

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

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**BAR - RESTORANT**

**Niveli II**

**(Në drejtimin mësimor HOTELERI - TURIZËM)**

**Kodi: G1-II-10**

Miratoi:

MINISTRI

**Myqerem TAJAJ**

**Tiranë, 2010**



## **Përmbajtja:**

- I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli II, të drejtimit mësimor “Hoteleri-Turizëm”.**
- II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli II.**
  1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli II
  2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Bar-Restorant”, niveli II
  3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Bar-Restorant”, niveli II
  4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në në profilin “Bar-Restorant”, niveli II.
- III. Plani mësimor për profilin “Bar-Restorant”, niveli II.**
- IV. Udhëzime për planin mësimor**
- V. Udhëzime për procesin mësimor.**
- VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**
- VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit në profilin “Bar-Restorant”, niveli II,**
- 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 profilin “Bar-Restorant”, niveli II, të drejtimit “Hoteleri- Turizëm”.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli II, të drejtimit “Hoteleri-Turizëm”, 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 bare dhe restorante.* Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:

- mundësi të përshtatshme për të nxënë, pavarësisht nga gjinia, raca, besimi dhe aftësitë;
- mundësi për të gjithë, për të zhvilluar kompetencat profesionale, të bazuara në njohuritë, shprehitë, qëndrimet dhe vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit e formimit profesional të mëtejshëm;
- mbështetje për t’u njohur me rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit në përputhje me standardet ndërkombëtare dhe për t’i zbatuar ato me rreptësi;
- mbështetje për t’u njohur me teknologjitë e proceset teknologjike bashkëkohore e të perspektivës, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës;
- mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, aftësitë sipërmarrëse, 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 profili “Bar-Restorant”, niveli II**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli II**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant” niveli II, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Hoteleri-Turizëm”, niveli I;
- 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 nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Bar-Restorant”, niveli II**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Bar-Restorant”, niveli II, 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 nxënës të tij dhe të shfaqë gadishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli II.**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Bar-Restorant”, niveli II, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në nivelin I, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të kryejë punë parapërgatitore për pritje dhe bankete brenda dhe jashtë restorantit.
- Të shërbejë në bankete.
- Të shërbejë në pritje.
- Të shtrojë dhe shërbejë në bufet.
- Të shërbejë në pushimet e kafese.
- Të shërbejë në aktivitete jashtë restorantit dhe hotelit;
- Të kryejë flambime në sy të klientit.
- Të kryejë filetime në sy të klientit.
- Të kryejë gatime në sy të klientit.
- Të interpretojë menunë për aktivitete speciale;
- Të mirëmbajë inventarin e pijeve në bar;
- Të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës në bar;
- Të përgatisë kartën (listë menunë) e barit;
- Të përgatisë lloje të veçanta të pijeve të ngrohta në bar;
- Të përgatisë pije aperitive në bar;
- Të përgatisë pije dixhestive në bar;
- Të përgatisë pije mikse joalkoolike në bar;
- Të përgatisë ushqime të vogla në bar;
- Të shërbejë pijet e barit;
- Të zbatojë elementet e marketingut në shitjet në bar dhe restorant.
- Të zbatojë rregullat e higjienës në shërbimet e barit dhe restorantit;
- Të zbatojë rregullat etikës dhe estetikës në shërbimet e barit dhe restorantit;
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit në shërbimet e barit dhe restorantit;
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike në veprimtarinë e barit dhe restorantit;
- Të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës;



#### 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtjshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli II.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli II, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky arsimim i jep mundësi nxënësit t’i drejtohet tregut të punës si barist dhe si kamarier në bare dhe restorante të ndryshme në industrinë e mikpritjes.

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin III (teknik/manaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin/profilin përkatës, për të fituar diplomën e “maturës profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare.

### III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli II

Plani mësimor për profilin mësimor “Bar - Restorant”, niveli II			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët
			javore/ vjetore
			<b>Klasa 12</b>
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)</b>	<b>8/10</b>
1		Gjuhë shqipe dhe letërsi	2
2		Gjuhë e huaj	2
3		Gjuhë e huaj 2 (opsionale)	(2)
4		Matematikë	2
5		Teknologji informimi e komunikimi	1
6		Aftësi për jetën	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale (Gjithsej)</b>	<b>7 (238)</b>
1	L-17-157-10	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-13-165-10	Ushqim	2
3	L-13-166-10	Elemente të marketingut të turizmit	1
4	L-13-167-10	Estetika dhe shërbimet speciale në restorant dhe bar	2
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)</b>	<b>12 (408)</b>
1	M-13-428-10	Shërbimi në pritje dhe bankete	168
2	M-13-429-10	Shërbimet speciale në sy të klientit në restorant	120
3	M-13-430-10	Përgatitja dhe shërbimi i pijeve në bar	120
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)</b>	<b>3 (102)</b>
1	M-13-431-10	Gatimi i asortimenteve për pritje të thjeshta dhe festive	51
2	M-13-432-10	Gatimi i asortimenteve për bankete	51
3	M-13-433-10	Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere	51
4	M-13-434-10	Llogaritje të kostos dhe të çmimit në hoteleri	51
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>30/32</b>

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

Në klasën 12, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 2 javë provime)

Një javë mësimore ka jo më shumë se 32 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Bar-Restorant”, niveli II, 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 përgjithëshme 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 orëshe ose 6 orëshe.

#### 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 e 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 profilit mësimor “Bar-Restorant”, niveli II.

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

Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të 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 profilit profesional “Bar-Restorant”.

## **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 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli II, 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 ndërtimit, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit II.

## **VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli II**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Bar-Restorant”, niveli II, 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;

- rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit II.

## VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

### 1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-10). Kl. 12 – 68 orë

- Synimet e lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 12.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “ **Bazat e sipërmarrjes**”, kl.12, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë sipërmarrjen me të gjithë elementët kryesorë të saj
- Të shpjegojnë lidhjen midis sipërmarrjes dhe veprimtarisë njerëzore
- Të analizojnë ndikimin e sipërmarrjes në biznes
- Të shpjegojnë funksionet themelore të menaxhimit në biznes
- Të shpjegojnë se si funksionon tregu
- Të shpjegojnë veprimtaritë kryesore të bankave të niveleve të dyta
- Të shpjegojnë kuptimin, rëndësinë, mjetet dhe strategjitë e marketingut
- Të listojnë katër "P"-të e marketingut
- Të përshkruajnë konceptet bazë të legjislacionit dhe etikës së biznesit.
- Të shpjegojnë rëndësinë e legjislacionit të punës dhe elementet përbërës të tij.
- Të kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike të një aktiviteti sipërmarrës
- Të shpjegojnë rëndësinë, nevojën dhe aspektet kryesore të përdorimit të Teknologjisë së Informimit dhe Komunikimit (TIK) për krijimin e kontakteve në biznes.

- Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 12 - 68 orë

<b>Tema 1</b>	Njohuri të përgjithshme mbi sipërmarrjen	3 orë
<b>Tema 2</b>	Kërkimi sipërmarrës dhe aktiviteti njerëzor	4 orë
<b>Tema 3</b>	Sipërmarrja dhe biznesi	8 orë
<b>Tema 4</b>	Menaxhimi dhe organizimi i punës në biznes	10 orë
<b>Tema 5</b>	Tregu	7 orë
<b>Tema 6</b>	Paraja, bankat dhe krediti	7 orë
<b>Tema 7</b>	Njohuri për marketingun	5 orë
<b>Tema 8</b>	Legjislacioni dhe etika e biznesit	6 orë
<b>Tema 9</b>	Legjislacioni i punës	7 orë
<b>Tema 10</b>	Llogaritje të thjeshta ekonomike	9 orë
<b>Tema 11</b>	Aspekte të TIK-ut në biznes	2 orë



## 2. Lënda “Ushqim” ( L-13-165-10). Kl. 12 – 68 orë

### • Synimet e lëndës “Ushqim”, kl. 12

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Ushqim”, kl 12, nxënësit duhet:

- Të tregojnë kuptimin e ushqimit dhe rëndësinë e tij në jetën e njeriut.
- Të shpjegojnë evolucionin e konsumit të ushqimeve.
- Të shpjegojnë faktorët që ndikojnë në sjelljen ushqimore.
- Të dallojnë autoritetet shqiptare dhe europiane të sigurisë ushqimore.
- Të shpjegojnë rëndësinë e ligjit shqiptar për sigurinë ushqimore.
- Të përshkruajnë sipas ligjit rolin e etiketimit dhe ambalazhimit të produkteve ushqimore.
- Të zbatojnë logjikën e të ushqyerit në aspektin sasior dhe cilësor.
- Të shpjegojnë asimilimin e ushqimit bazuar në aparatën tretës.
- Të dallojnë përqindjen në peshë të elementëve përbërës kryesorë të organizmit të njeriut.
- Të shpjegojnë funksionin e elementëve përbërës kryesorë të organizmit të njeriut.
- Të dallojnë përbërësit kryesorë të ushqimeve (kabohidrate, yndyrna, proteina, enzima, vitamina, minerale, uji etj.) dhe funksionin apo rolin e tyre në organizëm, sipas llojit duke treguar veçoritë e tyre.
- Të dallojnë burimet ushqimore të përbërësve të ushqimit si dhe efektet e tepricës apo mungesës së tyre në organizëm.
- Të dallojnë ndikimin e kripës së kuzhinës në organizmin e njeriut.
- Të përshkruajnë zbërthimin e alkooleve në organizëm duke nxjerrë në pah efektet negative të tij.
- Të klasifikojnë ushqimet në grupe sipas funksionit dhe rolit të tyre në organizëm.
- Të shpjegojnë kuptimin mbi bilancin energjitik.
- Të llogarisin energjinë e çliruar nga produkte ushqimore të thjeshta apo të përpunuara.
- Të llogarisin shpenzimin e energjisë në organizëm mbi bazën e treguesve individualë dhe të aktivitetit.
- Të përcaktojnë nevojat kalorike totale individuale sipas veprimtarisë.
- Të përcaktojnë treguesit bazë për ndërtimin e dietave ushqimore ideale në përputhje me veçoritë individuale dhe parimet e higjenes së ushqimit.
- Të llogarisin dieta ushqimore të studiuara, duke pasur parasysh nevojat kalorike totale sipas veçorive individuale dhe veprimtarive.
- Të llogarisin peshën ideale, duke pasur parasysh faktorë individuale.
- Të ndërtojnë dieta të ekuilibruara.
- Të përdorin në mënyrë korrekte informacionin në lidhje me nivelin e rekomanduar të marrjes së ushqimeve.
- Të llogaritin nevojat e popullatës për ushqim sipas vakteve dhe përbërësve të ushqimit.
- Të vlerësojnë situata të të ushqyerit si për individë të veçantë, ashtu edhe për grupe homogjene.
- Të dallojnë lidhjen e ushqimit me shëndetin.
- Të dallojnë ndikimin e kequshqyerjes në shëndet.
- Të përcaktojnë dieta dhe sjellje ushqimore për të sëmurë me obezitet, diabet, sëmundje kardiovaskulare, arteriosklerozë, hipertension, tumore, anoreksi dhe bulimi, alergji dhe intolerancë nga ushqimet.
- Të analizojnë rolin e mass-medias, reklamës dhe edukimit ushqimor në zgjedhjen ushqimore.
- Të ndërtojnë modele të reklamave për prezantimin e produkteve ushqimore.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Ushqim”, kl. 12 - 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Ushqimi, evolucioni i konsumit të ushqimeve dhe sjellja ushqimore.	6 orë
<b>Tema 2</b>	Siguria ushqimore.	6 orë
<b>Tema 3</b>	Përbërësit e ushqimeve, funksioni në organizëm.	6 orë
<b>Tema 4</b>	Ushqimi dhe të ushqyerit.	6 orë
<b>Tema 5</b>	Bilanci energjetik dhe pesha ideale	15 orë
<b>Tema 6</b>	Ushqimi i ekuilibruar.	12 orë
<b>Tema 7</b>	Dieta dhe dietoterapia.	8 orë
<b>Tema 8</b>	Mass-media, reklama dhe edukimi ushqimor.	7 orë

**3. Lënda “Elemente të marketingut të turizmit” (L-13-166-10). Kl. 12 – 34 orë**

• **Synimet e lëndës “Elemente të marketingut të turizmit”, kl. 12**

Në përfundim të trajtimit të lëndës ”Elemente të marketingut të turizmit” kl, XII, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin dhe historinë e zhvillimit të marketingut.
- Të dallojnë ndikimin e marketingut në zhvillimin ekonomik në përgjithësi.
- Të dallojnë dhe argumentojnë me shembuj ndikimin e marketingut në sektorin e turizmit.
- Të shpjegojnë funksionet e marketingut.
- Të shpjegojnë veçoritë e tregut turistik dhe mënyrat e segmentimit të tij.
- Të dallojnë instrumentet e marketingut që përdoren për studimin e tregut turistik.
- Të shpjegojnë veçoritë e ofertës turistike.
- Të dallojnë mënyrat e analizës, zhvillimit dhe strategjisë së ofertës turistike.
- Të shpjegojnë kuptimin mbi produktin turistik duke mbajtur parasysh dallimet mes të mirave dhe shërbimeve.
- Të dallojnë kuptimin mbi politikat kryesore të çmimeve në sektorin e turizmit.
- Të shpjegojnë metodat e shitjes në hoteleri duke mbajtur parasysh elementet e përhapjes së informacionit, sistemeve të rezervimit.
- Të dallojnë kuptimin për shitjet në sektorin e gastronomisë, hoteleri dhe agjenci turistike.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe rolin e reklamës në turizëm.
- Të dallojnë me shembuj ndikimin e reklamës në sektorin e shërbimeve turistike.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Elemente të marketingut të turizmit”, kl. 12 - 34 orë**

<b>Tema 1</b>	Hyrje në marketing. Ndikimi i marketingut në zhvillimin ekonomik.	2 orë
<b>Tema 3</b>	Funksionet e marketingut, tregu turistik dhe segmentimi i tij.	6 orë
<b>Tema 4</b>	Instrumentet e marketingut për studimin e tregut turistik.	4 orë
<b>Tema 4</b>	Kuptimi mbi ofertën turistike.	4 orë
<b>Tema 5</b>	Kuptimi i produktit turistik.	4 orë
<b>Tema 7</b>	Politikat e çmimeve në sektorin e shërbimeve turistike.	3 orë

<b>Tema 8</b>	Metodat e shitjes në hoteleri	2 orë
<b>Tema 9</b>	Shitjet ne gastronomi, hoteleri, agjensi udhetimesh.	4 orë
<b>Tema 10</b>	Reklama në sektorin e shërbimeve turistike.	5 orë

#### **4. Lënda “Estetika dhe shërbimet speciale në restorant dhe bar” (L-13-167-10). Kl. 12 – 68 orë**

- **Synimet e lëndës “Estetika dhe shërbimet speciale në restorant dhe bar”, kl. 12**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Estetika dhe shërbimet speciale në restorant dhe bar”, kl. 12, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë rëndësinë e estetikës në shërbimin e ushqimit dhe pijeve.
- Të dallojnë bazat dhe derivatet e ngjyrave.
- Të dallojnë raportet e ngjyrave bazë në krijimin e ngjyrave të reja.
- Të shpjegojnë ndikimin e natyrës në krijimin e ngjyrave;
- Të dallojnë rëndësinë e ngjyrave në dekorimin sallës, në dekorimin e vitrinave, bufeve si dhe në dekorimin e ushqimeve dhe pijeve.
- Të dallojnë ndikimin e stinëve dhe ngjyrave të stinës në dekorimin e sallave si dhe të ushqimit dhe pijeve.
- Të dallojnë ndikimin e tonalitetit, të dritës dhe errësirës në dekorimin e sallës së barit dhe restorantit;
- Të shpjegojnë ndikimin e ngjyrave në emocionet e klientit.
- Të shpjegojnë krijimin e gëzimit dhe entuziazmit nga ngjyrat e forta.
- Të shpjegojnë krijimin e pesimizmit nga ngjyrat monotone.
- Të dallojnë ndikimin mjediseve me dritë dhe ngjyra të ndryshme, në emocionet e klientit.
- Të dallojnë llojet e aksesorëve që mund të përdoren për dekorime në sallat e restorantit, barit, në dekorimin e bufeve të ushqimeve, vitrinave, tavolinave, të pjatave të ushqimeve dhe të pijeve;
- Të dallojnë rregullat e organizimit artistik të formave, ngjyrave, masave në rastet e organizimit, dekorimit të sallës, pjatës, etj.
- Të dallojnë rëndësinë e kontrastit të formave, masave, ngjyrave në rastet e organizimit, dekorimit të sallës, pjatës, etj.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe veçoritë e aktiviteteve catering.
- Të dallojnë kushtet për kryerjen e aktiviteteve catering.
- Të shpjegojnë mënyrat e organizimit dhe të shërbimit të personelit në rastet e pritjeve dhe banketeve përmes fletëve funksionale dhe rradhës së shërbimit;
- Të dallojnë forma të ndryshme të ofertës së aktiviteteve catering;
- Të shpjegojnë rëndësinë, llojin dhe organizimin e punëve përgatitore për një banket.
- Të dallojnë llojet e bufeve dhe punët përgatitore për realizimin e tyre.
- Të shpjegojnë mënyrat e llogaritjes dhe organizimit të pjatancave në bufë.
- Të skicojnë plane të organizimit të sallave në raste të aktiviteteve catering me tematika të ndryshme;
- Të skicojnë ide në lidhje me mënyra të ndryshme të dekorimit të sallave në varësi të llojit dhe tematikës së aktivitetit, llojit të klientëve, menusë, etj.
- Të shpjegojnë mënyra të organizimit dhe shërbimit në konferenca dhe seminare.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe historinë e barit.



- Të dallojnë llojet e bareve dhe karakteristikat e tyre.
- Të shpjegojnë ndërtimin dhe funksionimin e barit.
- Të dallojnë mjetet dhe pajisjet e barit.
- Të listojnë pijet baze të barit dhe karakteristikat e tyre;
- Të shpjegojnë kuptimin për masat në bar dhe llojet e tyre;
- Të shpjegojnë kuptimin dhe përdorimin e pijeve mikse në bar, bazat kryesore të tyre.
- Të dallojnë rëndësinë e dekorimit dhe ngjyrave të pijeve mikse në bar sipas llojit, përdorimit, stinës, etj.
- Të shpjegojë llojet, veçoritë e shërbimeve në sy të klientit.
- Të shpjegojë rregullat e qëndrimit dhe sjelljes gjatë shërbimeve në sy të klientit;
- Të skicojë organizimin, dekorimin e pjatave të klientit sipas rregullave të estetikës.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Estetika dhe shërbimet speciale në restorant dhe bar”, kl. 12 - 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Kuptimi dhe rëndësia e estetikës artistike në shërbimin e ushqimit dhe pijeve.	1 orë
<b>Tema 2</b>	Rëndësia e ngjyrave në dekorimin e sallës, vitrinave, bufeve si dhe në dekorimin e ushqimit dhe pijeve.	2 orë
<b>Tema 3</b>	Bazat e ngjyrave, tonalitetet dhe derivatet e tyre.	4 orë
<b>Tema 4</b>	Ndikimi i natyrës në psikologjinë e ngjyrës	1 orë
<b>Tema 5</b>	Ndikimi i ngjyrave në emocionet e klientit.	2 orë
<b>Tema 6</b>	Aksesorët kryesorë që përdoren për dekorime të sallave, bufeve, vitrinave, tavolinave si dhe pjatave dhe ushqimeve.	2 orë
<b>Tema 7</b>	Organizimi i formave, ngjyrave, masave si një konceptim artistik në bar dhe restorant.	4 orë
<b>Tema 8</b>	Kontrasti i formave, ngjyrave, masave	3 orë
<b>Tema 9</b>	Kuptimi, rëndësia dhe llojet e aktiviteteve catering	2 orë
<b>Tema 10</b>	Organizimi dhe kushtet për realizimin e aktiviteteve të ndryshme	2 orë
<b>Tema 11</b>	Planifikimi dhe menaxhimi i personelit për realizimin e pritjeve dhe banketeve	2 orë
<b>Tema 12</b>	Fletët funksionale për realizimin e aktiviteteve catering	6 orë
<b>Tema 13</b>	Mënyrat e organizimit të sallës dhe punët parapërgatitore në rastet e banketeve, bufeve, koktejeve	2 orë
<b>Tema 14</b>	Planifikimi dhe realizimi i bufeve të ndryshme.	4 orë
<b>Tema 15</b>	Organizimi i menusë dhe pjatancave në bufë.	2 orë
<b>Tema 16</b>	Ndërtimi i bufesë dhe organizimi i shërbimit në bufë.	2 orë
<b>Tema 17</b>	Ofertat dhe mënyrat e organizimit të konferencave dhe seminareve.	4 orë
<b>Tema 18</b>	Skicimi i artistik i banketeve dhe pritjeve	3 orë
<b>Tema 19</b>	Llojet, veçoritë e bareve dhe personeli i barit	2 orë
<b>Tema 20</b>	Ndërtimin dhe funksionimi i barit	2 orë
<b>Tema 21</b>	Pajisjet dhe mjetet e punës në bar	2 orë
<b>Tema 22</b>	Pijet bazë në bar. Masat e pijeve në bar, llojet.	4 orë
<b>Tema 23</b>	Pijet mikse, dekorimet e tyre.	3 orë
<b>Tema 24</b>	Shërbimet speciale në sy të klientit sipas llojit.	2 orë
<b>Tema 25</b>	Rregullat e qëndrimit, sjelljes, komunikimit në shërbimet speciale në sy të klientit.	1 orë

<b>Tema 26</b>	Skicimi i pjatave në shërbimet speciale në sy të klientit.	4 orë
----------------	--	-------

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

### 1. Moduli “Shërbimi në pritje dhe bankete”

**Drejtimi:** Hoteleri - Turizëm

**Profili:** Bar - Restorant

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	SHËRBIMI NË PRITJE DHE BANKETE	M-13-428-10
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të parapërgatitur festat dhe banketet si dhe për të shërbyer në mënyrë profesionale sipas llojit të tyre.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	168 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi interpreton menutë për realizimin e banketeve.</b>  <b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Llojet e menuve të pritjeve dhe banketeve.</li> <li>- Përdorimi i menusë sipas llojit të aktivitetit.</li> <li>- Renditja e ushqimit dhe pijeve në menutë e pritjeve dhe banketeve.</li> <li>- Përgatitja e planit operativ të shërbimit bazuar në menunë.</li> <li>- Përgatitja e planit operativ për ndërtimin e bufeve bazuar në listën e menusë</li> <li>- Parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve në pritje dhe bankete sipas menusë.</li> <li>- Parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e pijeve në pritje dhe bankete sipas menusë.</li> <li>- Hartimi i një menuje të thjeshtë për pritje dhe bankete sipas një tematike të dhënë.</li> </ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li> </ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b>  Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të dallojë llojet kryesore të menuve që përdoren në pritje dhe bankete;</li> <li>- të interpretojë përdorimin e menusë sipas llojit të aktivitetit;</li> <li>- të interpretojë mënyrat e renditjes së ushqimeve në menunë e pritjeve dhe banketeve;</li> </ul>	

- të interpretojë mënyrat e renditjes së pijeve në menunë e pritjeve dhe banketeve;
- të përgatisë planin operativ të shërbimit bazuar në menunë;
- të përgatisë planin operativ për ndërtimin e bufesë bazuar në menunë;
- të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve në pritje dhe bankete sipas menisë.
- të hartojë listën për parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e pijeve në pritje dhe bankete sipas menisë.
- të hartojë një menuje të thjeshtë sipas rregullave për pritje dhe bankete sipas një tematike të dhënë.

**RM 2 Nxënësi parapërgatit shërbimin bazuar në fletë porosinë e pritjeve dhe banketeve.**

***Përmbajtja:***

- Interpretimi i fletëporosisë.
- Llogaritja e sasisë së mjeteve dhe pajisjeve sipas fletëporosisë.
- Prapërgatitja e sallës dhe mjediseve ndihmëse.
- Parapërgatitja e pecetave dhe mbulesave.
- Prapërgatitja e porcelaneve.
- Prapërgatitja e argjendarive.
- Prapërgatitja e gotave.
- Prapërgatitja e menazheve.
- Parapërgatitja e dekoracioneve.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punëve parapërgatitore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të interpretojë sipas rregullit fletëporosinë e pritjeve dhe banketeve;
- të llogarisë sipas rregullit sasinë e mjeteve dhe pajisjeve të nevojshme sipas fletë porosisë;
- të përgatisë sallën dhe mjediset ndihmëse për shërbimin e pritjeve dhe banketeve
- të përgatisë mbulesat për pritjet dhe banketet sipas fletëporosisë;
- të përgatisë/ palosë pecetat për pritjet dhe banketet;
- të përgatisë porcelanet, argjendaritë, gotat dhe menazher sipas fletëporosisë së pritjeve dhe banketeve;
- të përgatisë dekoracionet sipas fletëporosisë për pritjet dhe banketet.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punëve përgatitore për pritjet dhe banketet

### **RM 3 Nxënësi shtron bankete sipas llojit dhe menisë**

#### ***Përmbajtja:***

- Leximi i menisë së banketit.
- Përcaktimi i modelit të shtrimit bazuar në menunë.
- Renditja e tavolinave sipas modelit të përcaktuar për banketin.
- Shtrimi i mbulesave.
- Vendosja e porcelaneve sipas menisë dhe modelit të përcaktuar.
- Vendosja e argjendarive sipas menisë dhe modelit të përcaktuar.
- Vendosja e gotave sipas menisë dhe modelit të përcaktuar.
- Vendosja e menazheve sipas menisë dhe modelit të përcaktuar.
- Vendosja e pecetave sipas menisë dhe modelit të përcaktuar.
- Rregullimi i karrigeve.
- Kontrolli përfundimtar sipas menisë dhe modelit të përcaktuar.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë menutë e banketit;
- të skicojë modelin e shtrimit bazuar në llojin e banketit, menunë;
- të renditë tavolinat bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të shtrojë mbulesat bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të vendosë porcelanet bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të vendosë argjendaritë bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të vendosë gotat bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të vendosë menazhet bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të vendosë pecetat bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të rregullojë karriget bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të kryejë kontrollin përfundimtar bazuar në menunë dhe modelin e përcaktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes së mjedisit dhe mbrojtjes në punë.

### **RM 4 Nxënësi parapërgatit bufetë dhe vitrinat në bankete**

#### ***Përmbajtja:***

- Leximi i menisë.



- Përcaktimi i modelit të shtrimit për bufetë dhe vitrinat.
- Renditja e tavolinave për bufetë dhe vitrinat.
- Shtrimi i mbulesave.
- Vendosja e dekoracioneve.
- Vendosja e porcelaneve.
- Vendosjen e argjendarive
- Vendosja e gotave.
- Vendosja e pecetave.
- Përgatitja e vitrinave sipas listës së përbërësve.
- Kontrolli përfundimtar për bufetë dhe vitrinat.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë menunë e bufesë dhe përmbajtjes së virtinave;
- të skicojë modelin e bufesë sipas llojit të aktivitetit dhe përmbajtjes së menisë;
- të renditë tavolinat për shtrimin bufesë sipas modelit të skicuar;
- të shtrojë mbulesat për shtrimin bufesë bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë porcelanet sipas rregullave për shtrimin e bufesë bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë argjendaritë sipas rregullave për shtrimin e bufesë bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë gotat sipas rregullave për shtrimin bufese bazuar në modelin e skicuar;
- të vendosë pecetat për shtrimin e bufesë bazuar në modelin e skicuar;
- të përgatisë vitrinat sipas listës së përcaktuar të përbërësve të saj;
- të kryejë kontrollin përfundimtar për shtrimin e bufeve dhe vitrinave.

**RM 5 Nxënësi shërben në bankete**

***Përmbajtja:***

- Pritja e klientëve.
- Shërbimi i aperitivëve.
- Prezantimi i menisë.
- Shërbimi i pijeve (ujë, birra, verë e bardhë, e kuqe, shkumëzuese, e vjetëruar).
- Shërbimi i pjatave të para.
- Mbledhja e pjatave të para.
- Shërbimi i pjatave kryesore.
- Mbledhja e pjatave kryesore.
- 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 bankete.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të presë klientët sipas rregullit në bankete;
- të shërbejë aperitivët sipas rregullit në bankete;
- të prezantojë menunë sipas rregullit në bankete;
- të shërbejë sipas rregullit pijet në bakete(ujë, birra, verë e bardhë, e kuqe, shkumëzuese, e vjetëruar);
- të shërbejë sipas rregullit pjatat e para në bankete;
- të mbledhë sipas rregullit pjatat e para në bankete;
- të shërbejë sipas rregullit pjatat kryesore me mish apo peshk në bankete;
- të mbledhë sipas rregullit pjatat kryesore me mish apo peshk në bankete;
- të pastrojë sipas rregullit tavolinat gjatë shërbimit në bankete;
- të largojë sipas rregullit menazhet në bankete;
- të shërbejë sipas rregullit desertin në bankete;
- të shërbejë sipas rregullit kafenë në bankete;
- të përcjellë sipas rregullit klientët në bankete;
- të pastrojë tavolinat sipas rregullit në bankete;
- 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.

**RM 6 Nxënësi shërben në pritje në këmbë, brenda dhe jashtë restorantit.**

***Përmbajtja:***

- Parapërgatitja për shërbimin në pritje në këmbë brenda dhe jashtë restorantit.
- Pritja e klientëve.
- Shërbimi i aperitivëve.
- Shërbimi i pijeve.
- Shërbimi i ushqimeve.
- Pastrimi i pjatave dhe gotave gjatë pritjes në këmbë.
- Shërbimi i desertit.
- Shërbimi i kafesë.
- Përcjellja e klientit.
- Pastrimi i tavolinave.



- Rregullimi i sallës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në pritjet në këmbë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatisë sipas rregullit shërbimin në pritje në këmbë brenda dhe jashtë restorantit;
- të presë klientët sipas rregullit;
- të shërbejë aperitivët sipas rregullit në pritjet në këmbë;
- të shërbejë sipas rregullit pijet në pritjet në këmbë;
- të shërbejë sipas rregullit ushqimet në pritjet në këmbë;
- të pastrojë sipas rregullit pjatat dhe gotat gjatë shërbimit në pritjet në këmbë;
- të shërbejë sipas rregullit desertin në pritjet në këmbë;
- të shërbejë sipas rregullit kafenë në pritjet në këmbë;
- të përcjellë sipas rregullit klientët në pritjet në këmbë;
- të pastrojë tavolinat sipas rregullit në pritjet në këmbë;
- të rregullojë sallën sipas rregullit në pritjet në këmbë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit në pritjet në këmbë.

**RM 7 Nxënësi shërben në pushimet e kafesë, brenda dhe jashtë restorantit.**

***Përmbajtja:***

- Parapërgatitja për shërbimin në pushimet e kafesë brenda dhe jashtë restorantit.
- 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 bufë.
- Shërbimi i ushqimeve në bufë.
- 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 parapërgatisë sipas rregullit shërbimin në pushimet e kafesë brenda dhe jashtë restorantit;
- të presë klientët sipas rregullit për shërbimin e pushimit të kafesë;
- të shërbejë kafenë nga filtri sipas rregullit;
- të shërbejë kafenë me qumësht sipas rregullit;



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

#### **RM 8 Nxënësi sistemon mjedisin dhe pajisjet pas shërbimit të pritjeve dhe banketeve.**

##### ***Përmbajtja:***

- Mbledhja e pajisjeve në karrocën e shërbimit
- Transporti i pajisjeve në vendet përkatëse.
- Ndërrimi i mbulesave të sipërme të tavolinave.
- Sistemimi i zburimeve.
- Kontrolli pas përfundimit të pritjeve dhe banketeve.
- Sistemimi i side board.
- Verifikimi i inventarit të përdorur.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit pas shërbimit të pritjeve dhe banketeve.

##### ***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 sistemojë vendosë zburimet sipas rregullit;
- të kontrollojë ambjentin pas përfundimit të pritjeve dhe banketeve sipas rregullit;
- të vendosë pajisjet në side board sipas rregullit;
- të verifikojë inventaret e përdorur sipas llojit të aktivitetit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit pas pushimit të kafesë.

---

#### **Udhëzime për zbatimin e modulit**

-Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të restorantit, apo mjedise të tjera ku zhvillohen pritje dhe bankete 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:

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

## 2. Moduli “Shërbimet speciale në sy të klientit në restorant”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: II

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	SHËRBIMET SPECIALE NË SY TË KLIENTIT NË RESTORANT	M-13-429-10
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të realizuar shërbimet speciale në restorant në sy të klientit duke zbatuar rregullat e qëndrimit, sjelljes, komunikimit dhe të përdorimit të mjeteve gjatë këtyre shërbimeve.	
Kohëzgjatja e modulit	120 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit Hoteleri-Turizëm	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet e punës në shërbimet speciale në sy të klientit.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përdorimi dhe mirëmbajtja e pajisjeve dhe mjeteve për gatimet dhe flambimet në sy të klientit.</li><li>- Përdorimi dhe mirëmbajtja e mjeteve e pajisjeve për filetimet në sy të klientit;</li><li>- Përdorimi dhe mirëmbajtja e pajisjeve për dresimin dhe erëzimin e sallatave;</li><li>- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë mirëmbajtjes dhe pastrimit të pajisjeve të shërbimit në përgatitjet speciale në restorant.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pyetje përgjigje me gojë</li><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përdorë dhe mirëmbajë pajisjet dhe mjetet për përgatitjet speciale në sy të klientit;</li><li>- të përdorë dhe mirëmbajë mjeteve e pajisjeve për filetimet në sy të klientit;</li><li>- të përdorë dhe mirëmbajë mjeteve e pajisjeve për dresimin dhe erëzimin e sallatave;</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë mirëmbajtjes dhe pastrimit të pajisjeve të shërbimit në përgatitjet speciale në restorant.</li></ul>	

**RM 2 Nxënësi kryen dresinge të ndryshme të sallatave në sy të klientit.**

***Përmbajtja:***

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.
- Përgatitja e mise en place për dërsimin në sy të klientit.
- Përgatitja e geridoni-t.
- Përzgjedhja e mjeteve dhe paisjeve të punës për dresingun.
- Përzgjedhja e lëndës së parë.
- Përdorimi i mjeteve gjatë përgatitjes së dresingut.
- Përgatitja e asortimenteve të ndryshme me dresing.
- Vendosja e dresingut të përgatitur në pjatën e klientit.
- Dekorimi i pjatës së klientit.
- Servirja e ushqimeve.
- Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
- Vendosja e mjeteve dhe paisjeve në vendin e caktuar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së dresingeve të sallatave në sy të klientit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ofrojë menunë tek klienti sipas rregullave;
- të marrë porosinë e klientit sipas rregullave;
- të përgatisë mise en place për dërsingun në sy të klientit;
- të përgatisë vendin e punës për përgatitjen e dresingut sipas recetës;
- të përzgjedhë drejt mjetet dhe pajisjet e punës për përgatitjen e dresingut;
- të përzgjedhë përbërësit për përgatitjen e dresingut sipas recetës;
- të përdorë me saktësi mjetet gjatë përgatitjes së dresingu;
- të përgatisë lloje të ndryshme dresingu;
- të vendosë sipas rregullave përgatitjet në pjatat e klientëve;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të servirë ushqimet e përgatitura me dresing;
- të pastrojë vendin e punës;
- të vendosë mjetet dhe paisjet e punës në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së dresingeve të sallatave në sy të klientit.

**RM 3 Nxënësi kryen filetime të frutave në restorant në sy të klientit.**

***Përmbajtja:***

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.
- Përgatitja e mise en place për filetimin e frutave në sy të



klientit.

- Përgatitja e vendit të punës në geridon.
- Përzgjedhja e mjeteve dhe paisjeve të punës.
- Përzgjedhja e frutave për filetim.
- Përdorimi i mjeteve gjatë filetitimit të frutave sipas llojit.
- Filetimi i frutave sipas llojit (mollë, banane, ananas, kivi, portokall.)
- Vendosja e frutave të përgatitura në pjatën e klientit.
- Vendosja e shtesave sipas recetave.
- Dekori i pjatës së klientit.
- Servirja e frutave të filetuara.
- Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
- Vendosja e mjeteve dhe paisjeve në vendin e caktuar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të frutave të filetuara në sy të klientit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ofrojë menunë tek klienti sipas rregullave;
- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për filetimin e frutave;
- të përgatitë vendin e punës në geridon për filetimin e frutave;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të frutave që do të filetojnë;
- të përzgjedhë frutat për filetim;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë filetitimit të frutave sipas llojit;
- të filetojë frutat sipas llojit (mollë, banane, ananas, kivi, portokall);
- të vendosë frutat e përgatitura në pjatën e klientit;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas recetave dhe rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë frutat e filetuara të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të frutave të filetuara në sy të klientit.

**RM 4 Nxënësi kryen filetime të peshkut në restorant në sy të klientit.**

***Përmbajtja:***

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.



- Përgatitja e *mise en place* për filetime të peshkut në sy të klientit.
- Përgatitja e vendit të punës në geridon.
- Përzgjedhja e mjeteve dhe paisjeve të punës.
- Përzgjedhja e peshkut për filetim.
- Përdorimi i mjeteve gjatë filetitimit të peshkut sipas llojit.
- Filetimi i peshkut sipas llojit (i pjekur, i zier, i madh, i vogël, aragostë etj)
- Vendosja e peshkut të filetuar në pjatën e klientit.
- Vendosja e shtesave sipas recetave.
- Dekori i pjatës së klientit.
- Servirja e peshkut të filetuar.
- Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
- Vendosja e mjeteve dhe paisjeve në vendin e caktuar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të peshkut të filetuar në sy të klientit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ofrojë menunë tek klienti sipas rregullave;
- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për filetimin e peshkut;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për filetimin e peshkut;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të peshkut që do të filetojë;
- të përzgjedhë peshkun për filetim;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë filetitimit të peshkut sipas llojit;
- të filetojë peshkun sipas llojit;
- të vendosë peshkun e filetuar në pjatën e klientit;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas recetave dhe rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë peshkun e filetuar të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të peshkut të filetuar në sy të klientit.

**RM 5 Nxënësi kryen filetime të shpendëve në restorant.**

***Përmbajtja:***

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.
- Përgatitja e *mise en place* për filetimin e shpendëve.
- Përgatitja e vendit të punës në geridon.





- Përzgjedhja e mjeteve dhe pajisjeve të punës.
- Përzgjedhja e shpendëve për filetim.
- Përdorimi i mjeteve gjatë filetit të shpendëve sipas llojit.
- Filetimi i shpendëve sipas llojit (Pulë, gjel deti etj)
- Vendosja e shpendëve të filetuar në pjatën e klientit.
- Vendosja e shtesave sipas recetave.
- Dekori i pjatës së klientit.
- Servirja e shpendëve të filetuar.
- Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
- Vendosja e mjeteve dhe pajisjeve në vendin e caktuar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetit dhe shërbimit të shpendëve të filetuar në sy të klientit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për filetimin e shpendëve;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për filetimin e shpendëve;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të shpendëve që do të filetojë;
- të përzgjedhë shpendët për filetim;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë filetit të shpendëve sipas llojit;
- të filetojë shpendët sipas llojit;
- të vendosë shpendët e filetuar në pjatën e klientit;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë shpendët e filetuar të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetit dhe shërbimit të shpendëve të filetuar në sy të klientit.

**RM 6 Nxënësi kryen filetime të mishit në restorant.**

**Përmbajtja:**

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.
- Përgatitja e *mise en place* për filetimin e mishit.
- Përgatitja e vendit të punës në geridon.
- Përzgjedhja e mjeteve dhe pajisjeve të punës.
- Përzgjedhja e mishit për filetim.
- Përdorimi i mjeteve gjatë filetit të mishit sipas llojit dhe



- përgatitjes.
- Filetimi i mishit sipas llojit dhe përgatitjes. (Shtylla kurrizore, kofshë, krudo etj).
  - Vendosja e mishit të filetuar në pjatën e klientit.
  - Vendosja e shtesave sipas recetave.
  - Dekori i pjatës së klientit.
  - Servirja e mishit të filetuar.
  - Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
  - Vendosja e mjeteve dhe paisjeve në vendin e caktuar.
  - Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të mishit të filetuar në sy të klientit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për filetimin e mishit;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për filetimin e mishit sipas llojit;
- të përzgjedhë mjetet dhe paisjet e punës sipas llojit të mishit që do të filetojë;
- të përzgjedhë mishin për filetim;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë filetitimit të mishit sipas llojit;
- të filetojë mishin sipas llojit;
- të vendosë mishin e filetuar në pjatën e klientit;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë mishin e filetuar të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të mishit të filetuar në sy të klientit.

**RM 7 Nxënësi kryen prerje të ndryshme të produkteve në restorant (djathë, torta, etj.).**

***Përmbajtja:***

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.
- Përgatitja e *mise en place* për prerje të ndryshme.
- Përgatitja e vendit të punës në geridon.
- Përzgjedhja e mjeteve dhe pajisjeve të punës.
- Përzgjedhja e asortimenteve për prerje.
- Përdorimi i mjeteve gjatë prerjeve së djathit sipas llojit.
- Përdorimi i mjeteve gjatë prerjeve së tortave sipas llojit.



- Prerja e djathit sipas llojit.
- Prerja e tortave sipas llojit.
- Vendosja e asortimenteve të prera në pjatën e klientit.
- Vendosja e shtesave sipas recetave.
- Dekori i pjatës së klientit.
- Servirja e asortimenteve të filetuar.
- Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
- Vendosja e mjeteve dhe paisjeve në vendin e caktuar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të asortimenteve të filetuar në sy të klientit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
  - të përgatitë *mise en place* për klientin për prerjet e ndryshme në sy të klientit;
  - të përgatisë vendin e punës në geridon për filetimin e asortimenteve sipas llojit;
  - të përzgjedhë mjetet dhe paisjet e punës sipas llojit të djathit që do të filetojë;
  - të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të tortës që do të filetojë;
  - të përzgjedhë asortimentet për prerje;
  - të përdorë mjetet përkatëse gjatë prerjes së djathit sipas llojit;
  - të përdorë mjetet përkatëse gjatë prerjes së tortave sipas llojit;
  - të presë lloje të ndryshme të djathrave në sy të klientit në restorant;
  - të presë lloje të ndryshme të tortave në sy të klientit në restorant;
  - të vendosë asortimentet e filetuar në pjatën e klientit;
  - të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
  - të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
  - të servirë asortimentin e filetuar të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
  - të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
  - të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë filetitimit dhe shërbimit të asortimenteve të filetuar në sy të klientit

**RM 8 Nxënësi kryen flambime të pjatave të para.**

***Përmbajtja:***

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.
- Përgatitja e *mise en place* për flambimin.



- Përgatitja e vendit të punës në geridon.
- Përzgjedhja e mjeteve dhe paisjeve të punës për flambimin e pjatave të para sipas recetave.
- Përzgjedhja e lëndës së parë sipas recetës.(Makarona me shtesa dhe salca të ndryshme).
- Përdorimi i mjeteve gjatë flambimit.
- Realizimi i flambimit të pjatës sipas recetës.
- Vendosja e asortimentit në pjatën e klientit.
- Vendosja e shtesave sipas recetave.
- Dekori i pjatës së klientit.
- Servirja e pjatave të para të flambuara.
- Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
- Vendosja e mjeteve dhe paisjeve në vendin e caktuar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit dhe shërbimit të asortimenteve të flambuara në sy të klientit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për flambimin e pjatave të para;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për flambimin e asortimenteve sipas llojit;
- të përzgjedhë mjetet dhe paisjet e punës sipas llojit të recetës që do të flambojë;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recetave që do të përgatitë;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë flambimit;
- të realizojë flambime të pjatave të ndryshme sipas recetave;
- të vendosë asortimentet e flambuara në pjatën e klientit sipas rregullave;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë pjatë të para të flambuara të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe paisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit dhe shërbimit të asortimenteve të flambuara në sy të klientit.

**RM 9 Nxënësi kryen flambime të pjatave të kryesore.**

***Përmbajtja:***

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.
- Përgatitja e *mise en place* për flambimin e pjatave të



- kryesore.
- Përgatitja e vendit të punës në geridon.
  - Përzgjedhja e mjeteve dhe pajisjeve të punës për flambim.
  - Përzgjedhja e lëndës së parë sipas recetës (mish, mëlç, etj.).
  - Përdorimi i mjeteve gjatë flambimit të pjatave kryesore.
  - Realizimi i flambimit të pjatës sipas recetës.
  - Vendosja e asortimentit në pjatën e klientit.
  - Vendosja e shtesave sipas recetave.
  - Dekori i pjatës së klientit.
  - Servirja e pjatave kryesore të flambuara.
  - Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
  - Vendosja e mjeteve dhe pajisjeve në vendin e caktuar.
  - Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit dhe shërbimit të asortimenteve të flambuara në sy të klientit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për për flambimin e pjatave të kryesore;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për flambimin e pjatave kryesore sipas recetës;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të recetës që do të flambojë;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recetave që do të përgatitë;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë flambimit të pjatave kryesore;
- të realizojë flambime të pjatave kryesore sipas recetave;
- të vendosë asortimentet e flambuara në pjatën e klientit sipas rregullave;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë pjatat kryesore të flambuara të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit dhe shërbimit të asortimenteve të flambuara në sy të klientit.

**RM 10 Nxënësi kryen flambime të frutave dhe ëmbëlsirave.**

***Përmbajtja:***

- Ofrimi i menisë tek klienti.
- Marrja e porosisë.
- Përgatitja e *mise en place* për flambimin e frutave dhe



ëmbëlsirave.

- Përgatitja e vendit të punës në geridon.
- Përzgjedhja e mjeteve dhe pajisjeve të punës për flambimin e frutave dhe ëmbëlsirave.
- Përzgjedhja e lëndës së parë sipas recetës.
- Përdorimi i mjeteve gjatë flambimit të frutave dhe ëmbëlsirave.
- Realizimi i flambimit të pjatës sipas recetës.
- Vendosja e asortimentit në pjatën e klientit.
- Vendosja e shtesave sipas recetave.
- Dekori i pjatës së klientit.
- Servirja e frutave dhe ëmbëlsirave të flambuara.
- Pastrimi i vendit të punës pas shërbimit.
- Vendosja e mjeteve dhe pajisjeve në vendin e caktuar.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit dhe shërbimit të asortimenteve të flambuara në sy të klientit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të marrë porosinë të klientit sipas rregullave;
- të përgatitë *mise en place* për klientin për flambimin e frutave dhe ëmbëlsirave;
- të përgatisë vendin e punës në geridon për flambimin e frutave dhe ëmbëlsirave sipas recetës;
- të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të recetës që do të flambojë;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recetave që do të përgatitë;
- të përdorë mjetet përkatëse gjatë flambimit të frutave dhe ëmbëlsirave;
- të realizojë flambime të frutave dhe ëmbëlsirave sipas recetave;
- të vendosë asortimentet e flambuara në pjatën e klientit sipas rregullave;
- të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave;
- të vendosë shtesat sipas rregullave duke i përshtatur me recetat;
- të servirë frutat dhe ëmbëlsirat e flambuara të klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit;
- të pastrojë vendin e punës pas shërbimit;
- të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë flambimit të frutave dhe ëmbëlsirave në sy të klientit.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- 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.
  - Komplet i mjeteve dhe pajisjeve të restorantit.
  - Lënda e parë e nevojshme sipas recetave.
  - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

### 3. Moduli “Përgatitja dhe shërbimi i pijeve në bar”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: II

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA DHE SHËRBIMI I PIJEVE NË BAR.	M-13-430-10
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të përgatitur dhe shërbyer pijet e ndryshme në bar.	
Kohëzgjatja e modulit	120 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi zbaton rregullat e shërbimit, qëndrimit dhe sjelljes në bar.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zbatimi i rregullave të shërbimit në bar.</li><li>- Zbatimi i kërkesave kryesore për personelin e shërbimit në bar.</li><li>- Zbatimi i detyrave të personelit në bar sipas hierakisë së organizimit.</li><li>- Veshja dhe mirëmbajtja e uniformës së shërbimit.</li><li>- Zbatimi i rregullave të higjienës së personelit të shërbimit në bar.</li><li>- Zbatimi i rregullave të qëndrimit dhe mbajtjes së trupit në banak dhe shërbim.</li><li>- Zbatimi i mënyrave të lëvizjes në bar.</li><li>- Mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në bar.</li><li>- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në bar.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të zbatojë rregullat e shërbimit në bar.</li><li>- të zbatojë kërkesat kryesore për personelin e shërbimit në bar.</li><li>- të zbatojë detyrat e personelit në bar sipas hierakisë së organizimit.</li><li>- të zbatojë kërkesat për uniformën e personelit.</li><li>- të respektojë rregullat e higjienës së personelit të shërbimit</li></ul>	





- 
- në bar.
  - të zbatojë rregullat e kërkuara të qëndrimit dhe mbajtjes së trupit në banak dhe shërbim.
  - të zbatojë rregullat e lëvizjes në bar.
  - të zbatojë rregullat e sjelljes me klientët në bar.
  - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë punës në bar;

**RM2 Nxënësi përdor dhe mirëmban mjedisin, mjetet dhe pajisjet e barit.**

***Përmbajtja:***

- Përdorimi dhe mirëmbajtja e mjedisit të barit.
- Mirëmbajtja e banakut të barit.
- Vendosja e pajisjeve dhe e mjeteve të punës në bar.
- Pastrimi i mjeteve të punës në bar.
- Pastrimi i mjeteve për shërbimin të klientit.
- Kontrolli i pajisjeve përpara përdorimit. (Ekspres, frigoriferë, makina e akullit, filtri, blender, makina për larjen e gotave etj).
- Mirëmbajtja dhe pastrimi i pajisjeve të punës në bar.
- Përdorimi dhe mirëmbajtja e pajisjeve të barit.
- Përdorimi i mjeteve të punës në bar (shaker, gotë përzierse, derdhësit e pijeve, mulli, mjeti për thyerjen e akullit etj);
- Përdorimi dhe mirëmbajtja e masave të pijeve në bar.
- Përdorimi i pijeve bazë të barit.
- Zbatimi i rregullave të sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së mjedisit, mjeteve dhe pajisjeve të barit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përdorë dhe mirëmbajë sipas rregullit mjedisin e barit;
- 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 procedurave funksionimin e pajisjeve përpara përdorimit (ekspres, frigoriferë, makina e akullit, filtri, blender, makina për larjen e gotave etj);
- të përdorë pajisjet e punës në bar sipas rregullave (ekspres, frigoriferë, makina e akullit, filtri, blender, makina për larjen e gotave etj);
- të përdorë mjetet e punës në bar (shaker, gotë përzierse, derdhësit e pijeve, mulli, mjetin për thyerjen e akullit etj);
- të përdorë dhe mirëmbajë sipas rregullit pajisjet e barit;
- të përdorë dhe mirëmbajë sipas rregullit masat e pijeve në



- bar;
- të përdorë sipas rregullit pijet bazë të barit;
- të zbatojë rregullat e sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së mjedisit, mjeteve dhe pajisjeve të barit.

### **RM 3 Nxënësi përgatit pije mikse të ngrohta në bar.**

#### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Vendosja e pajisjeve, mjeteve sipas rregullave në banak.
- Ngrohja e ekspresit.
- Ngrohja e filxhanëve.
- Leximi i recetës së pijeve mikse të ngrohta.
- Përzgjedhja e lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë kafeje.
- Përgatitja e pijeve të ngrohta mikse me bazë kafeje.
- Përzgjedhja e lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë çaji.
- Përgatitja e pijeve të ngrohta mikse me bazë çaji.
- Përzgjedhja e lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen e pijeve të tjera të ngrohta mikse në bar.
- Përgatitja e pijeve të tjera të ngrohta mikse në bar.
- 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 lexojë recetat e pijeve mikse të ngrohta.
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë kafeje;
- të përgatisë pije të ngrohta mikse me bazë kafeje;
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të ngrohta mikse me bazë çaji;
- të përgatisë pije të ngrohta mikse me bazë çaji;
- të përzgjedhë sipas recepturave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të tjera të ngrohta mikse në bar;
- të përgatisë pije të tjera të ngrohta mikse në bar;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta në bar.

### **RM 5 Nxënësi përgatit pije mikse drejtpërdrejt në gotën e klientit.**

#### ***Përmbajtja:***



- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Vendosja e pajisjeve, mjeteve sipas rregullave në banak.
- Leximi i recetës së pijeve mikse.
- Përzgjedhja e gotave sipas llojit të pijes.
- Përzgjedhja e pijeve dhe lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen.
- Përgatitja e dekorit të pijes.
- Ftohja e gotës.
- Hedhja e pijeve sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes.
- Vendosja e dekorit në gotat e klientëve.

***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 drejtpërdrejt në gotën e klientit;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të lexojë recetën për pijen mikse;
- të përzgjedhë drejt gotën sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve drejtpërdrejt në gotën e klientit sipas llojit;
- të përgatisë dekore sipas llojit të pijes;
- të ftohë gotën e klientit;
- të hedhë pijet në gotën sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes;
- të vendosë dekorin në gotat e klientëve sipas rregullave.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në gotën e klientit.

**RM 6 Nxënësi përgatit pije mikse në gotën përzierëse.**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Vendosja e pajisjeve, mjeteve sipas rregullave në banak.
- Leximi i recetës së pijeve mikse.
- Përzgjedhja e gotave sipas llojit të pijes.
- Përzgjedhja e pijeve dhe lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen.
- Përgatitja e dekorit të pijes.
- Ftohja e gotës së klientit.
- Ftohja e gotës përzierëse.
- Hedhja e pijeve në gotën përzierëse, sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes.
- Përzierja e pijeve në gotën përzierëse.
- Mbushja e gotave të klientëve sipas rregullave.
- Vendosja e dekorit të gotave.

***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 në gotën përzierse;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të lexojë recetën për pijen mikse;
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në gotën përzierse sipas llojit;
- të përgatisë dekore sipas llojit të pijes;
- të ftohë gotën e klientit sipas rregullave;
- të ftohë gotën përzierse.
- të hedhë pijet në gotën përzierse sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes;
- të përziejë pijet në gotën përzierse.
- të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit.
- të vendosë dekorin në gotat e klientëve.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në gotën përzierse.

#### **RM 7 Nxënësi përgatit pije mikse në shaker.**

##### **Përmbajtja:**

- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Vendosja e pajisjeve, mjeteve sipas rregullave në banak.
- Leximi i recetës së pijeve mikse.
- Përzgjedhja e gotave sipas llojit të pijes.
- Përzgjedhja e pijeve dhe lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen.
- Përgatitja e dekorit të pijes.
- Ftohja e gotës së klientit.
- Ftohja e shaker.
- Hedhja e pijeve në shaker, sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes.
- Tundja a e pijeve në shaker.
- Mbushja e gotave të klientëve sipas rregullave.
- Vendosja e dekorit të gotave.

##### **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 në shaker;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të lexojë recetën për pijen mikse;
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në shaker sipas llojit;
- të përgatisë dekore sipas llojit të pijes;
- të ftohë gotën e klientit sipas rregullave;



- të ftohë shaker.
- të hedhë pijet në shaker sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes;
- të tundë pijet në shaker duke zbatuar rregullat.
- të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit.
- të vendosë dekorin në gotat e klientëve.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në tundës (shaker)

**RM 8 Nxënësi përgatit pije mikse në blender (përzierësin elektrik të frutave).**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Vendosja e pajisjeve, mjeteve sipas rregullave në banak.
- Leximi i recetës së pijeve mikse.
- Përzgjedhja e gotave sipas llojit të pijes.
- Përzgjedhja e pijeve dhe lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen.
- Përgatitja e dekorit të pijes.
- Ftohja e gotës së klientit.
- Hedhja e përbërësve në gotën e blender, sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes.
- Përzierja e përbërësve në blender duke zbatuar rregullat dhe kohën.
- Mbushja e gotave të klientëve sipas rregullave.
- Vendosja e dekorit të gotave.

***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 në gotën përzierse;
- të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak;
- të lexojë recetën për pijen mikse;
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatisë;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në blender sipas llojit;
- të përgatitë dekore sipas llojit të pijes;
- të ftohë gotën e klientit sipas rregullave;
- të hedhë përbërësit në blender sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes;
- të përziejë përbërësit në blender duke zbatuar rregullat dhe kohën.
- Të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit.
- të vendosë dekorin në gotat e klientëve.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve mikse në



përzjerësin elektrik.

#### **RM 9 Nxënësi përgatit ushqime të shpejta në bar.**

##### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Vendosja e pajisjeve, mjeteve sipas rregullave në banak.
- Përzgjedhja e lëndës së parë sipas recepturave për përgatitjen.
- Përgatitja e *mise en place* për shërbimin të klientit.
- Përgatitja e panineve të ftohta.
- Përgatitja e panineve të ngrohta.
- Përgatitja e tosteve.
- Vendosja e ushqimeve në pjatën e klientit.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve të shpejta në bar.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës sipas llojit të përgatitjes;
- të vendosë pajisjet dhe mjetet sipas rregullave në banak;
- të përzgjedhë lëndën e parë sipas recepturave dhe llojit të përgatitjes;
- të përgatisë *mise en place* për shërbimin të klientit;
- të përgatisë panine të ftohta sipas rregullit dhe procedurës;
- të përgatisë panine të ngrohta sipas rregullit dhe procedurës;
- të përgatisë toste sipas rregullit dhe procedurës;
- të vendosë ushqimet e përgatitura në pjatë sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve të shpejta në bar.

#### **RM 10 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike në bar.**

##### ***Përmbajtja:***

- Përlllogaritja e çmimit të shitjes së pijeve joalkoolike në bar.
- Përlllogaritja e çmimit të shitjes së pijeve alkoolike në bar.
- Përlllogaritja e çmimit të shitjes së pijeve mikse në bar.
- Përdorimi i makinave elektronike dhe kompjuterike në bar.
- Mbyllja e faturës së klientit.
- Mbyllja ditore e turnit.
- Inventari i barit.

- Kontrolli në bar.
- Fletë-kërkesa për furnizimin e barit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përlllogaritë çmimin e shitjes së pijeve joalkoolike në bar;
- të përlllogaritë çmimin e shitjes së pijeve alkoolike në bar;
- të përlllogaritë çmimin e shitjes së pijeve mikse në bar;
- të përdorë makinat elektronike dhe kompjuterike në bar;
- të mbyllë faturën e klientit në bar;
- të mbyllë faturat në përfundim të turnit sipas procedurave;
- të kryejë inventarin e barit sipas rregullave;
- të kryejë kontrollin në bar në përfundim të turnit;
- të hartojë fletë-kërkesën për pijet në bar.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- 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 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:
- Bar real ose bari i shkollës.
  - Inventari i pijeve të barit.
  - Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të barit, komplete të gotave dhe të filxhanëve.
  - Ekspres, makina e akullit, makinë për larjen e enëve në bar, frigoriferë, blender, makina kompjuterike dhe elektronike të barit me programet përkatëse.
  - Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

### 1. Moduli “Gatimi i asortimenteve për pritje të thjeshta dhe festive”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: II

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	GATIMI I ASORTIMENTEVE PËR PRITJE TË THJESHTA DHE FESTIVE	M-13-431-10
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të gatuar në kuzhinë asortimente për pritje të thjeshta dhe festive.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore.	
<b>Niveli i parapëlqyer për praninë</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit Hoteleri-Turizëm.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen parapërgatitje për përgatitjen e menuve të të pritjeve.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Analiza e menisë.</li><li>- Përgatitja e planit të prodhimit.</li><li>- Përzgjedhja e mjeteve të punës.</li><li>- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve.</li><li>- Kujdesi për pajisjet.</li><li>- Vendosja e pajisjeve në punë.</li><li>- Përzgjedhja e lëndëve të para sipas menisë.</li><li>- Peshimi i lëndëve të para.</li><li>- Larja, pastrimi dhe përgatitja e lëndëve të para për përgatitjen e menisë së përcaktuar.</li><li>- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes për realizimin e menisë së pritjeve.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë:	





- 
- të zërthejë drejt menunë e pritjes;
  - të përgatitë sipas rregullit planin e prodhimit;
  - të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për përgatitjen e menusë së përcaktuar;
  - të kontrollojë sipas rregullit funksionimin e pajisjeve;
  - të kujdeset për pajisjet;
  - të vendosë pajisjet në punë;
  - të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës;
  - të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para sipas recepturës;
  - të bëjë larjen, pastrimin e lëndëve të para për përgatitjen e menusë së përcaktuar;
  - të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes për realizimin e menusë së pritjeve.

## **RM 2 Nxënësi gatuan asortimente të menuve për pritje të thjeshta dhe festive.**

### ***Përmbajtja:***

- Gatimi i asortimenteve të bufeve të ftohta në pritje.
- Gatimi i asortimenteve të bufeve të ngrohta në pritje.
- Gatimi i deserteve për pritjet.
- Përgatitja e dekoruesve (shtesave) për asortimente të menusë së pritjeve.
- Vendosja e ushqimeve në pjatancë në pritje.
- Dekorimi i pjatancave në pritje.
- Servirja e ushqimeve në pritje.
- 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 menuve për pritje.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të gatujë asortimente të bufeve të ftohta në pritje sipas menusë dhe recepturës;
- të gatujë asortimente të bufeve të ngrohta në pritje sipas menusë dhe recepturës;
- të gatujë deserte për pritje sipas menusë dhe recepturës;
- të përgatitë dekore për asortimente të menusë së pritjeve sipas menusë dhe recepturës;
- të vendosë ushqimet në pjatancat e ushqimeve në pritje sipas rregullave;
- të dekorojë pjatancat me ushqim në pritje sipas rregullave;
- të servirë menutë në pritje duke zbatuar rregullat e servirjes;
- 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 menuve për pritje.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

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

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve të ndryshme për pritje të thjeshta dhe festive duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve 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 kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
- Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme.
- Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas menusë së përcaktuar në pritje.
- Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

## 2. Moduli "Gatimi i asortimenteve për bankete"

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: II

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	GATIMI I ASORTIMENETEVE PËR BANKETE	M-13-432-10
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të parapërgatitur dhe gatuar asortimente për bankete të thjeshta dhe festive.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen parapërgatitje për përgatitjen e menuve të banketeve.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Analiza e menisë.</li><li>- Përgatitja e planit të prodhimit.</li><li>- Përzgjedhja e mjeteve të punës.</li><li>- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve.</li><li>- Vendosja e pajisjeve në punë.</li><li>- Përzgjedhja e lëndëve të para sipas menisë.</li><li>- Peshimi i lëndëve të para.</li><li>- Larja, pastrimi dhe përgatitja e lëndëve të para për përgatitjen e menisë së përcaktuar.</li><li>- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes për realizimin e menisë së banketit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të analizojë sipas rregullit menunë e banketit;</li><li>- të përgatitë sipas rregullit planin e prodhimit;</li><li>- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës sipas menisë së përcaktuar;</li><li>- të kontrollojë sipas rregullit funksionimin e pajisjeve për</li></ul>	



- 
- përgatitjen dhe gatimin e menuase së banketit;
  - të vendosë pajisjet në punë sipas rregullit;
  - të përzgjedhë lëndët e para sipas recepturës;
  - të peshojë saktë lëndët e para sipas recepturës;
  - të bëjë larjen, pastrimin e lëndëve të para për përgatitjen e menusë së përcaktuar;
  - të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së menusë së banketit.

## **RM 2 Nxënësi përgatit asortimente të menuve për bankete të thjeshta dhe festive**

### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e pjatave të para të ftohta.
- Përgatitja e supave.
- Përgatitja e pjatave të para të ngrohta.
- Përgatitja e pjatave kryesore me peshk.
- Përgatitja e pjatave kryesore me mish.
- Përgatitja e ëmbëlsirave, frutave.
- Përgatitja e dekoruesve (shtesave) për asortimente të menusë së banketit.
- Vendosja e ushqimeve në pjatat e klientëve në banket.
- Dekorimi i pjatave në banket.
- Servirja e asortimenteve të banketeve.
- Servirja e menusë në banketin festiv.
- 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 menuve për bankete.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të gatujë pjata të para të ftohta sipas menusë së banketeit;
- të gatujë supa sipas menusë së banketit;
- të gatujë pjata të para të ngrohta sipas menusë së banketit;
- të gatujë pjata kryesore me peshk sipas menusë së banketit;
- të gatujë pjata kryesore me mish sipas menusë së banketit;
- të gatujë deserte sipas menusë së banketit;
- të gatujë dekore për asortimente të menusë së banketit;
- të vendosë ushqimet në pjatat e klientëve në banket sipas rregullave;
- të dekorojë pjatat e klientëve në banket sipas rregullave;
- të servirë menutë në bankete duke zbatuar metoda të ndryshme të shërbimit;
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës;
- të bëjë sipas rregullit pastrimin e vendit të punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të

ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të menuve për bankete.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

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

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve të ndryshme për bankete të zakonshme dhe festive duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.

-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e asortimenteve 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 kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.
- Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme.
- Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas menusë së përcaktuar në banket.
- Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

---



### 3. Moduli “Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere”

**Drejtimi:** Hoteleri - Turizëm

**Profili:** Bar - Restorant

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	KOMUNIKIMI EFEKTIV NË SHËRBIMET HOTELIERE	M-13-433-10
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për të patur komunikim efektiv gjatë shërbimit duke respektuar rregullat në lidhje me të folurit dhe të vepruarit si dhe për të realizuar biseda të suksesshme me klientët.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore.	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit Hoteleri-Turizëm.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi komunikon me efektivitet.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teknika e frymëmarrjes.</li><li>- Përdorimi i zërit dhe i mënyrës së të folurit</li><li>- Mjetet shprehëse melodioze, artikulatore.</li><li>- Gjuha e trupit si pjesë përbërëse e një mesazhi.</li><li>- Përdorimi imesazheve të gjuhës së trupit.</li><li>- Interpretimi i sinjaleve të gjuhës së trupit.</li><li>- Të dëgjuarit aktiv.</li><li>- Biseda sqaruese dhe argumentuese.</li><li>- Argumentimi bindës.</li><li>- Sjellja vetjake në biseda.</li><li>- Modele të komunikimit.</li><li>- Përgatitja e një prezantimi</li><li>- Vendosja dhe arritja e qëllimeve gjatë prezantimeve.</li><li>- Ndërtimi i fjalimeve.</li><li>- Gabimet retorike, stresi dhe tensionet.</li><li>- Retorika në telefon</li><li>- Hapat e një bisede telefonike</li><li>- Komunikimi sipas rubrikës telefonike.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b>	

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

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përdorë teknikat e frymëmarrjes, qetësimit, shtendosjes gjatë komunikimit duke eliminuar frymëmarrjen e gabuar, *blackout*;
- të përdorë tonalitetin e zërit, mënyrën e të folurit, modulimin, artikulimin për një komunikim efektiv;
- të përdorë gjuhën e trupit për transmetimin e mesazheve;
- të interpretojë sinjalet e gjuhës së trupit në komunikim;
- të zbatojë teknikat e të dëgjuarit aktiv;
- të kryejë biseda sqaruese dhe argumentuese;
- të bindë bashkëbiseduesit duke përdorur teknika të argumentimit;
- të analizojë sjelljen vetjake në biseda;
- të ndërtojë modele të ndryshme të komunikimit bazuar në 5 bazat e komunikimit;
- të përgatisë prezantime dhe të dallojë elementet e një prezantimi si mjete vizuale, emocionet, defektet, vëmëndja;
- të vendosë dhe të arrijë qëllime gjatë prezantimeve;
- të ndërtojë fjalime duke eliminuar gabimet retorike, stresin dhe tensionet.
- të kryejë biseda telefonike duke zbatuar hapat;
- të komunikojë në telefon sipas rubrikës telefonike.

**RM 2 Nxënësi kryen biseda të suksesshme në shërbim.**

**Përmbajtja:**

- Filozofia e shitjes.
- Shitja "hinkë".
- Shitja këshilluese.
- Klima e bisedës.
- Nevojat e klientëve.
- Avantazhet e të pyeturit.
- Dëgjimi i klientit.
- Prezantimi i produkteve apo shërbimeve në mënyrë të efektshme.
- Krijimi i marrëdhënies me klientin.
- Paraqitja e ofertës.
- Kundërshtimi dhe negocimi i çmimit.
- Paraqitja e çmimit.
- Vendim për blerje pa presion.
- Sinjale të blerjes.
- Përfundimi i suksesshëm i shitjes.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ndërtojë bisedat e shitjes duke u bazuar në parimet e



- filozofisë së shitjes;
- të komunikojë si partner dhe jo si kundërshtar me klientin;
  - të drejtojë pozitivisht në atmosferën e bisedës me klientin;
  - të zbatojë teknikat e të pyeturit për të mësuar nevojat e klientëve;
  - të dëgjojë klientin në lidhje me nevojat;
  - të prezantojë produktet apo shërbimet duke përmendur dobinë dhe avantazhet, duke ju drejtuar rrafshit të ndjenjave dhe shqisave;
  - të prezantojë ofertën me formulime pozitive, bindëse;
  - të trajtojë sipas rregullave kundërshtimet dhe negociimet e çmimit nga klienti;
  - të zbatojë teknika të paraqitjes dhe të negociimit të çmimit tek klienti;
  - të ndikojë në vendimet e blerjes së klientit pa krijuar presion;
  - të kuptojë sinjalet e blerjes nga klienti;
  - të përfundojë me sukses shitjen.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

Ky modul duhet të trajtohet në klasë, por rekomandohen dhe vizita në biznese.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të ndryshme duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.
- Mësuesi duhet të përdorë metodat e simulimit dhe të lojës me role për praktikimin e nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari dhe situata 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 dhe materialet e mëposhtme:

- Klasë mësimore.
- Mjedise të barit, restorantit dhe guzhinës.
- Manuale, udhëzuesë dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

---





#### 4. Moduli “Llogaritje të kostos dhe të çmimit në hoteleri”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Bar - Restorant

Niveli: II

Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	LLOGARITJE TË KOSTOS DHE TË ÇMIMIT NË HOTELERI	M-13-434-10
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit në llogaritjen e kostos dhe të çmimit në kuzhinë dhe bar, restorant.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore.	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit Hoteleri-Turizëm.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi llogarit kosto në kuzhinë, bar dhe restorant.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kuptimi për llogaritjen e kostos.</li><li>- Kuptimi për koston e njëjësive të shitura.</li><li>- Kuptimi për koston fikse dhe variabël.</li><li>- Kuptimi për koston direkte dhe indirekte.</li><li>- Llogaritja e kostos së pjatave në kuzhinë.</li><li>- Llogaritja e kostos së menuve fikse në kuzhinë.</li><li>- Llogaritja e kostos së aktiviteteve dhe pritjeve.</li><li>- Llogaritja e kostos së banketeve.</li><li>- Llogaritja e kostos së pijeve në bar.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li><li>- Pyetje përgjigje me gojë.</li><li>- Test me shkrim</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të shpjegojë kuptimin e kostos.</li></ul>	



- të shpjegojë llojet e kostove në shërbim.
- të shpjegojë qëndrat e kostove në shërbim.
- të shpjegojë koston fikse dhe koston variabël
- të shpjegojë koston direkte dhe koston indirekte.
- të përcaktojë elementët e kostos në kuzhinë.
- të përcaktojë koston e njësisive të shitura në kuzhinë.
- të llogarisë koston e pjatave në kuzhinë.
- të llogarisë koston e menuve fikse.
- të llogarisë koston e aktiviteteve dhe pritjeve.
- të llogarisë koston e banketeve.
- të dallojë elementët e kostos në bar
- të përcaktojë koston e njësisive të shitura në bar.
- të llogarisë koston e pijeve të ngrohta në bar.
- të llogarisë koston e pijeve të ftohta në bar.
- të llogarisë koston e pijeve alkoolike në bar.
- të llogarisë koston e pijeve mikse (coctail) në bar.

**RM 2 Nxënësi llogarit çmimin e asortimenteve në kuzhinë dhe të shërbimit në bar-restorant.**

***Përmbajtja:***

- Kuptimi i llogaritjes së çmimit.
- Kuptimi i marzhit të kontributit (shuma mbuluese).
- Llogaritja e çmimit së pjatave në kuzhinë.
- Llogaritja e çmimit së menuve fikse në kuzhinë.
- Llogaritja e çmimit së aktiviteteve dhe pritjeve.
- Llogaritja e çmimit së banketeve.
- Llogaritja e çmimit së pijeve në bar.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- Pyetje përgjigje me gojë dhe me shkrim.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë kuptimin e çmimit.
- të shpjegojë marzhin e kontributit (shuma mbuluese).
- të përcaktojë marzhe të ndryshme çmimi sipas formave të tregut.
- të llogarisë marzhin e kontributit për kuzhinën dhe për barin.
- të përcaktojë elementët e kalkulimit të çmimit në kuzhinë.
- të përcaktojë çmimin e njësisive të shitura në kuzhinë.

- të llogarisë çmimin e menuve fikse.
- të llogarisë çmimin e aktiviteteve dhe pritjeve.
- të llogarisë çmimin e banketeve.
- të dallojë elementët e çmimin në bar
- të përcaktojë çmimin e njërive të shitura në bar.
- të llogarisë çmimin e pijeve të ngrohta në bar.
- të llogarisë çmimin e pijeve të ftohta në bar.
- të llogarisë çmimin e pijeve alkoolike në bar.
- të llogarisë çmimin e pijeve mikse (coctaille) në bar.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

Ky modul duhet të trajtohet në klasë.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete për llogaritjen e kostos dhe çmimit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për llogaritje si dhe situata 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 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:

- Klasë mësimore.
- Formate të dokumentacionit financiar.
- Manuale, katalloge dhe flete detyrash, etj.

---

