëndëve të para.
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për gatimin e prodhimeve prej brumi.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e gatimit të prodhimeve me bazë brumi.
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- të bëjë peshimin dhe matjen e saktë të vëllimeve të lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë pastrimin e lëndëve të para.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për gatimin e prodhimeve prej brumi.

RM 8 Nxënësi gatuan asortimente me brumra (makarona, petë tigani, byrek, pica, rizoto, asortimente me miell misri)

Përmbajtja:

- Përgatitja e makaranove me salcë sipas hapave të recetës.
- Përgatitja e pastiçes sipas hapave të recetës.
- Përgatitja e petëve të tiganit me mbushje.
- Përgatitja e byrekut.
- Përgatitja e rizotove sipas hapave të recetës.
- Përgatitja e asortimenteve me miell misri.



- Servirja e asortimenteve.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të brumrave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë makarona me salcë sipas hapave të recetës.
- të përgatitë pastiçe sipas hapave të recetës.
- të përgatitë petë tigani sipas hapave të recetës.
- të përgatitë byrekë sipas hapave të recetës.
- të përgatitë rizoto sipas hapave të recetës.
- të përgatitë asortimente me miell misri.
- të bëjë servirjen e asortimenteve.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të brumrave

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

-Mësuesi/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së brumrave të llojeve të ndryshme, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e brumrave të llojeve të ndryshme apo asortimenteve të tyre, 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.

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
- Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e brumrave të llojeve të ndryshme.
- Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e brumrave apo asortimenteve të llojeve të ndryshme.
- Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.



8. Moduli “Përgatitja e asortimenteve me mish”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Niveli: I

Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE ME MISH	M-13-115-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të gatuar prodhime me mish të trashë, të imët dhe shpendë.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	RM 1	Nxënësi parapërgatit mishin për gatim. <i>Përmbajtja:</i> <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recepturës përkatëse.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.- Preerja e mishit, sipas asortimentit.- Marinimi i mishit, sipas asortimentit.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së mishit të për gatim. <i>Instrumentet e vlerësimit:</i> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <i>Kriteret e vlerësimit:</i> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të analizojë recepturën përkatëse.- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës.- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse.- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse.- të presë në copa mishin, sipas asortimentit.- të bëjë marinimin e mishit, sipas asortimentit.- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.- të bëjë pastrimin e vendit të punës.- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit.

RM 2 Nxënësi copton mishin e shpendëve për gatim.

Përmbajtja:

- Përzgjedhja e mjeteve të punës për coptimin e mishit të shpendëve.
- Vendosja e shpendit (të therur) në tavolinë.
- Ndarja e kofshëve nga trupi i shpendit.
- Ndarja e krahëve nga trupi i shpendit.
- Ndarja e krahërorit të shpendit.
- Ndarja e pjesës kurrizore.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë coptimit të mishit të shpendëve për gatim.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për coptimin e mishit të shpendëve.
- të vendosë shpendin (e therur) në pozicionin e duhur, në tavolinë.
- të bëjë ndarjen e kofshëve nga trupi i shpendit.
- të bëjë ndarjen e krahëve nga trupi i shpendit.
- të bëjë ndarjen e krahërorit të shpendit.
- të bëjë ndarjen e pjesës kurrizore.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë coptimit të mishit të shpendëve për gatim.

RM 3 Nxënësi gatuan asortimente të mishit në zgarë.

Përmbajtja:

- Përgatitja e zgarës.
- Përgatitja e asortimenteve për gatim në zgarë.
- Vendosja e asortimenteve të mishit në zgarë.
- Mbikqyrja e procesit të pjekjes së mishit në zgarë.
- Heqja e asortimenteve të mishit nga zgara.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të mishit të pjekur në zgarë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të mishit në zgarë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë përgatitjen e zgarës për gatimin.
- të bëjë përgatitjen e asortimenteve me parametrat e duhur për gatim në zgarë.
- të vendosë siç duhet asortimentet e mishit në zgarë.



- të pjekë në zgarë, me parametrat e kërkuar, asortimentet e mishit.
- të bëjë heqjen e asortimenteve të mishit nga zgara.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ndryshme të mishit të pjekur në zgarë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të mishit në zgarë.

RM 4 Nxënësi gatuan asortimente të mishit në furrë.

Përmbajtja:

- Përgatitja e furrës.
- Përgatitja e asortimenteve të mishit për gatim në furrë.
- Përgatitja e shtesave.
- Vendosja e asortimenteve të mishit dhe e shtesave në tavë.
- Vendosja e tavës në furrë.
- Mbikqyrja e procesit të pjekjes së mishit në furrë.
- Nxjerrja e tavës nga furra.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të mishit të pjekur në furrë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të mishit në furrë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë përgatitjen e furrës për gatimin e mishit.
- të bëjë përgatitjen e asortimenteve me parametrat e duhur për gatim në furrë.
- të bëjë përgatitjen e shtesave me përbërësit dhe sasi të duhura.
- të vendosë si duhet asortimentet e mishit dhe shtesat në tavë.
- të vendosë tavën në furrë.
- të pjekë në furrë, me parametrat e kërkuar, asortimentet e mishit.
- të heqë tavën nga furra.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ndryshme të mishit, të pjekur në furrë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të mishit në furrë.

RM 5 Nxënësi gatuan asortimente të mishit me zierje.

Përmbajtja:

- Përgatitja e asortimenteve të mishit për gatim me zierje.
- Kavërdisja e asortimenteve të mishit. (sipas rastit).
- Përgatitja e shtesave.
- Kavërdisja e shtesave (sipas rastit).
- Hedhja e mishit dhe shtesave në enë me ujë.
- Vendosja e enës në zjarr.
- Mbikqyrja e procesit të zierjes.
- Heqja e enës nga zjarri.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të mishit të zier.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të mishit me zierje.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë përgatitjen e asortimenteve të mishit me parametrat e duhur për gatim me zierje.
- të bëjë kavërdisjen e duhur të asortimenteve të mishit. (sipas rastit).
- të përgatitë shtesat me përbërjet dhe sasi të duhura.
- të bëjë kavërdisjen e duhur të shtesave (sipas rastit).
- të hedhë sasi të duhura të mishit dhe shtesave në enën me ujë.
- të vendosë enën në zjarr.
- të bëjë zjerjen e duhur të asortimenteve të mishit të trashë.
- të bëjë heqjen e enës nga zjarri.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ziera të mishit.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit me zierje të asortimenteve të mishit.

RM 6 Nxënësi gatuan prodhime me mish të grirë.

Përmbajtja:

- Grirja e mishit me makinë grirëse.
- Përgatitja e shtesave sipas asortimentit.
- Përzjerja e mishit me shtesat.
- Dhënia e formës, sipas asortimenteve përkatëse.
- Mbikqyrja e skuqjes, pjekjes ose zjerjes, sipas asortimentit përkatës.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme me mish të grirë.



- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve me mish të grirë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë grirjen e mishit me makinë grirëse.
- të përgatitë shtesat me sasi të dhe përbërjet e duhura, sipas asortimentit.
- të bëjë përzjerjen e duhur të mishit me shtesat.
- të bëjë dhënien e formës së duhur, sipas asortimenteve përkatëse.
- të bëjë skuqjen, pjekjen ose zjerjen me kërkesat e duhura, sipas asortimentit përkatës.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ndryshme të mishit të grirë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të mishit të grirë.

RM 7 Nxënësi gatuan të brendshme të mishit.

Përmbajtja:

- Prerja e të brendshmeve, sipas asortimentit.
- Marinimi i të brendshmeve.
- Gatimi i të brendshmeve të mishit me skuqje.
- Gatimi i të brendshmeve të mishit në zgarë.
- Gatimi i të brendshmeve të mishit me zjerje.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të të brendshmeve të mishit.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të të brendshmeve të mishit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë prerjen e të brendshmeve të mishit me parametrat e duhur, sipas asortimentit.
- të bëjë marinimin e duhur të të brendshmeve të mishit.
- të bëjë gatimin e duhur të të brendshmeve të mishit me skuqje.
- të bëjë gatimin e duhur të të brendshmeve të mishit në zgarë.
- të bëjë gatimin e duhur të të brendshmeve të mishit me zjerje.



- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ndryshme të të brendshmeve mishit të gatuar me skuqje, në zgarë ose me zjerje.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të të brendshmeve të mishit.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për prerjen e mishrave si dhe për gatimin e prodhimeve me mish.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e prodhimeve me mish.
 - Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

9. Moduli “Përgatitja e asortimenteve me peshk dhe prodhime deti”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Niveli: I

Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE ME PESHK DHE PRODHIME DETI	M-13-116-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të bërë parapërgatitjen e peshkut dhe prodhimeve të detit për gatim si dhe për të gatuar prodhime të ndryshme me peshk dhe prodhime deti.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi parapërgatit peshqit për gatim. Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recepturës përkatëse.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.- Heqja e luspave (ose e lëkurës) së peshkut.- Pastrimi i velëzave.- Pastrimi i peshkut nga të brendëshmet.- Ndarja e kokës së peshkut (sipas rastit).- Larja përfundimtare e peshkut.- Filetimi i peshkut (sipas llojit).- Coptimi i peshkut, sipas asortimentit.- Marinimi i copave të peshkut, sipas asortimentit.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së peshqve për gatim. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. Kriteret e vlerësimit: <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të analizojë recepturën përkatëse.- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës.- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse.- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse.- të bëjë heqjen e luspave (ose të lëkurës) së peshkut.- të bëjë pastrimin e duhur të velëzave.	

- të bëjë pastrimin e duhur të peshkut nga të brendëshmet.
- të bëjë ndarjen e kokës së peshkut (sipas rastit).
- të bëjë larjen përfundimtare të peshkut.
- të bëjë filetimin e peshkut (sipas llojit).
- të coptojë peshkun në përmasat e duhura, sipas asortimentit.
- të bëjë marinimin e copave të peshkut, sipas asortimentit.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së peshqve për gatim.

RM 2 Nxënësi parapërgatit frutat e detit për gatim.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës përkatëse.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Heqja e guackave (sipas rastit).
- Pastrimi dhe prerja e frutave të detit pa guackë (sipas rastit).
- Larja përfundimtare e frutave të detit.
- Marinimi i frutave të detit, sipas asortimentit.
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së frutave të detit për gatim.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën përkatëse.
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të bëjë heqjen e guackave (sipas rastit).
- të bëjë pastrimin dhe prerjen në përmasat e duhura të frutave të detit pa guackë (sipas rastit).
- të bëjë larjen përfundimtare të frutave të detit.
- të bëjë marinimin e frutave të detit, sipas asortimentit.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së frutave të detit për gatim.

RM 3 Nxënësi gatuan në zgarë asortimente me peshk dhe prodhime deti.

Përmbajtja:

- Përgatitja e peshkut dhe frutave të detit për gatim në zgarë.

- Përgatitja e zgarës për pjekjen e peshkut dhe frutave të detit.
- Vendosja e asortimenteve në zgarë.
- Mbikqyrja e procesit të pjekjes në zgarë.
- Heqja nga zgara e peshkut apo frutave të detit të pjekura.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të peshkut dhe frutave të detit pjekura në zgarë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të asortimenteve të frutave të detit në zgarë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë përgatitjen e peshkut apo të frutave të detit me parametrat e duhur për gatim në zgarë.
- të bëjë përgatitjen e zgarës për pjekjen e peshkut apo të frutave të detit.
- të vendosë siç duhet peshkun dhe asortimentet e frutave të detit në zgarë.
- të pjekë në zgarë, me parametrat e kërkuar, peshkun dhe asortimentet e frutave të detit.
- të bëjë heqjen nga zgara e peshkut dhe të asortimenteve të frutave të detit.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e peshkut apo të prodhimeve të detit, të pjekura në zgarë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të peshkut dhe asortimenteve të prodhimeve të detit në zgarë.

RM 4 Nxënësi gatuan peshk dhe asortimente me prodhime deti në furrë.

Përmbajtja:

- Përgatitja e peshkut dhe frutave të detit për gatim në furrë.
- Përgatitja e furrës për pjekjen e peshkut apo prodhimeve të detit.
- Përgatitja e shtesave.
- Vendosja e peshkut apo prodhimeve të detit dhe e shtesave
- Vendosja e tavës në furrë.
- Mbikqyrja e procesit të pjekjes në furrë.
- Nxjerrja e tavës nga furra.
- Dekorimi dhe servirja e peshkut të pjekur apo prodhimeve të detit në furrë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes



së mjedisit gjatë gatimit të peshkut apo prodhimeve të detit në furrë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë peshkun apo frutat e detit me parametrat e duhur për gatim në furrë.
- të bëjë përgatitjen e furrës për gatimin e peshkut apo frutave të detit.
- të bëjë përgatitjen e shtesave me përbërësit dhe sasi të duhura.
- të vendosë si duhet peshkun apo frutat e detit dhe shtesat në tavë.
- të vendosë tavën në furrë.
- të pjekë peshkun apo prodhimet e detit në furrë, me parametrat e kërkuar.
- të heqë tavën nga furra.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e peshkut apo prodhimeve të detit të pjekura në furrë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të peshkut apo prodhimeve të detit në furrë.

RM 5 Nxënësi gatuan peshk ose prodhime deti me skuqje.

Përmbajtja:

- Përgatitja e peshkut (kotoletave) apo frutave të detit për gatim me skuqje.
- Përgatitja e mbushësive për kotoletë peshku.
- Lyerja e kotoletave të peshkut me mbushësa.
- Lyerja e asortimenteve të frutave të detit me mbushësa.
- Vendosja në zjarr e tiganit me yndyrë.
- Hedhja e kotoletave të peshkut apo frutave të detit në tigan.
- Mbikqyrja e procesit të skuqjes.
- Heqja e kotoletave të skuqura të peshkut apo të frutave të detit nga tigani.
- Dekorimi dhe servirja e peshkut apo frutave të detit të skuqur.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të peshkut apo frutave të detit me skuqje.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë peshkun (kotoletat) apo frutat e detit për gatim

me skuqje.

- të përgatitë mbushësat me përbërjet e duhura për kotoletë peshku apo fruta deti.
- të lyejë sa duhet kotoletat e peshkut apo frutat e detit me mbushësa.
- të bëjë vendosjen në zjarr të tiganit me yndyrë.
- të bëjë hedhjen e kotoletave të peshkut apo frutave të detit në tigan.
- të bëjë mbikqyrjen e procesit të skuqjes sa duhet të peshkut apo frutave të detit.
- të bëjë heqjen e kotoletave të peshkut apo frutave të detit të skuqur nga tigan.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e peshkut apo frutave të detit të skuqur.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë gatimit të peshkut ose frutave të detit me skuqje.

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/Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të parapërgatitjes së peshkut apo frutave të detit për gatim, si dhe të gatimit të peshkut apo frutave të detit, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore, si dhe për gatimin e peshkut apo frutave të detit, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
 - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për parapërgatitjen si dhe për gatimin e peshkut apo frutave të detit.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e peshkut apo frutave të detit.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-



10. Moduli “Përgatitja e ëmbëlsirave të kuzhinës”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E ËMBËLSIRAVE TË KUZHINËS	M-13-117-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake për përgatitjen e ëmbëlsirave në kuzhinë, si dhe për të përgatitur ëmbëlsira të kuzhinës.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I. Të kenë përbushur moduln “Përgatitja e brumrave”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi kryen veprimet paraprake për përgatitjen e ëmbëlsirave në kuzhinë. Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recepturës së ëmbëlsirës përkatëse.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së ëmbëlsirave të kuzhinës. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të analizojë recepturën e ëmbëlsirës përkatëse.- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës.- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për ëmbëlsira.- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse.- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse.- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.- të bëjë pastrimin e vendit të punës.- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve parapërgatitore për ëmbëlsira. <p>RM 2 Nxënësi përgatit pandispanjë. Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ndarja e të bardhave nga të verdhat e vezëve.- Rrahja e të bardhave të vezëve (marenga).	

- Shtimi i sheqerit në marengë dhe rrahja.
- Shtimi i të verdhave të vezëve në marengë dhe rrahja.
- Shtimi i miellit në marengë dhe përzjerja.
- Lyerja e tavës me yndyrë.
- Hedhja e masës së përgatitur në tavë.
- Përgatitja e furrës.
- Vendosja e tavës dhe pjekja e masës në furrë.
- Heqja e tavës nga furri.
- Prerja (racionimi) i pandispanjës.
- Dekorimi dhe servirja e pandispanjës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pandispanjës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të bëjë ndarjen e të bardhave nga të verdhat e vezëve.
- të bëjë rrahjen e të bardhave të vezëve deri në krijimin e marengës.
- të shtojë sasinë e duhur të sheqerit në marengë dhe të bëjë rrahjen.
- të shtojë sasinë e duhur të të të verdhave të vezëve në marengë dhe të bëjë rrahjen.
- të shtojë sasinë e duhur të miellit në marengë dhe të bëjë përzjerjen.
- të bëjë lyerjen e tavës me sasinë e duhur të yndyrës.
- të bëjë hedhjen e masës së përgatitur në tavë.
- të përgatisë furrën me parametrat e duhur.
- të vendosë tavën në furrë.
- të bëjë pjekjen e duhur të masës në furrë.
- të heqë tavën nga furri.
- të presë (racionojë) si duhet copat e pandispanjës.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e pandispanjës.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pandispanjës

RM 3 Nxënësi përgatit kremrat bazë në kuzhinë.

Përmbajtja:

- Përgatitja e kremit karamel
- Përgatitja e kremit marengë.
- Përgatitja e kremit të pastiçerisë.
- Përgatitja e kremit të gjalpit.
- Përgatitja e kremit “Shantilly”(Pana e rrahur me sheqer)
- Përgatitja e kremit anglez.
- Përgatitja e kremit me çokollatë.
- Përgatitja e kremrave mikse.

- Përgatitja e salcave të ëmbla.
- Përgatitja e akulloreve, sorbetove.
- Përgatitja e mousse.
- Dekorimi dhe servirja e kremit.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së kremrave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë kremin karamel.
- të përgatitë kremin marengë.
- të përgatitë kremin e pastiçerisë.
- të përgatitë kremin e gjalpit.
- të përgatitë kremin “Shantilly“
- të përgatitë kremin anglez.
- të përgatitë kremin çokolatë.
- të përgatitë kremra mikse.
- të përgatitë salca të ëmbla.
- të përgatitë akullore, sorbeto.
- të përgatitë mousse.
- të dekorojë dhe servirë kremrat.
- të kujdeset për mjetet e punës.
- të pastrojë vendin e punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së kremrave.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pandispanjës

RM 4 Nxënësi përgatit ëmbëlsira të kuzhinës.

Përmbajtja:

- Përgatitja e ëmbëlsirave me sherbet.
- Përgatitja e biskotave.
- Përgatitja e ëmbëlsirave me fruta.
- Përgatitja e kompostove.
- Përgatitja e reçelit në kuzhinë.
- Përgatitja e kekut në kuzhinë.
- Dekoimi dhe servirja e ëmbëlsirave të kuzhinës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave të kuzhinës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë ëmbëlsirat me sherbet.
- të përgatitë biskota të ndryshme në kuzhinë.

- të përgatitë ëmbëlsira me fruta.
- të përgatitë komposto.
- të përgatitë reçelin në kuzhinë.
- të përgatitë kekun në kuzhinë. (Lloje të ndryshme)
- të dëkorojë dhe servirë ëmbëlsirat në kuzhinë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave të kuzhinës.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

11. Moduli “Shërbimi i mëngjesit dhe shërbime të tjera në restorant”

Drejtimi: Hoteleri -Turizëm

Niveli: I

Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIMI I MËNGJESIT DHE SHËRBIME TË TJERA NË RESTORANT	M-13-118-11
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer shërbimin e mëngjesit, shërbimin në dhomën e klientit, shërbimet të ndryshme në sy të klientit si dhe për të shërbyer në pritje dhe bankete në restorant.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi parapërgatit sallën për shërbimin e mëngjesit dhe shërbime të tjera në restorant.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Analiza e skemës së shërbimit- Përgatitja e sallës sipas skemës së shërbimit.- Vendorsja e tavolinave.- Përgatitjet në side board.- Parapërgatitjet në kuzhinë.- Përgatitjet në zonën ndihmëse.- Përzgjedhja e mjeteve të shtrimit.- Shtrimi i tavolinave.- Zbukurimi i tavolinave.- Kontrolli përpara fillimit të shërbimit.- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të analizojë skemën e shërbimit- të përgatitë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës së shërbimit.- të vendosi tavolinat sipas rregullit.- të organizojë side board sipas rregullit.- të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë sipas rregullit.- të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse sipas rregullit.- të përzgjedhë sipas rregullit mjetet për shtrimin.- të shtrojë sipas rregullit tavolinat.- të zukurojë sipas rregullit tavolinat.	

-
- të kryejë kontrollin e gadishmërisë së sallës përpara fillimit të shërbimit.
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës.

RM 2 Nxënësi shërben mëngjeset.

Përmbajtja:

- Analiza e skemës së shërbimit për mëngjeset sipas llojit.
- Planifikimi i shërbimit për mëngjeset sipas llojit.
- Përzgjedhja e llojit të mëngjesit sipas faktorëve të caktuar.
- Pritja e klientëve në mëngjes.
- Mëngjesi i thjeshtë.
- Shërbimi i mëngjesit të thjeshtë në bar.
- Mëngjesi kontinental.
- Përgatitjet e shtrimit për mëngjesin kontinental.
- Përgatitjet para ardhjes së klientëve.
- Shërbimi i mëngjesit kontinental.
- Mëngjesi anglez dhe amerikan.
- Përgatitjet e shtrimit për mëngjesin anglez dhe amerikan.
- Përgatitjet para ardhjes së klientëve.
- Shërbimi i mëngjesit anglez dhe amerikan.
- Mëngjesi me bufë.
- Parapërgatitja e ushqimit dhe pijeve të mëngjesëve.
- Përgatitja e bufesë së pijeve për mëngjes.
- Përgatitja e bufesë së ushqimit për mëngjes.
- Shërbimi në bufenë e mëngjesit.
- Brunch.
- Mënyra të pagesës së mëngjesëve.
- Përcjellja e klientëve.
- Pastrimi i tavolinave.
- Rregullimi i sallës.
- Shtrimi i sallës.
- Kujdesi për side board.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të mëngjesëve në restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë skemën së shërbimit për mëngjeset sipas llojit;
- të planifikojë sipas rregullit shërbimin për mëngjeset sipas llojit;
- të përzgjedhja sipas faktorëve të caktuar llojet e mëngjesëve;
- të parapërgatisë sipas llojit bazën materiale për shtrimin e mëngjesëve;
- të dallojë faktorët që ndikojnë në përzgjedhjen e llojit të mëngjesit;
- të presë sipas rregullit klientët në mëngjes;
- të parapërgatisë sipas rregullit shtrimin mëngjesit të

- thjeshtë;
- të shërbejë sipas rregullit mëngjesin e thjeshtë;
- të parapërgatisë sipas rregullit shtrimin mëngjesit kontinental;
- të parapërgatisë në darkë shtrimin mëngjesit kontinental sipas rregullit;
- të parapërgatisë sipas rregullit shtrimin para ardhjes së klientëve;
- të shërbejë sipas rregullit mëngjesin kontinental te klienti;
- të parapërgatisë sipas rregullit shtrimin mëngjesit mëngjesin anglez dhe amerikan;
- të parapërgatisë në darkë shtrimin e mëngjesit anglez dhe amerikan sipas rregullit;
- të përgatitë shtrimin e mëngjesit anglez dhe amerikan sipas rregulli para ardhjes së klientëve;
- të shërbejë mëngjesin e mëngjesit anglez dhe amerikan sipas rregulli te klienti;
- të shërbejë mëngjesin me bufë;
- të parapërgatisë ushqimet dhe pijet për bufenë e mëngjeseve;
- të parapërgatitë sipas rregullit bufenë e pijeve;
- të parapërgatitë sipas rregullit bufenë e ushqimit;
- të shërbejë të parapërgatitë sipas rregullit në bufenë e mëngjesit;
- të parapërgatisë sipas rregullit Brunch;
- të kryejë pagesën e mëngjeseve sipas rregullit;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;
- të pastrojë tavolinat sipas rregullit.
- të rregullojë sallën sipas rregullit.
- të shtrojë sallën sipas rregullit;
- të kujdeset për side board sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të mëngjeseve në restorant.

RM 3 Nxënësi shërben ushqimin në dhomën e klientit.

Përmbajtja:

- Analiza e skemës së shërbimit të ushqimit në dhomën e klientit.
- Staf i shërbimit të ushqimit në dhomën e klientit (në kate)
- Porositja e ushqimit në dhomë.
- Menuja e dhomës.
- Marrja e porosisë me telefon.
- Rregulla për shërbimin në dhomën e klientit.
- Parapërgatitja e karrocës së shërbimit.
- Shërbimi në dhomën e klientit me karrocë.
- Early tea.
- Përgatitja e tabakasë për shërbimin e early tea.
- Shërbimi i *early tea*.
- Shërbimi i ushqimit në tavolinën e dhomës së klientit.

- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të ushqimit në dhomën e klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të shërbejë ushqimin në dhomën e klientit.
- të dallojë stafin e shërbimit të ushqimit në dhomën e klientit (në kate)
- të marrë porosinë për shërbimin në dhomë të ushqimit.
- të dallojë menunë e dhomës.
- të marrë porosinë me telefon.
- të zbatojë rregulla për shërbimin në dhomën e klientit.
- të parapërgatitë karrocën e shërbimit.
- të shërbejë në dhomën e klientit me karrocë.
- të dallojë *early tea*.
- të përgatitë tabakanë për shërbimin e *early tea*.
- të shërbejë *early tea*.
- të shërbejë ushqimin në tavolinën e dhomës së klientit.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të ushqimit në dhomën e klientit.

RM 4 Nxënësi shërben në restorant sipas metodave të ndryshme të shërbimit.

Përmbajtja:

- Metodatat e shërbimit.
- Faktorët që ndikojnë në përzgjedhjen e metodës së shërbimit.
- Shërbimi me pjatë.
- Rregulla praktike për shërbimin me pjatë.
- Shërbimi me kapak ose *cloche*.
- Shërbimi me pjatancë.
- Rregullat për shërbimin me pjatancë.
- Përdorimi i *forlegerit*.
- Vendosja e ushqimit në pjatën e klientit.
- Përdorimi i *forlegerit* nga klienti.
- Vendosja e pjatancës në tavolinën e klientit.
- Shërbimi geridon.
- Përgatitja e geridonit për shërbimin e ushqimit.
- Përgatitja e pjatave në geridon.
- Shërbimi i pjatave nga geridoni.
- Shërbimi me bufë.
- Pritja e klientëve.
- Përgatitja e bufesë së pijeve.
- Përgatitja e bufesë së ushqimit.
- Shërbimi në bufë në këmbë.
- Shërbimi në bufë ulur.
- Përcjellja e klientëve.



- Pastrimi i tavolinave.
- Rregullimi i sallës.
- Shtrimi i sallës.
- Kujdesi për side board.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në restorant sipas metodave të ndryshme të shërbimit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dallojë metodat e shërbimit.
- të dallojë faktorët që ndikojnë në përzgjedhjen e metodës së shërbimit.
- të shërbejë me pjatë.
- të zbatojë rregulla praktike për shërbimin me pjatë.
- të shërbejë me kapak ose Cloche.
- të shërbejë me pjatancë.
- të zbatojë rregullat për shërbimin me pjatancë.
- të prdori forlegerin.
- të vendosi ushqimin në pjatën e klientit sipas rregullave.
- të vendosi pjatancën në tavolinën e klientit.
- të dallojë shërbimin geridon.
- të përgatitë geridonin për shërbimin e ushqimit.
- të përgatitë pjatat në geridon.
- të shërbejë pjatat nga geridoni.
- të dallojë shërbimin me bufe.
- të presë klientët në sallë.
- të përgatitë bufenë e pijeve.
- të përgatitë bufenë e ushqimit.
- të shërbejë në bufe në këmbë.
- të shërbejë në bufe ulur.
- të përcjellë klientët.
- të pastrojë tavolinat.
- të rregullojë sallën.
- të shtrojë sallën.
- të kujdeset për side board.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në restorant sipas metodave të ndryshme të shërbimit.

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 biznese që ofrojnë këtë shërbim.

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.



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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Restorant real ose restorant i shkollës.
- Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të restorantit.
- Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

12. Moduli “Përgatitja e pijeve të ngrohta në bar”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E PIJEVE TË NGROHTA NË BAR.	M-13-119-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur dhe shërbyer pije të ngrohta në bar.	
Kohëzgjatja e modulit	34 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet e punës në bar.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mrëmbajtja e banaku i barit.- Vendosja e pajisjeve dhe mjeteve të punës në bar.- Pastrimi i mjeteve të punës në bar.- Pastrimi i mjeteve për shërbimin të klientit.- Kontrolli i funksionimit të ekspresit në bar.- Përgatitja e ekspresit përpara përdorimit.- Përdorimi i ekspresit.- Mirëmbajtja dhe pastrimi i ekspresit.- Kontrolli i funksionimit të aparatit të filtrit.- Përdorimi i aparatit për përgatitjen e kafesë filtër.- Mirëmbajtja dhe pastrimi i aparatit për përgatitjen e kafesë filtër.- Përdorimi i aparatit Moka.- Mirëmbajtja dhe pastrimi i aparatit moka.- Makina për larjen e gotave dhe filxhanëve.- Kontrolli i funksionimit të makinës për larjen e enëve.- Përdorimi i makinës për larjen e gotave dhe filxhanëve.- Vendosja e gotave, filxhanëve, kanave, lugëvë në makinë për larje.- Solucionet për larjen e gotave, filxhanëve në makinë.- Mirëmbajtja dhe pastrimi i makinës për larjen e gotave, filxhanëve.- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit, mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të punës në bar. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p>	

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të mirëmbajë banakun e barit sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në bar sipas rregullave;
- të pastrojë sipas rregullit mjetet e punës në bar;
- të pastrojë sipas rregullit mjetet për shërbimin të klientit në bar;
- të kontrollojë sipas procedurës funksionimin e ekspresit në bar;
- të përgatitë sipas rregullit ekspresin për punë;
- të përdorë sipas procedurës ekspresin;
- të mirëmbajë dhe pastrojë sipas rregullit ekspresin në bar;
- të kontrollojë sipas procedurës funksionimin e aparatit të filtrit.
- të përdorë sipas procedurës aparatin për përgatitjen e kafesë filtër;
- të mirëmbajë dhe pastrojë sipas rregullit aparatin për përgatitjen e kafesë filtër;
- të kontrollojë sipas procedurës funksionimin e aparatit Moka;
- të përdorë sipas procedurës aparatin Moka;
- të mirëmbajë dhe pastrojë sipas rregullit aparatin moka;
- të kontrollojë sipas procedurës funksionimin e makinës për larjen e enëve;
- të përdori sipas rregullit makinën për larjen e gotave dhe filxhanëve;
- të vendosi sipas rregullit gotat, filxhanët, kanat, lugët në makinë për larje;
- të përzgjedhë solucionet për larjen e gotave, filxhanëve në makinë;
- të mirëmbajë dhe pastrojë sipas rregullit makinën për larjen e gotave, filxhanëve;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit, mirëmbajtjes së pajisjeve dhe mjeteve të punës në bar;

RM2 Nxënësi përgatit pije të ngrohta në bar

Përmbajtja:

- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Vendosja e pajisjeve, mjeteve sipas rregullave në banak.
- Ngrohja e ekspresit.
- Ngrohja e filxhanëve.
- Përzgjedhja e lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen e pijeve të ngrohta.
- Përgatitja e kafesë ekspres.
- Përgatitja e kafeve me qumësht.
- Përgatitja e kafesë filtër.
- Përgatitja e kafesë me aparatin Moka.
- Përgatitja e kafesë turke.
- Përgatitja e çajit.



- Përgatitja e kakaos.
- Përgatitja e çokollatës.
- Përgatitja e salepit.
- Përgatitja e neskafesë.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta në bar.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë sipas rregullit mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të ngrohë sipas rregullit ekspresin;
- të ngrohë filxhanët sipas rregullit;
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të ngrohta;
- të përgatisë kafënë ekspres sipas procedurës;
- të përgatisë kafënë me qumësht sipas procedurës;
- të përgatisë kafënë filtër sipas procedurës;
- të përgatisë sipas procedurës kafënë me aparatën Moka.
- të përgatisë sipas procedurës kafënë turke.
- të përgatisë çajin sipas procedurës;
- të përgatisë kakaon sipas procedurës;
- të përgatisë çokollatën sipas procedurës;
- të përgatisë sipas procedurës salepin.
- të përgatisë sipas procedurës neskafënë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta në bar

RM 3 Nxënësi shërben pijet e ngrohta.

Përmbajtja:

- Përzgjedhja e pajisjeve të shërbimit sipas llojit të pijes.
- Përgatitja e tabakasë.
- Vendosja e elementeve në tabaka sipas rregullave.
- Mbartja e tabakasë.
- Shërbimi i pijeve të ngrohta te klienti.
- Rregulla për mbledhjen e pajisjeve nga tavolina në bar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të pijeve të ngrohta.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë pajisjet të shërbimit sipas llojit të pijes;
- të përgatisë tabakanë sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet në tabaka sipas rregullave dhe procedurës.
- të mbartë sipas rregullit tabakanë.

- të shërbejë te klienti pijet e ngrohta sipas rregullit dhe procedurës;
- të zbatojë rregullat për mbledhjen e pajisjeve nga tavolina në bar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të pijeve të ngrohta.

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Bar real ose bari i shkollës.
 - Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve barit.
 - Ekspres, aparat filtër, aparat Moka, makinë për larjen e enëve në bar.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-



13. Moduli “Rezervimi, regjistrimi dhe këshillimi i klientëve në recepsionin e hotelit”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	REZERVIMI, REGJISTRIMI DHE KESHILLIMI I KLIENTËVE NË RECEPTIONIN E HOTELIT.	M-13-765-11
Qëllimi i modulit	Një modul teoriko praktik që aftëson nxënësit për të përdorur dhe mirëmbajtur mjedisin e punës, pajisjet në recepsion për të kryer rezervimin dhe regjistrimin e klientëve si dhe për të kryer këshillimin e klientëve për veprimtari kulturore, itinerare udhëtimi dhe turistike.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat në mjedisin e punës.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ndërtimi i mjediseve të recepsionit.- Mirëmbajtja e mjediseve të recepsionit.- Ndërtimi i sportelit të recepsionit.- Mirëmbajtja e sportelit të recepsionit.- Mënyrat e vendosjes së pajisjeve në recepsion.- Detyrat e personelit të recepsionit.- Mënyrat e prezantimit me klientin në recepsion.- Mënyrat e komunikimit me klientin në recepsion.- Përdorimi i uniformës së personelit në recepsion.- Zbatimi i rregullave të higjienës në recepsion.- Zbatimi i rregullave të sigurisë dhe të ruajtjes së mjedisit në recepsion. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të dallojë veçoritë e mjediseve të recepsionit.- të mirëmbajë mjedisin e “front offisit” në recepsion.- të mirëmbajë mjedisin e “back offisit” në recepsion.- të dallojë llojet e sportelive në recepsion.- të të mirëmbajë sportelin e recepsionit.- të dallojë mënyrat e vendosjes së pajisjeve në recepsion.- të zbatojë detyrat e personelit të recepsionit.- të zbatojë rregullat e prezantimit me klientin në recepsion.- të zbatojë rregullat e komunikimit me klientin në	

-
- reception.
 - të zbatojë rregullat e përdorimit të uniformës së personelit në reception.
 - të zbatojë rregullat e higjienës vetiake dhe të mjedisit në reception.
 - të zbatojë rregullat e sigurisë dhe të ruajtjes së mjedisit në reception.

RM 2 Nxënësi përdor mjetet dhe pajisjet në reception

Përmbajtja:

- Përdorimi i kompjuterit në reception.
- Përdorimi i faksit në reception.
- Përdorimi i telefonit në reception.
- Përdorimi i fotokopjes në reception.
- Mirëmbajtja e pajisjeve në reception.
- Rregullat e sigurisë për mjetet dhe pajisjet e receptionit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përdorë kompjuterin në reception.
- të përdorë faksin në reception.
- të përdorë telefonin në reception.
- të përdorë fotokopjen në reception.
- të mirëmbajë pajisjet në reception.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë për mjetet dhe pajisjet e receptionit

RM 3 Nxënësi kryen rezervime të klientit në receptionin e hotelit

Përmbajtja:

- Llojet e rezervimeve që kryen në receptionin e hotelit.
- Kërkesat që duhen plotësuar për kryerjen e rezervimit në receptionin e hotelit.
- Llojet e ofertave për klientin.
- Kryerja e rezervimit sipas etapave.
- Kryerja e veprimeve me dokumentet e identifikimit.
- Dhënia e formularit të prenotimit.
- Asistimi i klientit në plotësimin e formularit të prenotimit.
- Kryerja e konfirmimit të rezervimit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dallojë llojet e rezervimeve që kryen në receptionin e hotelit.
- të zbatojë kërkesat që duhen plotësuar për kryerjen e rezervimit në receptionin e hotelit.
- të përdorë llojet e ofertave për klientin në reception.
- të kryejë rezervimin sipas etapave.

- të kryejë veprimet me dokumentet e identifikimit të klientit.
- të përdorë teknikat e dhënies së formularit të prenotimit të klienti.
- të asistojë klientin në plotësimin e formularit të prenotimit.
- të kryejë konfirmimin e rezervimit për klientin sipas rregullave.

RM 4 Nxënësi kryen regjistrime të klientit në receptionin e hotelit.

Përmbajtja:

- Mënyrat e regjistrimit të klientit në reception.
- Kryerja e regjistrimit të klientit.
- Leximi i dokumenteve të identifikimit.
- Rregjistrimi i formularit të prenotimit.
- Rregjistrimi i klientit në listën e dhomave.
- Pajisja e klientit me pasaportën e hotelit.
- Pajisja e klientit me çelësin e dhomës.
- Informimi i klientit për shërbimet e hotelit.
- Informimi i klientit për mënyrat e orientimit në hotel.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përdorë mënyrat e regjistrimit të klientit në reception.
- të kryejë regjistrimin e klientit sipas procedurave.
- të lexojë dokumentet e identifikimit të klientit.
- të kryejë sipas rregullit regjistrimin e klientit në formularin e prenotimit.
- të kryejë sipas rregullit regjistrimin e klientit në listën e dhomave.
- të kryejë sipas rregullit pajisjen e klientit me pasaportën e hotelit.
- të kryejë sipas rregullit pajisjen e klientit me çelësin e dhomës.
- të kryejë sipas rregullit informimin e klientit për shërbimet e hotelit.
- të kryejë sipas rregullit pajisjen e klientit për mënyrat e orientimit në hotel.

RM 5 Nxënësi interpreton hartat dhe guidat e qytetit/zonës.

Përmbajtja:

- Leximi i hartave gjeografike të qytetit/zonës.
- Leximi i hartave administrative të qytetit/zonës.
- Leximi i hartave turistike.
- Leximi i hartave rrugore.
- Interpretimi i guidave të qytetit.
- Interpretimi i broshurave promovuese të qytetit/zonës.
- Interpretimi i fjetë-palosjeve promovuese të qytetit/zonës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të interpretojë hartat gjeografike të qytetit/zonës;
- të interpretojë hartat administrative të qytetit/zonës;
- të interpretojë hartat turistike të qytetit/zonës;
- të interpretojë hartat rrugore të qytetit/zonës;
- të interpretojë guidat e qytetit/zonës;
- të interpretojë broshurat promovuese të qytetit/zonës;
- të interpretojë fletëpalosje promovuese të qytetit/zonës;

RM 6 Nxënësi këshillon klientin për veprimtari kulturore dhe turistike në zonën e banimit.

Përmbajtja:

- Prezantimi me klientin.
- Komunikimi me klientin.
- Informimi i klientit për institucionet kulturore e artistike të qytetit.
- Informimi i klientit për guidat e veprimtarive kulturore e artistike të qytetit.
- Informimi i klientit për objektet sportive të zonës.
- Informimi i klientit për objektet e artit-galeritë e zonës.
- Informimi i klientit për muzeumet e zonës.
- Informimi i klientit për objektet e kultit në qytet.
- Informimi i klientit për bibliotekat e zonës.
- Informimi i klientit për parqet e lojrave e zonës.
- Informimi i klientit për qendrat estetike të zonës.
- Informimi i klientit për qendrat tregëtare të zonës.
- Informimi i klientit për turizmin e zonës.
- Informimi i klientit për agjencitë turistike të zonës.
- Informimi i klientit për restorantet e zonës.
- Informimi i klientit për pub-et, baret, diskotekat.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zbatojë rregullat e prezantimit me klientin;
- të zbatojë rregullat e komunikimit me klientin;
- të informojë klientin sipas rregullit për institucionet kulturore artistike të qytetit;
- të informojë klientin sipas rregullit për guidat e veprimtarive kulturore e artistike të qytetit;
- të informojë klientin sipas rregullit për objektet sportive të qytetit;
- të informojë klientin sipas rregullit për objektet e artit dhe galeritë në zonën e banimit;
- të informojë klientin sipas rregullit për muzeumet në zonën e banimit.
- të informojë klientin sipas rregullit për objektet e kultit në

- qytet.
- të informojë klientin sipas rregullit për bibliotekat e qytetit.
 - të informojë klientin sipas rregullit për parqet e qytetit.
 - të informojë klientin sipas rregullit për qendrat e bukurisë.
 - të informojë klientin sipas rregullit për qendrat tregëtare të qytetit.
 - të informojë klientin sipas rregullit për llojet e turizmit të zonës.
 - të informojë klientin sipas rregullit për agjensitë turistike të zonës.
 - të informojë klientin sipas rregullit për restorantet e qytetit.
 - të informojë klientin sipas rregullit për pub-et, baret, diskotekat e qytetit;

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të pajisjeve dhe mirëmbajtjes së tyre.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin dhe mirëmbajtjen e pajisjeve të receptionit, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë. Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të mënyrave të prenotimit, rezervimit, rregjistrimit.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për plotësimin e formularëve të prenotimit, kryerjes së rezervimit dhe mënyrave të rregjistrimit në hotel., fillimisht në mënyrë të 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 informimit dhe këshillimit të klientit.

-Nxënësit duhet të angazhohen në lojë me role për kryerjen e informimit dhe këshillimit të klientit, si dhe të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

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

Kushtet e domosdoshme

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

**për realizimin e
modulit**

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

14. Moduli “Larja, tharja dhe hekurosja e biankerive në lavanteri”

Drejtimi: Hoteleri – Turizëm

Niveli: I

Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	LARJA, THARJA DHE HEKUROKJA E BIANKERIVE NË LAVANTERI	M-13-123-11
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit me përdorimin e pajisjeve dhe detergjentëve që përdoren në lavanteri si dhe për zhvillimin e aftësive paraktike të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes.	
Kohëzgjatja e modulit	33 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi kryen procesin e larjes së biankerisë në lavanteri</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Seleksionimi i biankerive për larje.- Transportimi i biankerive të seleksionuara pranë makinave larëse- Vendosja e biankerive në kazanin e larjes- Verifikimi i funksionimit të pajisjes- Dozimi i detergjentëve sipas peshës, llojit të rrobave dhe shkallës së pastërtisë- Vendosja e detergjentëve në vendet e përcaktuara, ose programimi i tyre- Përcaktimi i kushteve të larjes- Programimi i procesit të larjes- Vënia në përdorim e lavatriçës për larjen e rrobave- Mbikqyrja e procesit të larjes- Mbyllja e makinerisë në përfundim të procesit- Nxjerrja e rrobave nga lavatriçja- Transportimi i biankerisë për procesin tjetër- Mirëmbajtja e pajisjeve- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje – përgjigje me gojë.- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të seleksionojë biankeritë për larje;- të transportojë biankeritë e seleksionuara pranë makinave larëse;- të vendosë biankeritë në kazanin e larjes;	

-
- të verifikojë funksionimin e pajisjes;
 - të llogaritë dozimin e detergjenteve sipas peshës; llojit të rrobave dhe shkallës së pastërtisë;
 - të vendosë detergjentet në vendet e përcaktuara, ose t'i programojë;
 - të përcaktojë kushtet e larjes;
 - të programojë procesin e larjes;
 - të vendosë në përdorim lavatriçen për larjen e rrobave;
 - të mbikqyrë procesin e larjes;
 - të mbyllë makinerinë në përfundim të procesit;
 - të nxjerrë rrobat nga lavatriçja;
 - të transportojë biankeritë për procesin tjetër;
 - të mirëmbajë pajisjet;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

RM 2 Nxënësi kryen proceset e centrifugimit dhe tharjes së biankerisë

Përmbajtja:

Transportimi i biankerive të lara pranë makinave centrifuguese.

- Vendosja e biankerive në kazanin e centrifugës.
- Verifikimi i funksionimit të pajisjes
- Përcaktimi i kushteve të centrifugimit
- Programimi i procesit të centrifugimit
- Vënia në përdorim e centrifugës
- Mbikqyrja e procesit të centrifugimit
- Mbyllja e makinerisë në përfundim të procesit
- Nxjerrja e rrobave nga centrifuga
- Transportimi i biankerisë për procesin e tharjes
- Vendosja e biankerive në makinën e tharjes
- Përcaktimi i kushteve të tharjes
- Programimi i procesit të tharjes
- Vënia në përdorim e makinës tharëse
- Mbikqyrja e procesit të tharjes
- Mbyllja e makinerisë në përfundim të procesit
- Nxjerrja e rrobave nga makina tharëse
- Transportimi i biankerisë për procesin e palosjes
- Mirëmbajtja e pajisjeve
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje – përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të transportojë biankeritë të lara pranë makinave centrifuguese
- të vendosë biankeritë në kazanin e centrifugës
- të verifikojë funksionimin e pajisjes
- të përcaktojë kushtet e centrifugimit

- të programojë procesin e centrifugimit
- të vendosë në përdorim centrifugën
- të mbikqyrë procesin e centrifugimit
- të mbyllë makinerinë në përfundim të procesit
- të nxjerrë rrobat nga centrifuga
- të transportojë biankerinë për procesin e tharjes
- të vendosë biankerinë në makinën e tharjes
- të përcaktojë kushtet e tharjes
- të programojë procesin e tharjes
- të vendosë në përdorim makinën tharëse
- të mbikqyrë procesit të tharjes
- të mbyllë makinerinë në përfundim të procesit
- të nxjerrë rrobat nga makina tharëse
- të transportojë biankerinë për procesin e palosjes
- të mirëmbajë pajisjet
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik

RM 3 Nxënësi hekuros biankerinë në lavanteri

Përmbajtja:

- Transportimi i biankerive pranë pajisjeve të hekurosjes
- Verifikimi i funksionimit të pajisjeve
- Programimi i hekurit me dorë apo presë
- Programimi i makinës së hekurosjes
- Hekurosja e picetave
- Hekurosja e mbulesave
- Hekurosja e çarçafëve
- Hekurosja e rrobave të klientëve dhe personelit
- Transportimi i biankerive në vendet e depozitimit
- Futja në qese e rrobave të klientëve
- Mbyllja e makinerisë në përfundim të procesit
- Mirëmbajtja e pajisjeve
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje – përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të transportojë biankeritë pranë pajisjeve të hekurosjes
- të verifikojë funksionimin e pajisjeve
- të programojë hekurin me dorë apo presë
- të programojë makinat e hekurosjes
- të hekurosë picetat
- të hekurosë mbulesat
- të hekurosë çarçafët
- të hekurosë rrobat e klientëve dhe personelit
- të transportojë biankeritë në vendet e depozitimit
- të futë në qese rrobavet e klientëve
- të mbyllë makinerinë në përfundim të procesit
- të mirëmbajë pajisjet
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së



mjedisit

Udhëzime për zbatimin e modulit	<ul style="list-style-type: none">– Ky modul duhet të trajtohet në lavanterinë e shkollës dhe në lavanteri të hoteleve.– Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të larjes, përgatitjes dhe dozimit të detergjentëve, programimin e pajisjeve për punë si dhe temperaturat e nevojshme, të larjes, tharjes, hekurosjes.– Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e proceseve të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes.– Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve– Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës dhe përdorimin e pajisjeve në lavanteri.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	<p>Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:</p> <ul style="list-style-type: none">- repart lavanterie për pastrimin e rrobave të palara- mjete pune dhe pajisje që përdoren në lavanteri- detergjentë për larje dhe solucione për trajtimin e njollave- biankeri të llojeve të ndryshme për demonstrim.

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

1. Moduli “Përgatitja e ushqimeve fast-food”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 10

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E USHQIMEVE FAST FOOD	M-13-124-09
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	Duhet të jenë nxënës që kanë përfunduar arsimin e detyruar. Të kenë përmbyshur moduln “Përdorimi i mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinë”, “Përgatitja e perimeve dhe frutave për gatim” dhe “Përgatitja e vezëve”	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi kryen proceset përgatitore për përgatitjen e ushqimeve fast-food. Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Leximi i menisë.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve.- Kujdesi për pajisjet.- Vendosja e pajisjeve në punë.- Përzgjedhja e lëndëve të para sipas menisë.- Peshimi i lëndëve të para.- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.- Prerja e lëndëve të para.- Vendosja e lëndëve të para në banakun ftohës sipas rregullave në ndarje.- Vendosja e mjeteve të shërbimit sipas rregullave.- Mbushja e mbajtëseve të salcave.- Kujdesi për menazhet.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes në fast-food. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. Kriteret e vlerësimit: <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të lexojë meninë;- të përzgjedhë sipas rregullit mjetet e punës;- të kontrollojë sipas procedurës funksionimin e pajisjeve.- të vendosë pajisjet në punë sipas procedurës;	

-
- të kujdeset për pajisjet sipas rregullit;
 - të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas menisë.
 - të bëjë peshimin e lëndëve të para sipas menisë.
 - të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para sipas rregullit;
 - të presë sipas procedurës lëndët e para;
 - të vendosë lëndët e para në banakun ftohës sipas rregullave në ndarje.
 - të mbushë sipas procedurës mbajtëset e salcave;
 - të kujdeset sipas rregullit për menazhet.
 - të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes në fast-food.

RM 2 Nxënësi përgatit ushqime fast food.

Përmbajtja:

- Përgatitja e sanduiçeve në fast-food.
- Vendosja e përbërësve në sanduiçe.
- Ambalazhimi i sanduiçeve.
- Përgatitja e hamburgerit në fast-food.
- Vendosja e përbërësve në hamburger.
- Ambalazhimi i hamburgerit.
- Përgatitja e tostit në fast-food.
- Vendosja e përbërësve në toste.
- Ambalazhimi i tosteve.
- Përgatitja e hot dog në fast-food.
- Vendosja e përbërësve në hot dog.
- Ambalazhimi i hot dog.
- Përgatitja e suflaqeve në fast-food.
- Vendosja e përbërësve në suflaqe.
- Ambalazhimi i suflaqeve.
- Përgatitja e donerit në fast-food.
- Vendosja e përbërësve në doner.
- Ambalazhimi i donerit.
- Përgatitja e patateve të skuqura në fast-food.
- Ambalazhimi i patateve të skuqura.
- Përgatitja e sallatave në fast-food.
- Ambalazhimi i sallatave në fast-food.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve në fast-food.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë sanduiçet sipas procedurës;
- të vendosë sipas procedurës përbërësit në sanduiçe;
- të ambalazhojë sipas rregullit sanduiçet;
- të përgatisë sipas procedurës hamburger;
- të vendosë sipas procedurës përbërësit në hamburger;

- të ambalazhojë hamburgerin sipas rregullit;
- të përgatisë toste sipas procedurës;
- të vendosë sipas procedurës përbërësit në toste;
- të ambalazhojë tostet sipas rregullit;
- të përgatisë sipas procedurës hot dog;
- të vendosë sipas procedurës përbërësit në hot dog;
- të ambalazhojë sipas rregullit hot dog;
- të përgatisë sipas procedurës suflaçe;
- të vendosë sipas procedurës përbërësit në suflaçe;
- të ambalazhojë sipas rregullit suflaçe;
- të përgatisë doner sipas procedurës;
- të vendosë sipas procedurës përbërësit në doner;
- të ambalazhojë sipas rregullit donerin.
- të përgatisë sipas procedurës patate të skuqura;
- të ambalazhojë sipas rregullit patetat e skuqura;
- të përgatisë sipas procedurës sallatat në fast food;
- të ambalazhojë sipas rregullit sallatat në fast-food;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve në fast food.

RM 3 Nxënësi përgatit ushqime fast food në pjatë.

Përmbajtja:

- Përgatitja e ushqimeve fast-food në pjatë.
- Vendosja në pjata e ushqimeve.
- Dekorimi dhe servirja e ushqimeve.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimit në pjatë në fast-food

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë sipas procedurës ushqimet në pjatë në fast-food;
- të vendosë ushqimet në pjatë sipas rregullave;
- të dekorojë dhe servirë ushqimet në fast-food sipas rregullave;
- të kujdeset për mjetet e punës.
- të pastrojë vendin e punës sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve me pjatë në fast-food.

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.

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, 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 dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Shërbimi i pushimeve të kafesë”.

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIMI I PUSHIMEVE TE KAFESË	M-13-125-09
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. Të kenë përmbytur modulet “Hyrje në shërbimin në restorant”, “Përdorimi i mjeteve dhe pajisjeve në restorant”, “Rregullimi dhe shtrimi i sallës së restorantit”,	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi parapërgatit bufenë për shërbimin e pushimit të kafesë Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Parapërgatitjet në side board për pushimin e kafesë.- Parapërgatitjet në kuzhinë.- Vendosija e pajisjeve në karrocën e shërbimit.- Vendosija e tavolinave të bufesë.- Vendosija e mbulesave me pala.- Vendosija e mbulesave të sipërme.- Vendosija e tavolinave për klientët.- Vendosija e filxhanëve në bufe.- Vendosija e gotave në bufe.- Vendosija e lugëve në bufe.- Vendosija e pecetave.- Vendosija e mbajtëseve të sheqerit.- Vendosija e paketave të çajit.- Vendosija e tavllave.- Vendosija e filtrit të kafesë.- Vendosija e filtrit të ujit të nxehtë.- Vendosija e filtrit të qumështit.- Vendosija e pijeve të ftohta në bufe.- Vendosija e ushqimeve të ftohta në bufe.- Vendosija e ushqimeve të ngrohta në bufe.- Zbukurimi i bufesë për pushimin e kafesë.- Kontrolli përpara fillimit të shërbimit.- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes për shërbimin e pushimit të kafesë. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli.	

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë parapërgatitjet në side board 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 filtrin e kafesë në bufe sipas rregullit;
- të vendosë filtrin e ujit të nxehtë sipas rregullit;
- të vendosë filtrin 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 ngrohta në bufe sipas rregullit;
- të zbukurojë bufenë për pushimin e kafesë sipas rregullit;
- të kryejë kontrollin para fillimit të shërbimit sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes për shërbimin e pushimit të kafesë.

RM 2 Nxënësi shërben në pushimet e kafesë.

Përmbajtja:

- Pritja e klientëve për shërbimin e pushimit të kafesë.
- Shërbimi i kafesë nga filtri.
- Shërbimi i kafesë me qumësht.
- Shërbimi i çajit.
- Shërbimi i pijeve të ftohta në bufe.
- Shërbimi i ushqimeve në bufe.
- Mbledhja e pajisjeve të përdorura me tabaka.
- Vendosja në karrocën e shërbimit e pajisjeve të përdorura.
- Ndërrimi i tavllave gjatë pushimit të kafesë.
- Asisteca për klientët gjatë pushimit të kafesë.
- 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.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të presë klientët sipas rregullit për shërbimin e pushimit të kafesë;

- të shërbejë kafënë nga filtri sipas rregullit;
- të shërbejë kafënë me qumësht sipas rregullit;
- të shërbejë çajin sipas rregullit;
- të shërbejë pijet e ftohta në bufe sipas rregullit;
- të shërbejë ushqimet në bufe sipas rregullit;
- të mbledhë pajisjet e përdorura me tabaka sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet e përdorura në karrocën e shërbimit sipas rregullit;
- të ndërrojë tavllat gjatë pushimit të kafesë sipas rregullit;
- të asistojë sipas rregullit klientët gjatë pushimit të kafesë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të pushimit të kafesë.

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

Përmbajtja:

- Mbledhja e pajisjeve në karrocën e shërbimit
- Transporti i pajisjeve në vendet përkatëse.
- Ndërrimi i mbulesave të sipërme të tavolinave.
- Vendosja e zbukurimeve.
- Kontrolli pas përfundimit të pushimit të kafesë.
- Pastrimi i filtrave.
- Larja e pajisjeve.
- Tharja e pajisjeve.
- Vendosja në side board.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit pas pushimit të kafesë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- 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 vendosë zbukurimet në tavolina sipas rregullit;
- të kontrollojë ambjentin pas pushimit të kafesë sipas rregullit;
- të pastrojë filtrate sipas rregullit;
- të lajë pajisjet sipas rregullit;
- të thajë pajisjet sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet në side board sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit pas pushimit të kafesë.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim.
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune,



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

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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Restorant real ose restorant i shkollës.
 - Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të restorantit dhe kuzhinës.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Pranimi i kërkesave dhe zgjidhja e ankesave të klientit në recepsion”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 10

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRANIMI I KËRKESAVE DHE ZGJIDHJA E ANKESAVE TË KLIENTIT NË RECEPTION	M-13-126-09
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të komunikuar mirë me klientin në recepsion dhe për të zgjidhur ankesat e tyre.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Duhet të jenë nxënës që kanë mbaruar arsimin e detyruar.	

Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit

RM 1 Nxënësi pranon kërkesat e klientit në recepsion.

Përmbajtja:

- Prezantimi me klientin në recepsion.
- Pranimi i kërkesave të klientit.
- Diskutimi me klientin për kërkesat e tij.
- Krijimi i klimes pozitive gjatë diskutimit me klientin.
- Zgjidhja e kërkesave dhe dëshirave të klientit.
- Prezantimi i ofertave për klientin.
- Formulimi i ofertave për klientin.
- Prezantimi edhe në mënyrë të figurshme i ofertave për klientin.
- Bindja e klientit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të prezantohet sipas rregullit me klientin në recepsion;
- të pranojë sipas rregullit kërkesa nga klienti;
- të diskutojë sipas rregullit me klientin për kërkesat e tij;
- të krijojë klimë pozitive në bisedë me klientin;
- të përdorë gjuhën e trupit gjatë komunikimit me klientin;
- të përdorë drejt pyetjet në komunikim me klientin;
- të dëgjojë me vëmendje klientin.
- të zgjidhë kërkesat dhe të plotësojë dëshirat e klientit;
- të formulojë saktë dhe kuptueshëm ofertat;
- të prezantojë ofertat edhe në mënyrë figurative;
- të shprehë qartë dobitë dhe avantazhet e ofertave për klientin.
- të bindë klientin për avantazhet e ofertave .

RM 2 Nxënësi zgjidh ankesat e klientit ne recepsion.

Përmbajtja:



- Prezantimi me klientin në recepsion.
- Sjellja me klientin në raste ankesash.
- Përkujdesja për klientin.
- Sjellja me klientin e inatosur.
- Zgjidhja e ankesave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të prezantohet sipas rregullit me klientin në recepsion;
- të dëgjojë me vëmendje klientin gjatë paraqitjes së ankesave.
- të pranojë sipas rregullit ankesa nga klienti;
- të zbatojë rregullat e sjelljes me klientin në rast ankesash;
- të përkujdeset për klientin sipas rregullit në rast ankesash
- të përkujdeset për klientin e inatosur sipas rregullit;
- të zgjidhë ankesat e klientit në favor të klientit;

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të komunikimit.

-Nxënësit duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Recepsioni i shkollës, ose i hotelit.
 - Pajisje të recepsionit (kompjuter, faks, telefon, fotokopje, printer)
 - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E SALLËS SË RESTORANTIT DHE SHËRBIMI PËR FESTA	M-13-127-09
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur sallën e restorantit dhe për të bërë shërbimin e bufeve festive.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësi duhet të ketë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi parapërgatit sallën për bufenë festive <i>Përmbajtja:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Përgatitja e sallës për bufenë festive.- Vendosja e tavolinave.- Përgatitjet në side board.- Parapërgatitjet në kuzhinë.- Përgatitjet në zonën ndihmëse.- Përzgjedhja e mjeteve të shtrimit.- Shtrimi i tavolinave.- Zbukurimi i tavolinave me dekore, shirita.- Kontrolli përpara fillimit të shërbimit.- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të bufeve festive. <p><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p><i>Kriteret e vlerësimit:</i> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë sallën për bufenë festive sipas rregullit;- të vendosi tavolinat sipas skemës së shërbimit;- të organizojë side board-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 zukurojë tavolinat me dekore, shirita.- të kryejë kontrollin përpara fillimit të shërbimit.- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit të sallës.	

RM 2 Nxënësi përgatit vazo dhe shporta me lule të freskëta.
Përmbajtja:



- Përzgjedhja e mjeteve të punës për përgatitjen e vazove dhe shportave me lule.
- Përzgjedhja e luleve për përgatitjen e vazove dhe shportave
- Vendosja e sfungjerit në ujë.
- Vendosja e luleve në sfungjer.
- Kombinimi i luleve dhe gjetheve gjatë vendosjes në sfungjer.
- Shiritat, letrat dekorative, rrjeta për formimin e shportave.
- Bazamentet për vendosjen e vazove dhe shportave në bufë.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së shportave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet për përgatitjen e vazove dhe shportave me lule.
- të përzgjedhë lulet për përgatitjen e vazove dhe shportave.
- të njomë sa duhet sfungjerin.
- të vendosë lulet në sfungjer.
- të kombinojë lulet dhe gjethet gjatë vendosjes në sfungjer.
- të përdorë shiritat, letrat dekorative, rrjetat për formimin e shportave.
- të ndërtojë bazamente për vendosjen e vazove dhe shportave në bufë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së shportave.

RM 3 Nxënësi përgatit dekore me fruta dhe perime.

Përmbajtja:

- Përzgjedhja e mjeteve për përgatitjen e dekoreve me fruta dhe perime.
- Përzgjedhja e frutave dhe perimeve për dekor.
- Përgatitja e frutave të dekoruar.
- Përgatitja e perimeve të dekoruara.
- Ruajtja e frutave dhe perimeve të dekoruara.
- Përgatitja e shportave me fruta.
- 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.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet për përgatitjen e dekoreve me fruta dhe perime.
- të përzgjedhë fruta dhe perime për dekor.
- të përgatitë fruta të dekoruar.
- të përgatitë perime të dekoruara.



- të ruajë fruta dhe perime të dekoruara.
- të përgatitë shporta me fruta.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së dekoreve me fruta dhe perime.

RM 4 Nxënësi përgatit bufetë për festa.

Përmbajtja:

- Vendorsja e bazamenteve në tavolina.
- Mbulimi i bazamenteve me veshje dekorative.
- Vendorsja e ushqimeve të ngrohta në bufe.
- Vendorsja e ushqimeve të ftohta në bufe.
- Vendorsja e pijeve të ngrohta në bufe.
- Vendorsja e pijeve të ftohta në bufe.
- Vendorsja e shportave dhe vazove me lule.
- Vendorsja e frutave dhe perimeve të dekoruara në bufe.
- Zbukurimi me qiri, ndriçues, veshje dekorative etj,
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bufeve për festa.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të vendosë bazamente në bufetë festive.
- të mbulojë bazamentet me veshje dekorative.
- 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 bufetë festive.
- të vendosë frutat dhe perimet e dekoruara në bufetë festive.
- të zbukurojë me qiri, ndriçues, veshje dekorative bufetë festive.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bufeve për festa.

RM 5 Nxënësi shërben në bufetë festive.

Përmbajtja:

- Analiza e skemës së shërbimit për bufenë festive.
- Përgatitja e sallës sipas skemës së shërbimit.
- Vendorsja e tavolinave për bufenë festive.
- Përgatitjet në side board.
- Parapërgatitjet në kuzhinë për bufenë festive..
- Përgatitjet në zonën ndihmëse për bufenë festive..
- Përzgjedhja e mjeteve të shtrimit për bufenë festive..
- Shtrimi i tavolinave për bufenë festive..
- Zbukurimi i tavolinave për bufenë festive..
- Kontrolli përpara fillimit të shërbimit për bufenë festive.
- Pritja e klientëve për bufenë festive.

- Shërbimi i ushqimit dhe pijeve në bufenë festive.
- Përcjellja e klientëve.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të bufesë festive.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë skemën e shërbimit për bufenë festive;
- të përgatisë sallën përpara fillimit të shërbimit sipas skemës së shërbimit për bufenë festive;
- të vendosë sipas rregullit tavolinat për bufenë festive;
- të organizojë sipas rregullit side board për bufenë festive;
- të kryejë parapërgatitjet në kuzhinë sipas rregullit;
- të kryejë përgatitjet në zonën ndihmëse sipas rregullit;
- të për zgjedhë sipas rregullit mjetet për shtrimin e bufesë festive;
- të shtrojë sipas rregullit tavolinat për bufenë festive;
- të zbukurojë sipas rregullit tavolinat për bufenë festive.
- të kryejë kontrollin e gadishmërisë së sallës përpara fillimit të shërbimit;
- të presë klientët sipas rregullit për bufenë festive;
- të shërbejë ushqimet dhe pijet për bufenë festive;
- të përcjellë klientët sipas rregullit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të bufesë festive.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për shërbimin e bufesë festive, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Restorant real ose restorant i shkollës.
 - Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të restorantit dhe kuzhinës.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-



5. Moduli “Përgatita e një menuje me asortimente tradicionale të zonës me bazë mishi”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E NJË MENUJE ME ASORTIMENTE TRADICIONALE TË ZONËS ME BAZË MISHI	M-13-128-09
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 tradicionale e zonës.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I. Të kenë përmbytur modulet “Përgatitja e brumrave”, “Përgatitja e sallatave dhe antipastave”, “Përgatitja e asortimenteve me mish” dhe “Përgatitja e ëmbëlsirave të kuzhinës”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi kryen veprimet përgatitore për asortimentet e tradicionale të zonës me mish. Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recepturës përkatëse.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse për asortimentin përkatës me bazë mishi.- Peshimi ose matja e vëllimeve të lëndëve të para.- Pastrimi i lëndëve të para.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për asortimente të kuzhinës. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. Kriteret e vlerësimit: <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për veprimet përgatitore për asortimentet e kuzhinës tradicionale;- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;- të bëjë peshimin dhe matjen e saktë të vëllimeve të lëndëve të para sipas recepturës;- të bëjë pastrimin e lëndëve të para;- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për asortimentet e kuzhinës tradicionale.	



RM 2 Nxënësi përgatit pjata të para tradicionale të zonës me mish.

. Përmbajtja:

- Përgatitja e antipastave të ftohta tradicionale të zonës.
- Përgatitja e supave tradicionale të zonës.
- Përgatitja e antipastave të ngrohta tradicionale të zonës.
- Vendosja e asortimentit në pjatë.
- Kujdesi për dekorin e pjatës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave të para tradicionale të zonës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë antipasta të ftohta tradicionale të zonës sipas recetës;
- të përgatitë supa tradicionale të zonës sipas recetës;
- të përgatitë antipasta të ngrohta tradicionale të zonës sipas recetës;
- të vendosë asortimentet e përgatitura sipas rregullave në pjatë.
- të kujdeset për dekorin e pjatës.
- të kujdeset për vendin e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave të para tradicionale të zonës.

RM 3 Nxënësi përgatit pjata kryesore tradicionale të zonës me mish.

Përmbajtja:

- Përgatitja e pjatave kryesore me mish. (tradicionale të zonës)
- Vendosja e asortimenteve në pjatë.
- Kujdesi për dekorin e pjatës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore tradicionale të zonës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë pjata kryesore tradicionale të zonës me mish sipas recetës;
- të vendosë asortimentet në pjatë sipas rregullave;

- të kujdeset për dekorin e pjatës;
- të kujdeset për mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes pjatave kryesore tradicionale të zonës.

RM 4 Nxënësi përgatit ëmbëlsira tradicionale të zonës.

Përmbajtja:

- Përgatitja e ëmbëlsirave tradicionale të zonës.
- Vendosja e asortimenteve në pjatë.
- Kujdesi për dekorin e pjatës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave tradicionale të zonës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë ëmbëlsira tradicionale të zonës sipas recetës;
- të vendosë asortimentet në pjatë sipas rregullave;
- të kujdeset për dekorin e pjatës;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave tradicionale të zonës.

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 biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve tradicionale të zonës, me mish, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve tradicionale të zonës, me mish, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

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



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

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

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

6. Moduli “Përgatita e një menuje me asortimente tradicionale të zonës me bazë peshku”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Niveli: I
Klasa: 11

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E NJË MENUJE ME ASORTIMENTE TRADICIONALE TË ZONËS ME BAZE PESHKU	M-13-129-09
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 tradicionale e zonës, me bazë peshku.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar modulet e praktikës profesionale të kl.10 të drejtimit “Hoteleri - Turizëm”, niveli I. Të kenë përmbytur modulet “Përgatitja e brumrave”, “Përgatitja e sallatave dhe antipastave”, “Përgatitja e asortimenteve me peshk” dhe “Përgatitja e ëmbëlsirave të kuzhinës”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi kryen veprimet përgatitore për asortimentet e tradicionale të zonës me peshk. Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recepturës përkatëse.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse për asortimentin përkatës me bazë peshku.- Peshimi ose matja e vëllimeve të lëndëve të para.- Pastrimi i lëndëve të para.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për asortimente të kuzhinës. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për veprimet përgatitore për asortimentet e kuzhinës tradicionale;- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;- të bëjë peshimin dhe matjen e saktë të vëllimeve të lëndëve të para sipas recepturës;- të bëjë pastrimin e lëndëve të para;- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për asortimentet e kuzhinës tradicionale.	

RM 2 Nxënësi përgatit pjata të para tradicionale të zonës.

Përmbajtja:

- Përgatitja e antipastave të ftohta tradicionale të zonës.
- Përgatitja e supave tradicionale të zonës.
- Përgatitja e antipastave të ngrohta tradicionale të zonës.
- Vendosja e asortimentit në pjatë.
- Kujdesi për dekorin e pjatës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave të para tradicionale të zonës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë antipasta të ftohta tradicionale të zonës sipas recetës;
- të përgatitë supa tradicionale të zonës sipas recetës;
- të përgatitë antipasta të ngrohta tradicionale të zonës sipas recetës;
- të vendosë asortimentet e përgatitura sipas rregullave në pjatë.
- të kujdeset për dekorin e pjatës.
- të kujdeset për vendin e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave të para tradicionale të zonës.

RM 3 Nxënësi përgatit pjata kryesore tradicionale të zonës me bazë peshku.

Përmbajtja:

- Përgatitja e pjatave kryesore me peshk (tradicionale të zonës).
- Vendosja e asortimenteve në pjatë.
- Kujdesi për dekorin e pjatës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pjatave kryesore tradicionale të zonës, me bazë peshku.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë pjata kryesore tradicionale të zonës me peshk sipas recetës;
- të vendosë asortimentet në pjatë sipas rregullave;

- të kujdeset për dekorin e pjatës;
- të kujdeset për mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes pjatave kryesore tradicionale të zonës, me bazë peshku.

RM 4 Nxënësi përgatit ëmbëlsira tradicionale të zonës.

Përmbajtja:

- Përgatitja e ëmbëlsirave tradicionale të zonës.
- Vendosja e asortimenteve në pjatë.
- Kujdesi për dekorin e pjatës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave tradicionale të zonës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë ëmbëlsira tradicionale të zonës sipas recetës;
- të vendosë asortimentet në pjatë sipas rregullave;
- të kujdeset për dekorin e pjatës;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ëmbëlsirave tradicionale të zonës.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve tradicionale të zonës, me bazë peshku, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve tradicionale të zonës, me bazë peshku, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

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

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

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

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