

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

SKELETKURRIKULI

Për Profilin Mësimor

KUZHINË - PASTIÇERI

Niveli II

(Në drejtimin mësimor HOTELERI - TURIZËM)

Kodi: G2-II-10

Miratoi:

MINISTRI

Myqerem TAJAJ

Tiranë, 2010



Përmbajtja:

- I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II, të drejtimit mësimor “Hoteleri-Turizëm”.**
- II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II.**
 1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II
 2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II
 3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II
 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II.
- III. Plani mësimor për profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, 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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, 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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II, të drejtimit “Hoteleri- Turizëm”.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, 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 kuzhinë dhe pasticeri. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:*

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

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Kuzhinë-Pastiçeri” 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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Kuzhinë-Pastiçeri”, 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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II.

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “**Kuzhinë-Pastiçeri**”, 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 procese parapërgatitore në kuzhinë dhe pastiçeri
- Të bëjë ndarjen anatomike të mishit.
- Të gatujë bulion të kthjellët, me shpendë, peshk .
- Të përgatit salcë të errët bazë .
- Të përgatisë salcë të bardhë dhe beshamel.
- Të përgatisë brumë sfoljat dhe asortimente.
- Të gatujë asortimente me brumra.
- Të gatujë asortimente tradicionale shqiptare dhe ndërkombëtare.
- Të përgatisë shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede, gliko.
- Të përgatisë kremra të ftohtë dhe me zjerje
- Të përgatisë fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri).
- Të përgatisë asortimente me bazë brumi në pastiçeri.
- Të përgatisë asortimente të menuve për bankete të zakonshme dhe festive.
- Të përgatisë asortimente të menuve për pritje të zakonshme dhe festive.
- Të dallojë llojet dhe veçoritë e shërbimeve speciale në restorant dhe bar.
- Të dekorojë ushqimet në kuzhinë dhe pastiçeri sipas rregullave të estetikës.
- Të zbatojë elementet e marketingut në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë.
- Të zbatojë rregullat e higjienës në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- Të zbatojë rregullat etikës dhe estetikës në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit në veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike në veprimtarinë e veprimtarinë e kuzhinës dhe pastiçerisë;
- Të mirëmbajë mjetet dhe mjedisin e punës;



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

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Kuzhinë-Pastiçeri”, 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 kuzhinier dhe si pastiçier në restorante dhe pastiçeri të ndryshme në industrinë e mikpritjes.

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit 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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II

Plani mësimor për profilin mësimor “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët
			javore/ vjetore
A.		Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)	8/10
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.		Lëndët profesionale (Gjithsej)	7 (238)
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
C.		Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)	12 (408)
1	M-13-435-10	Përgatitja dhe gatimi i asortimenteve bazë në kuzhinë	69
2	M-13-436-10	Gatimi i asortimenteve të kuzhinës shqiptare dhe ndërkombëtare	69
3	M-13-437-10	Përgatitja e produkteve bazë dhe asortimenteve të pastiçerisë	201
4	M-13-438-10	Gatimi i asortimenteve për pritje dhe bankete	69
D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	3 (102)
1	M-13-439-10	Gatimi i bukës dhe asortimenteve të saj në kuzhinë	102
2	M-13-433-10	Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere	51

3	M-13-434-10	Llogaritje të kostos dhe të çmimit në hoteleri	51
Gjithsej A+B+C+D			30/32

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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimit 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 integritetit 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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II.

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

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

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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, 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 “Kuzhinë-Pastiçeri”, niveli II

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Kuzhinë-Pastiçeri”, 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

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

Tema 1	Ushqimi, evolucioni i konsumit të ushqimeve dhe sjellja ushqimore.	6 orë
Tema 2	Siguria ushqimore.	6 orë
Tema 3	Përbërësit e ushqimeve, funksioni në organizëm.	6 orë
Tema 4	Ushqimi dhe të ushqyerit.	6 orë
Tema 5	Bilanci energjetik dhe pesha ideale	15 orë
Tema 6	Ushqimi i ekuilibruar.	12 orë
Tema 7	Dieta dhe dietoterapia.	10 orë
Tema 8	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 politikën 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 dallojë me shembuj ndikimin e reklamës në sektorin e shërbimeve turistike.

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

Tema 1	Hyrje në marketing. Ndikimi i marketingut në zhvillimin ekonomik.	2 orë
Tema 3	Funksionet e marketingut, tregu turistik dhe segmentimi i tij.	6 orë
Tema 4	Instrumentet e marketingut për studimin e tregut turistik.	4 orë
Tema 4	Kuptimi mbi ofertën turistike.	4 orë
Tema 5	Kuptimi i produktit turistik.	4 orë
Tema 7	Politikat e çmimeve në sektorin e shërbimeve turistike.	3 orë
Tema 8	Metodat e shitjes në hoteleri	2 orë
Tema 9	Shitjet në gastronomi, hoteleri, agjenci udhetimesh.	4 orë



Tema 10	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 katering.
- Të dallojnë kushtet për kryerjen e aktiviteteve katering.
- 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 katering;
- 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 bufe.
- Të skicojnë plane të organizimit të sallave në raste të aktiviteteve katering 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**

Tema 1	Kuptimi dhe rëndësia e estetikës artistike në shërbimin e ushqimit dhe pijeve.	1 orë
Tema 2	Rëndësia e ngjyrave në dekorimin e sallës, vitrinave, bufeve si dhe në dekorimin e ushqimit dhe pijeve.	2 orë
Tema 3	Bazat e ngjyrave, tonalitetet dhe derivatet e tyre.	4 orë
Tema 4	Ndikimi i natyrës në psikologjinë e ngjyrës	1 orë
Tema 5	Ndikimi i ngjyrave në emocionet e klientit.	2 orë
Tema 6	Aksesorët kryesorë që përdoren për dekorime të sallave, bufeve, vitrinave, tavolinave si dhe pjatave dhe ushqimeve.	2 orë
Tema 7	Organizimi i formave, ngjyrave, masave si një konceptim artistik në bar dhe restorant.	4 orë
Tema 8	Kontrasti i formave, ngjyrave, masave	3 orë
Tema 9	Kuptimi, rëndësia dhe llojet e aktiviteteve catering	2 orë
Tema 10	Organizimi dhe kushtet për realizimin e aktiviteteve të ndryshme	2 orë
Tema 11	Planifikimi dhe menaxhimi i personelit për realizimin e pritjeve dhe banketeve	2 orë
Tema 12	Fletët funksionale për realizimin e aktiviteteve catering	6 orë
Tema 13	Mënyrat e organizimit të sallës dhe punët parapërgatitore në rastet e banketeve, bufeve, koktejeve	2 orë
Tema 14	Planifikimi dhe realizimi i bufeve të ndryshme.	4 orë
Tema 15	Organizimi i menisë dhe pjatancave në bufe.	2 orë
Tema 16	Ndërtimi i bufesë dhe organizimi i shërbimit në bufe.	2 orë
Tema 17	Ofertat dhe mënyrat e organizimit të konferencave dhe seminareve.	4 orë
Tema 18	Skicimi i artistik i banketeve dhe pritjeve	3 orë
Tema 19	Llojet, veçoritë e bareve dhe personeli i barit	2 orë
Tema 20	Ndërtimin dhe funksionimi i barit	2 orë
Tema 21	Pajisjet dhe mjetet e punës në bar	2 orë
Tema 22	Pijet bazë në bar. Masat e pijeve në bar, llojet.	4 orë
Tema 23	Pijet mikse, dekorimet e tyre.	3 orë
Tema 24	Shërbimet speciale në sy të klientit sipas llojit.	2 orë
Tema 25	Rregullat e qëndrimit, sjelljes, komunikimit në shërbimet speciale në sy të klientit.	1 orë
Tema 26	Skicimi i pjatave në shërbimet speciale në sy të klientit.	4 orë

IX. Përshkruesit e moduleve të detyruar të praktikës profesionale

1. Moduli “Përgatitja dhe gatimi i asortimenteve bazë në kuzhinë”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Kuzhinë-Pastiçeri

Niveli: II

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA DHE GATIMI I ASORTIMENTEVE BAZË NË KUZHINË.	M-13-435-10
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer parapërgatitjen dhe ndarjen anatomike të mishit të të gjitha llojeve si dhe të gatujnë buljone të kthjellta, të shpendëve dhe peshkut, salca të errëta dhe të bardha bazë si dhe asortimente me to, gjithashtu nxënësit aftësohen të përgatisin brumë sfoliat dhe asortimente me të.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi bën ndarjen anatomike të mishit.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Përgatitja e vendit, mjeteve, pajisjeve të punës.- Analiza e skemës së ndarjes anatomike të trupit të kafshës sipas llojit.- Ndarja anatomike e viçit.- Ndarja anatomike e lopës.- Ndarja anatomike e gjedhëve.- Ndarja anatomike e shpendëve.- Paketimi, etiketimi dhe ruajtja e pjesëve të ndara të mishit.- Zbatimi i rregullave të sigurisë, higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë ndarjes anatomike të mishit.. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë vendin, mjetet, pajisjeve të punës sipas rregullit;- të analizojë skemën e ndarjes anatomike të trupit të kafshës sipas llojit;- të bëjë ndarjen anatomike të viçit sipas rregullit;- të bëjë ndarjen anatomike të lopës sipas rregullit;	



-
- të bëjë ndarjen anatomike të gjedhëve sipas rregullit;
 - të bëjë ndarjen anatomike të shpendëve sipas rregullit;
 - të paketojë, etiketojë dhe ruajë pjesët e ndara të mishit sipas llojit dhe mënyrës së përdorimit.
 - të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ndarjes anatomike të mishit.

RM 2 Nxënësi gatuan bulion të kthjellët.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së bulionit të kthjellët.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.
- Hedhja në enë e mishit të grirë për bulion të kthjellët.
- Përzjerja e të bardhave të vezës me mishin e grirë, me erëzat dhe me ujin.
- Pjekja e qepëve në zgarë.
- Prerja e karrotave dhe majdanozit.
- Përzjerja e të gjithë përbërësve dhe ujit.
- Mbikqyrja e masës së përgatitur për procesin e filtrimit.
- Hedhja e “masës tërheqëse” në bulionin e zakonshëm.
- Mbikqyrja e procesit të zjerjes dhe kthjellimit të bulionit.
- Vlerësimi i organoleptik i bulionit të kthjellët.
- Ftohja, ambalazhimi ose servirja e bulionit të kthjellët.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit të kthjellët.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e bulionit të kthjellët sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e bulionit të kthjellët;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para.
- të bëjë hedhjen në enë të mishit të grirë për bulion të kthjellët.
- të bëjë përzjerjen e duhur të të bardhave të vezës me mishin e grirë, me erëzat dhe me ujin.
- të bëjë pjekjen e duhur të qepëve në zgarë.
- të presë karrotat dhe magdanozin në përmasat e duhura.
- të përziejë sa duhet të gjithë përbërësit dhe ujin.
- të bëjë mbikqyrjen e masës së përgatitur për procesin e filtrimit.
- të hedhë “masën tërheqëse” në bulionin e zakonshëm.



- të mbikqyrë procesin e zjerjes dhe të kthjellimit të bulionit.
- të bëjë vlerësimin organoleptik të bulionit të kthjellët.
- të bëjë ambalazhimin ose servirjen e bulionit të kthjellët.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit të kthjellët.

RM 3 Nxënësi gatuan bulion me shpendë.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së bulionit të shpendëve.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.
- Coptimi i mishit të shpendëve me kocka.
- Hedhja në tenxhere e mishit të shpendëve me kocka.
- Coptimi i perimeve.
- Shtimi i ujit, perimeve, erëzave dhe aromave.
- Zjerja e përbërësve të bulionit.
- Kullimi i bulionit.
- Vlerësimi i organoleptik i bulionit me shpendë.
- Ftohja, ambalazhimi ose servirja e bulionit me shpendë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit me shpendë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e bulionit të shpendëve sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e bulionit të shpendëve;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para
- të coptojë në përmasat e duhura mishin e shpendëve me kocka.
- të bëjë hedhjen në tenxhere të mishit të shpendëve me kocka.
- të coptojë perimet në përmasat e duhura.
- të shtojë sasi të duhura të ujit, perimeve, erëzave dhe aromave.
- të mbikqyrë zjerjen e përbërësve të bulionit.
- të bëjë kullimin e bulionit.
- të bëjë vlerësimin organoleptik të bulionit me shpendë.
- të bëjë ambalazhimin ose servirjen e bulionit me shpendë.



- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit me shpendë.

RM 4 Nxënësi gatuan bulion me peshk.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së bulionit të peshkut.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.
- Coptimi i perimeve.
- Hedhja në tenxhere me ujë e peshkut, mbetjeve të peshkut, perimeve, erëzave dhe aromave.
- Zjerja e përbërësve të bulionit me peshk.
- Kullimi i bulionit.
- Kthjellimi me masë tërheqëse.
- Vlerësimi i organoleptik i bulionit me peshk.
- Ftohja, ambalazhimi ose servirja e bulionit me peshk.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit me peshk.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e bulionit të peshkut sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e bulionit të shpendëve;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para
- të coptojë perimet me përmasat e duhura.
- të hedhë në tenxhere me ujë sasi të duhura të peshkut, mbetjeve të peshkut, perimeve, erëzave dhe aromave.
- të mbikqyrë zjerjen e përbërësve të bulionit me peshk.
- të bëjë kullimin e bulionit me peshk.
- të bëjë kthjellimin me masë tërheqëse
- të bëjë vlerësimin organoleptik të bulionit me peshk.
- të bëjë ambalazhimin ose servirjen e bulionit me peshk.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së bulionit me peshk.

RM 5 Nxënësi gatuan supë të kthjellët dhe supa të tjera me



buljon të kthjellët, të shpendëve dhe të peshkut.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së supës.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.
- Coptimi i perimeve.
- Hedhja e bulionit në tenxhere.
- Parapërgatitja e garniturave për supë të kthjellët (bukë e thekur, profiterole, raviole, fidhe, etj) dhe supat e tjera.
- Zjerja, kavërdisja ose pjekja e garniturës, apo supës.
- Servirja e supës së kthjellët me garniturën përkatëse.
- Servirja e supave të tjera.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës së kthjellët.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e supës sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e supës;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para;
- të bëjë hedhjen e sasisë së duhur të bulionit në tenxhere.
- të bëjë parapërgatitjen e garniturave për supë të kthjellët (bukën e thekur, profiterolet, raviolet, fidhet, etj), apo supa të tjera.
- të bëjë zjerjen, kavërdisjen ose pjekjen e duhur të garniturës, apo supës.
- të servirë supën e kthjellët me garniturën përkatëse.
- të servirë supat e tjera.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së supës së kthjellët.

RM 6 Nxënësi përgatit salcë të errët bazë.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së salcës së errët bazë.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para
- Coptimi i kockave të mishit për salcë të errët bazë.



- Coptimi i mishit për salcë të errët bazë.
- Prerja e perimeve për salcë të errët bazë.
- Hedhja e përbërësve në tavë.
- Mbikqyrja e pjekjes së tavës në furrë.
- Vendosja e përbërjes në tenxhere me ujë.
- Mbikqyrja e zjerjes për marrjen e xhelatinës.
- Kullimi.
- Kavërdisja e miellit.
- Përgatitja e salcës me miell dhe bulion.
- Kullimi dhe servirja e salcës së errët bazë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës së errët bazë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e salcës së errët bazë sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e salcës së errët bazë;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para;
- të bëjë coptimin e kockave të mishit, të mishit dhe të perimeve në përmasat e duhura për salcë të errët bazë.
- të hedhë përbërësit në tavë.
- të mbikqyrë pjekjen e tavës në furrë.
- të hedhë përbërësit në tenxhere me ujë.
- të mbikqyrë zjerjen për marrjen e xhelatinës.
- të bëjë kullimin.
- të bëjë kavërdisjen e miellit.
- të bëjë përgatitjen e salcës me miell dhe bulion.
- të bëjë kullimin dhe servirjen e salcës së errët bazë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës së errët bazë.

RM 7 Nxënësi përgatit salcë të bardhë bazë.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së salcës së bardhë bazë.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para
- Kavërdisja e miellit me gjalpë.
- Shuarja me bulion (mishi ose peshku).
- Zjerja e bulionit.



- Hedhja e shtesave të ndryshme.
- Servirja e salcës së bardhë bazë.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës së bardhë bazë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e salcës së bardhë bazë sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e salcës së bardhë bazë;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para;
- të bëjë kavërdisjen e duhur të miellit me gjalpë.
- të bëjë shuarjen me bulion (mishi ose peshku).
- të mbikqyrë zjerjen e bulionit.
- të bëjë hedhjen e sasive të duhura të shtesave të ndryshme.
- të bëjë servirjen e salcës së bardhë bazë.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.

të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës së bardhë bazë.

RM 8 Nxënësi përgatit salcë beshamel.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së salcës beshamel.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para
- Kavërdisja e miellit me gjalpë.
- Shuarja me qumësht të nxehtë.
- Shtimi i kripës.
- Heqja e përzjerjes nga zjarri.
- Shtimi i vezëve.
- Servirja e salcës beshamel.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës beshamel.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:



- të analizojë recepturën e salcës beshamel sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e salcës beshamel;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para;
- të bëjë kavërdisjen e duhur të miellit me gjalpë.
- të bëjë shuarjen me qumësht të nxehtë.
- të bëjë shtimin e sasive të duhura të kripës.
- të bëjë heqjen e përzjerjes nga zjarri.
- të shtojë sasinë e duhur të vezëve.
- të bëjë servirjen e salcës beshamel.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salcës beshamel.

RM 9 Nxënësi përgatit brumë sfoliat dhe asortimente me të.

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së brumit sfoljat dhe asortimenteve.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para
- Sitja e miellit.
- Hedhja e miellit të sigur në tavolinë.
- Shtimi i përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- Përpunimi me dorë i brumit sfoliat.
- Hapja e petëve me dorë.
- Përpunimi i gjalpë.
- Vendosja e gjalpë mbi petë.
- Kryerja e alternuar e palosjeve dhe ftohjeve në frigorifer.
- Asortimente me brumë sfoliat.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit sfoliat.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e brumit sfoliat dhe asortimenteve sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e brumit sfoljat dhe asortimenteve;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para;



- të bëjë sitjen e duhur të miellit.
- të shpërndajë siç duhet miellin e situr në tavolinë.
- të shtojë sasi të duhura të përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- të bëjë përpunimin e duhur të brumit me dorë.
- të bëjë hapjen si duhet të gjalpit.
- të bëjë vendosjen si duhet të gjalpit mbi petë.
- të kryejë në mënyrë të alternuar palosjet dhe ftohjet në frigorifer.
- të gatujë asortimente me brumë sfoliat.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit sfoliat.

RM 10 Nxënësi gatuan asortimente me brumra (lasanja, tortelini, raviole, njoki)

Përmbajtja:

- Analiza e recepturës së asortimentit me brumë.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para
- Përgatitja e lasanjave sipas hapave të recetës.
- Përgatitja e tortelini / ravioli sipas hapave të recetës.
- Përgatitja e njoki.
- Servirja e asortimenteve.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të brumrave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën e asortimentit me brumë sipas rregullit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e asortimentit të brumit;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas recepturës
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para;
- të përgatitë lasanja sipas hapave të recetës.
- të përgatitë tortelini / raviole sipas hapave të recetës.
- të përgatitë njoki sipas hapave të recetës
- të bëjë servirjen e asortimenteve.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të



Udhëzime për zbatimin e modulit	<p>-Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.</p> <p>-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të gatimit, me përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve përkatëse.</p> <p>-Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për gatimin e asortimenteve 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.</p> <p>-Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.</p> <p>- 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.</p>
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	<p>Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës.- Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për gatimin e asortimenteve të ndryshme në modul.- Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas modulit dhe recetave.- Manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

2. Moduli “Gatimi i asortimenteve të kuzhinës shqiptare dhe ndërkombëtare”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Kuzhinë - Pasticëri
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	GATIMI I ASORTIMENTEVE TË KUZHINËS SHQIPTARE DHE NDËRKOMBËTARE	M-13-436-10
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer parapërgatitjen dhe gatimin e asortimente të kuzhinës shqiptare dhe ndërkombëtare.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi kryen proceset përgatitore për gatimin e asortimenteve të kuzhinës shqiptare dhe ndërkombëtare.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recetës apo menisë.- Përgatitja e planit të prodhimit.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve.- Kujdesi për pajisjet.- Vendosja e pajisjeve në punë.- Përzgjedhja e lëndëve të para sipas menisë.- Peshimi i lëndëve të para.- Larja, pastrimi dhe përgatitja e lëndëve të para për përgatitjen e menisë së përcaktuar.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes për realizimin e asortimenteve të kuzhinës shqiptare dhe ndërkombëtare. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të zërthejë sipas rregullit recetën apo meninë;- të përgatisë sipas rregullit planin e prodhimit;- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për përgatitjen e asortimenteve të përcaktuar;- të kontrollojë 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 asortimentit të përcaktuar;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes për realizimin e asortimenteve të kuzhinës shqiptare dhe ndërkombëtare.

RM 2 Nxënësi gatuan asortimente të kuzhinës shqiptare.

Përmbajtja:

- Gatimi pjatave të para të ftohta në kuzhinën shqiptare sipas krahinave (veri, jug, shqipëri e mesme).
- Gatimi i supave në kuzhinën shqiptare sipas krahinave.
- Gatimi i pjatave të para të ngrohta në kuzhinën shqiptare.
- Gatimi i pjatave kryesore me peshk në kuzhinën shqiptare sipas krahinave.
- Gatimi i pjatave kryesore me mish në kuzhinën shqiptare sipas krahinave.
- Gatimi i deserteve në kuzhinën shqiptare sipas krahinave.
- Vendosja e ushqimeve në pjatat e klientëve.
- Dekorimi i pjatave në kuzhinën shqiptare.
- Servirja e ushqimit në kuzhinën shqiptare.
- 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 kuzhinës shqiptare.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të gatujë pjata të para të ftohta në kuzhinën shqiptare sipas krahinave (veri, jug, shqipëri e mesme);
- të gatujë supa në kuzhinën shqiptare sipas krahinave;
- të gatujë pjata të para të ngrohta në kuzhinën shqiptare;
- të gatujë pjata kryesore me peshk në kuzhinën shqiptare sipas krahinave;
- të gatujë pjata kryesore me mish në kuzhinën shqiptare sipas krahinave;
- të gatujë deserte në kuzhinën shqiptare sipas krahinave;
- të vendosë ushqimet në pjatat e klientëve sipas rregullave;
- të dekorojë pjatat e klientëve sipas rregullave;
- 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 në kuzhinën shqiptare.

RM 2 Nxënësi përgatit asortimente të kuzhinës ndërkombëtare.

Përmbajtja:

- Gatimi i pjatave të para të ftohta në kuzhinën ndërkombëtare.
- Gatimi i supave në kuzhinën ndërkombëtare.
- Gatimi i pjatave të para të ngrohta në kuzhinën ndërkombëtare.
- Gatimi i pjatave kryesore me peshk në kuzhinën ndërkombëtare.
- Gatimi i pjatave kryesore me mish në kuzhinën ndërkombëtare.
- Gatimi i deserteve në kuzhinën ndërkombëtare.
- Vendosja e ushqimeve në pjatat e klientëve.
- Dekorimi i pjatave në kuzhinën ndërkombëtare.
- Servirja e ushqimit në kuzhinën ndërkombëtare.
- 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 kuzhinës ndërkombëtare.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të gatujë pjata të para të ftohta në kuzhinën ndërkombëtare;
- të gatujë supa në kuzhinën ndërkombëtare;
- të gatujë pjata të para të ngrohta në kuzhinën ndërkombëtare;
- të gatujë pjata kryesore me peshk në kuzhinën ndërkombëtare;
- të gatujë pjata kryesore me mish në kuzhinën ndërkombëtare;
- të gatujë deserte në kuzhinën ndërkombëtare;
- të vendosë ushqimet në pjatat e klientëve sipas rregullave;
- të dekorojë pjatat e klientëve sipas rregullave;
- të servirë ushqimin në kuzhinën ndërkombëtare sipas rregullave;
- 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 në kuzhinën ndërkombëtare.

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 shqiptare dhe ndërkombëtare 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 specifikuara 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 menisë së përcaktuar.
 - Manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Përgatitja e produkteve bazë dhe asortimenteve të pastiçerisë”

Drejtimi: Hoteleri- Turizëm
Profili: Kuzhinë-Pastiçeri
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E PRODUKTEVE BAZË DHE ASORTIMENTEVE TË PASTIÇERISË	M-13-437-10
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të prodhuar produkte bazë dhe asortimente të pastiçerisë, sipas procesin teknologjik dhe recepturave përkatëse.	
Kohëzgjatja e modulit	201 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Nxënësi përgatit shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede, gliko dhe kremra të ftohtë dhe me zierje Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Analiza e recetës.- Përgatitja e planit të prodhimit.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve.- Kujdesi për pajisjet.- Vendosja e pajisjeve në punë.- Përzgjedhja e lëndëve të para sipas recetës.- Peshimi i lëndëve të para.- Parapërgatitja e lëndëve të para për përgatitjen e kremrave.- Përgatitja e shurupit të sheqerit me përqëndrim të ndryshëm sipas përdorimit.- Përgatitja e shurupit të frutave.- Përgatitja e kemit “Shantilly”(pana e rrahur me sheqer).- Përgatitja e kemit “Shantilly”, me xhelatinë dhe aroma.- Përgatitja e kemit të gjalpmit me sheqer pudër, shurup sheqeri, qumësht të kondensuar- Përgatitja e kemit të gjalpmit me sheqer pudër e vezë.- Përgatitja e kemit të gjalpmit me qumësht e vezë.- Përgatitja e kemit të gjalpmit bazë më vezë (glase).- Përgatitja e kemit të gjalpmit e aromatizuar me likere të frutave, vanilje, kafe, esenca, mjaltë, xhelatinë, cokollatë etj.- Përgatitja e kemit marengë.	



-
- Përgatitja e kremit marengë me shurup sheqeri (karamel).
 - Përgatitja e kremit marengë me gjalpë.
 - Përgatitja e kremit të pastiçerisë të thjeshtë dhe të aromatizuar.
 - Përgatitja e kremit të zier me niseshte dhe vezë të thjeshtë dhe të aromatizuar.
 - Përgatitja e kremrave mikse.
 - Përgatitja e salcave të ëmbla nga frutat.
 - Përgatitja e salcave të ëmbla me bazë vere, liker, kafe, bajame etj.
 - Përgatitja e zheleve me xhelatinë të thjeshtë dhe të aromatizuar.
 - Përgatitja e kiseleve.
 - Përgatitja e prevedeve.
 - Përgatitja e marmalatës.
 - Përgatitja e frutave të sheqerosura.
 - Përgatitja e reçelit.
 - Përgatitja e glikove.
 - Përgatitja e mousse.
 - Përgatitja e kremit anglez.
 - Përgatitja e kremit të orizit.
 - Përgatitja e kremrave me rikote.
 - Përgatitja e kremit karamel.
 - Përgatitja e kremit me çokollatë.
 - Përgatitja e budingut.
 - Përgatitja e akulloreve të thjeshta, me fruta dhe shtesa.
 - Përgatitja e kasatave.
 - Përgatitja e parfeve.
 - Përgatitja e sorbetove.
 - Dekorimi i kremrave në pastiçeri.
 - Servirja e kremrave në pastiçeri.
 - Kujdesi për mjetet e punës.
 - Pastrimi i vendit të punës.
 - Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së kremrave në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zbërthejë drejt recetën apo menunë;
- të përgatitë planin e prodhimit;
- të përzgjedhë drejt mjetet e duhura të punës për përgatitjen e asortimenteve të përcaktuara;
- të kontrollojë 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 parapërgatitë si duhet lëndët e para për përgatitjen e



-
- kremrave;
- të përgatitë shurupin e sheqerit me përqëndrim të ndryshëm sipas përdorimit;
 - të përgatitë shurupin e frutave sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin “Shantilly” (pana e rrahur me sheqer) sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin “Shantilly”, me xhelatinë dhe aroma sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin e gjalpës me sheqer pudër, shurup sheqer, qumësht të kondensuar sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin e gjalpës me sheqer pudër e vezë sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin e gjalpës me qumësht e vezë sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin e gjalpës bazë më vezë (glase) sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin e gjalpës të aromatizuar me likere të frutave, vanilje, kafe, esenca, mjaltë, xhelatinë, cokollatë etj, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin marengë sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin marengë me shurup sheqer (karamel) sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin marengë me gjalpë sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin e pastiçerisë të thjeshtë dhe të aromatizuar sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin e zier me niseshte dhe vezë të thjeshtë dhe të aromatizuar sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremrat mikse të ndryshme sipas recetave sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë salca të ëmbla nga frutat sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë salca të ëmbla me bazë vere, liker, kafe, bajame, etj, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë zhele me xhelatinë të thjeshtë dhe të aromatizuar, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kisele të ndryshme sipas recetave, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë prevede, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë marmalade, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë fruta të sheqerosura, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë reçel sipas recetave në pastiçeri duke zbatuar teknologjinë, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë gliko në pastiçeri sipas procesit teknologjik.
 - të përgatitë mousse të ndryshme, sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin anglez sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin e orizit sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin me rikote sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kremin karamel sipas procesit teknologjik;

-
- të përgatitë kremin me çokollatë sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë budingun sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë akullore të thjeshta, me fruta dhe shtesa sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë kasata sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë parfe sipas procesit teknologjik;
 - të përgatitë sorbeto të ndryshme sipas recetave;
 - të dekorojë kremrat sipas rregullave në pastiçeri;
 - të servirë kremrat në pastiçeri;
 - 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 kremrave në pastiçeri.

RM 2 Nxënësi përgatit fondan, çokollatë, karamel dhe prodhime sheqeri (konfeteri).

Përmbajtja:

- Analiza e recetës.
- Përgatitja e planit të prodhimit.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve.
- Kujdesi për pajisjet.
- Vendosja e pajisjeve në punë.
- Përzgjedhja e lëndëve të para sipas recetës.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Parapërgatitja e lëndëve të para për përgatitjen e fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri).
- Përgatitja e fondanit bazë, me qumësht, me çokollatë, me gjalpë dhe çokollatë.
- Përgatitja e karamelit.
- Përgatitja e llokumeve.
- Përgatitja e suxhukut me mbushje.
- Përgatitja e bomboneve me dhe pa mbushje.
- Përgatitja e çokollatës së thjeshtë dhe me mbushje.
- Përgatitja e hallvës së thjeshtë dhe me mbushje.
- Përgatitja e kameleve të thjeshta dhe me qumësht.
- Përgatitja e toroneve të thjeshta dhe me mbushje
- Dekorimi i në pastiçeri i fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri).
- Servirja e fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri) në pastiçeri.
- 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 fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri) në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.



Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zbërthejë recetën apo menunë;
- të përgatitë planin e prodhimit;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e asortimenteve të përcaktuar;
- të kontrollojë 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 parapërgatitë lëndët e para për përgatitjen e fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri) në pastiçeri;
- të përgatitë fondanin bazë, me qumësht, me çokollatë, me gjalpë dhe çokollatë sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë karamel sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë llokumet e thjeshta dhe me shtesa sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë suxhukun me mbushje sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë bombone me dhe pa mbushje sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë çokollatën e thjeshtë dhe me mbushje sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë hallvën e thjeshtë dhe me mbushje sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë karamele të thjeshta dhe me qumësht sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë torona të thjeshta dhe me mbushje sipas procesit teknologjik;
- të dekorojë në pastiçeri i fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri);
- të servirë fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri) në pastiçeri.
- 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 fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri) në pastiçeri.

RM 3 Nxënësi përgatit asortimente me bazë brumi në pastiçeri.

- Analiza e recetës.
- Përgatitja e planit të prodhimit.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve.
- Kujdesi për pajisjet.
- Vendosja e pajisjeve në punë.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recetës.



- Peshimi i lëndëve të para.
- Parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e asortimenteve me bazë brumi në pastiçeri.
- Përgatitja e asortimenteve me bazë brumi pandispanjë të thjeshtë, me arra, bajame, kakao, çokollatë. (pasta me krem, fruta, fondan, marmalatë, çokollatë, role etj)
- Përgatitja e tortave me pandispanjë me krem, fruta, çokollatë dhe mbushje të ndryshme.
- Përgatitja e zup në gota me krem dhe pandispanjë apo shtesa të tjera (kadaif, bakllava, arra etj).
- Përgatitja e tortave në akull me shije dhe shtesa të ndryshme me brumë pandispanjë.
- Përgatitja e asortimenteve prej brumit të zier shu. (pasta ekler me krem gjalpi dhe krem pastiçerie, shu karamеле, tullumba, profiterole).
- Përgatitja e asortimenteve nga brumi i shkrifët. (Pasta të shkrifëta të thjeshta, me krem, fondan, çokollatë, fruta, tarta, tartaleta).
- Përgatitja e tortave me brum të shkrifët, krem dhe shtesa të ndryshme. (pasta flora, torta me fruta, bajame etj).
- Përgatitja e biskotave të thjeshta dhe me mbushje. (gurabije me gjalpë, vaj, dhjamë, biskota me mjaltë, bajame, arra, kakao, ajkë qumështi, reçel, çokollatë, fondan, limon, vanilje, fruta të sheqerosura, qumësht, kos, biskota për çaj, sable, me forma të ndryshme)
- Përgatitja e kekut të thjeshtë dhe me mbushje të ndryshme në pastiçeri (fruta, vanilje, reçel, çokollatë, fruta të thata etj.)
- Përgatitja e asortimenteve prej brumi sfoljat e gjysëm sfoljat në pastiçeri. (pasta me krem, reçel, korne etj)
- Përgatitja e tortave me mbushje të ndryshme me brumi sfoljat e gjysëm sfoljat.
- Përgatitja e asortimenteve me bazë brumi fluror në pastiçeri. (torta me krem, mafishe, pasta me bajame e kakao, arra, krem, çokollatë etj).
- Torta të kombinuara (petë, pandispanjë dhe kremra të ndryshme.)
- Përgatitja e asortimenteve prej brumi të ardhur me maja birre (kuleçë, role me mbushje të ndryshme krem, arra, bajame, stafidhe, qifle, petulla pastiçerie me dhe pa mbushje, briosh etj).
- Përgatitja e krepeve të thjeshta dhe mbushje.
- Përgatitja e trigonave me arra dhe mbushje.
- Përgatitja e sheqerparas.
- Përgatitja e shëndetlie.
- Përgatitja e kadaifit të thjeshtë dhe me mbushje.
- Përgatitja e kompekaj me arra.
- Përgatitja e qumështorit.
- Përgatitja e bakllavasë speciale.
- Përgatitja e ëmbëlsirave me miell misri.



- Asortimente speciale në pastiçeri.
- Ëmbëlsira me biskota.
- Dekori i asortimente me bazë brumi në pastiçeri.
- Servirja e asortimente me bazë brumi në pastiçeri.
- 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 asortimente me bazë brumi në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të zbërthejë recetën apo menunë;
- të përgatitë planin e prodhimit;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e asortimenteve të përcaktuar;
- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve;
- të kujdeset për pajisjet;
- të vendosë pajisjet në punë;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës për përgatitjen e asortimenteve me bazë brumi në pastiçeri;
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e asortimenteve me bazë brumi në pastiçeri;
- të përgatitë asortimente me bazë brumi pandispanjë të thjeshtë, me arra, bajame, kakao, çokollatë. (pasta me krem, fruta, fondan, marmalatë, çokollatë, role etj) sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë torta me pandispanjë me krem, fruta, çokollatë dhe mbushje të ndryshme sipas procesit teknologjik;
- të përgatitë zup në gota me krem dhe pandispanjë apo shtesa të tjera (kadaif, bakllava, arra etj);
- të përgatitë torta në akull me shije dhe shtesa të ndryshme me brumë pandispanjë;
- të përgatitë asortimente prej brumit të zier shu (pasta ekler me krem gjalpi dhe krem pastiçerie, shu karamele, tullumba, profiterole);
- të përgatitë asortimente nga brumi i shkrifët (pasta të shkrifëta të thjeshta, me krem, fondan, çokollatë, fruta, tarta, tartaleta);
- të përgatitë torta me brum të shkrifët, krem dhe shtesa të ndryshme (pasta flora, torta me fruta, bajame etj);
- të përgatitë biskota të thjeshta dhe me mbushje (gurabije me gjalpë, vaj, dhjamë, biskota me mjaltë, bajame, arra, kakao, ajkë qumështi, reçel, çokollatë, fondan, limon, vanilje, fruta të sheqerosura, qumësht, kos, biskota për çaj, sable, me forma të ndryshme);



- të përgatitë kekun e thjeshtë dhe me mbushje të ndryshme në pastiçeri (fruta, vanilje, reçel, çokollatë, fruta të thata etj);
- të përgatitë asortimente prej brumi sfoljat e gjysëm sfoljat në pastiçeri. (Pasta me krem, reçel, korne etj);
- të përgatitë torta me mbushje të ndryshme me brumi sfoljat e gjysëm sfoljat;
- të përgatitë asortimente me bazë brumi fluror në pastiçeri. (torta me krem, mafishe, pasta me bajame e kakao, arra, krem, çokollatë etj);
- të përgatitë torta të kombinuara. (Petë, pandispanjë dhe kremra të ndryshme);
- të përgatitë asortimente prej brumi të ardhur me maja birre (kuleçë, role me mbushje të ndryshme krem, arra, bajame, stafidhe, qifle, petulla pastiçerie me dhe pa mbushje, briosh etj);
- të përgatitë kreve të thjeshta dhe me mbushje.
- të përgatitë trigona me arra dhe mbushje;
- të përgatitë sheqerpare;
- të përgatitë shëndetlie;
- të përgatitë kadaifit të thjeshtë dhe me mbushje;
- të përgatitë kompekaj me arra;
- të përgatitë qumështorin;
- të përgatitë bakllava speciale;
- të përgatitë ëmbëlsira me miell misri;
- të përgatitë asortimente speciale në pastiçeri;
- të përgatitë ëmbëlsira me biskota;
- të dekorojë asortimente me bazë brumi në pastiçeri;
- të servirë asortimente me bazë brumi në pastiçeri;
- të kujdeset për mjetet e punës;
- të pastrojë vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimente me bazë brumi në pastiçeri.

Udhëzime për zbatimin e modulit

-Ky modul duhet të trajtohet në kuzhinën mësimore ose në mjedisë reale pune në reparte të pastiçerisë.

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të përgatitjes, gatimit, pjekjes, dekorimit ambalazhimit të asortimenteve të pastiçerisë si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.

-Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmëse për gatim si dhe për përgatitjen e tyre, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me procedurat e punës dhe veprimtaritë që kryejnë.

-Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike.



- 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:

- Repart i pastiçerisë ose klasë mësimore me poste pune për gatimin e ëmbëlsirave dhe asortimenteve të tyre.
- Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për gatimin e kremrave, brumrave dhe asortimenteve të tyre.
- Peshore, dozatorë, sita, brumatriçe, sfoliatriçe, tavolina pune, furra për pjekje.
- Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

4. Moduli “Gatimi i asortimenteve për pritje dhe bankete”

Drejtimi: Hoteleri- Turizëm
Profili: Kuzhinë-Pastiçeri
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	GATIMI I ASORTIMENTEVE PËR PRITJE DHE BANKETE.	M-13-438-10
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të kryer veprimet paraprake si dhe për të përgatitur në asortimente për bankete dhe pritje.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi kryen proceset përgatitore për përgatitjen e menuve të banketeve dhe pritjeve.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Analiza e menisë.- Përgatitja e planit të prodhimit.- Përzgjedhja e mjeteve të punës.- Kontrolli i funksionimit të pajisjeve.- Kujdesi për pajisjet.- Vendosja e pajisjeve në punë.- Përzgjedhja e lëndëve të para sipas menisë.- Peshimi i lëndëve të para.- Larja, pastrimi dhe përgatitja e lëndëve të para për përgatitjen e menisë së përcaktuar.- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes për realizimin e menisë së banketeve dhe pritjeve. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të zërthejë menunë e banketit dhe pritjeve;- të përgatitë planin e prodhimit;- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e menisë së përcaktuar;- të kontrollojë 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 banketit dhe pritjes.

RM 2 Nxënësi përgatit asortimente të menuve për bankete të zakonshme dhe festive.

Përmbajtja:

- Përgatitja e pjatave të para të ftohta në menutë fikse.
- Përgatitja e supave në menutë fikse.
- Përgatitja e pjatave të para të ngrohta në menutë fikse.
- Përgatitja e pjatave kryesore me peshk në menutë fikse.
- Përgatitja e pjatave kryesore me mish në menutë fikse.
- Përgatitja e deserteve në menutë fikse.
- 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 menuve fikse.
- 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 përgatitë pjata të para të ftohta në menutë fikse;
- të përgatitë supa në menutë fikse;
- të përgatitë pjata të para të ngrohta në menutë fikse;
- të përgatitë pjata kryesore me peshk në menutë fikse;
- të përgatitë pjata kryesore me mish në menutë fikse;
- të përgatitë deserte në menutë fikse;
- të përgatitë 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 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.

RM 2 Nxënësi përgatit asortimente të menuve për pritje të



zakonshme dhe festive.

Përmbajtja:

- Përgatitja e asortimenteve të bufeve të ftohta në pritje të zakonshme dhe festive.
- Përgatitja e asortimenteve të bufeve të ngrohta në pritje.
- Përgatitja e deserteve për pritjet.
- Përgatitja e dekoruesve (shitesave) për asortimente të menisë 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 përgatitë asortimente të bufeve të ftohta në pritje;
- të përgatitë asortimente të bufeve të ngrohta në pritje;
- të përgatitë deserte për pritje;
- të përgatitë dekore për asortimente të menisë së pritjeve;
- të vendosë ushqimet në pjatancat e ushqimeve në pritje sipas rregullave;
- të dekorojë pjatancat me ushqim në pritje sipas rregullave;
- të servirojë 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 bankete dhe pritje 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 menisë së përcaktuar në banket apo pritje.
- Manuale, udhëzuesat dhe materiale 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 bukës dhe asortimenteve të saj në kuzhinë.”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Kuzhinë - Pastiçeri
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	GATIMI I BUKËS DHE ASORTIMENTEVE TË SAJ NË KUZHINË	M-13-439-10
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të gatuar asortimente të bukëve si dhe asortimente të ëmbla të tyre në kuzhinë duke zbatuar procesin teknologjik specifik për çdo asortiment dhe recepturat përkatëse.	
Kohëzgjatja e modulit	102 orë mësimore.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor Hoteleri-Turizëm.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi gatuan simite/qahi/gjevrek me maja qiqre. Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e simiteve. - Parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e simiteve. - Përzgjedhja e kokrave të qiqrës - Përgatitja e majasë së lëngshme nga kokrat e qiqrës. - Kontrolli organoleptik i përfundimit të fermentimit të majasë së lëngshme. - Gatimi i bashkëmajasë me maja të lëngshme. - Kontrolli organoleptik i përfundimit të fermentimit të bashkëmajasë (kujdes higjiena, sepse prishet fermentimi) - Përgatitja e brumëmajasë nga bashkëmajaja. - Kontrolli organoleptik i përfundimit të fermentimit të brumëmajasë. - Përgatitja e brumit kryesor. (temperature e ujit, mjedisit gjate gjithë prodhimit temp 38-42 °C - Përpunimi i brumit për simite. - Përpunimi i brumit për qahi. - Përpunimi i brumit për gjevrek. - Dekorimi 	

-
- Pjekja e simites.
 - Pjekja e qahisë.
 - Pjekja e gjevrekut.
 - Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të simite/ qahi/gjevrek me maja qiqre.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të interpretojë me korrektësi recepturën e përgatitjes së simiteve/ qahive/ gjevrekëve me maja qiqre;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e simiteve/ qahive/ gjevrekëve me maja qiqre;
- të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e simiteve/ qahive/ gjevrekëve me maja qiqre;
- të për zgjedhë kokrat e qiqrës sipas standardit, formës, ngjyrës;
- të përgatisë majanë e lëngshme nga kokrat e qiqrës sipas recepturës;
- të bëjë kontrollin organoleptik të përfundimit të fermentimit të majasë së lëngshme;
- të gatujë bashkëmajanë me maja të lëngshme sipas procesit teknologjik;
- të bëjë kontrollin organoleptik të përfundimit të fermentimit të bashkëmajasë duke respektuar rregullat e higjienës gjatë fermentimit;
- të gatujë brumëmajanë nga bashkëmajaja sipas procesit teknologjik;
- të bëjë kontrollin organoleptik të përfundimit të fermentimit të brumëmajasë;
- të gatujë brumin kryesor në brumatriçe sipas procesit teknologjik duke respektuar temperaturën e ujit dhe mjedisit (38-42 °C)
- të kryejë sipas parametrave përpunimin e brumit për simite;
- të kryejë sipas parametrave përpunimin e brumit për qahi;
- të kryejë sipas parametrave përpunimin e brumit për gjevrek;
- të kryejë sipas parametrave dekorimin e simite/qahisë/gjevrekut;
- të kryejë sipas parametrave pjekjen e qahisë;
- të kryejë sipas parametrave pjekjen e simites;
- të kryejë sipas parametrave pjekjen e gjevrekut;
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të prodhimit të simites, qahisë, gjevrekut.

RM 2 Nxënësi gatuan bukë fshati (puljese, bagetë, misri).

Përmbajtja:

- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për

- prodhimin e bukëve të fshatit.
- Parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Gatimi i brumit me brumëmaja të tharët (natyrale).
- Përpunimi i brumit për bukë fshati.
- Dekorimi
- Pjekja e bukës së fshatit në tullë.
- Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të bukëve të fshatit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë sipas rregullit përgatitjen e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e bukës së fshatit
- të kryejë parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të gatujë brumin me brumëmaja të tharë (natyrale).
- të përpunojë brumin për bukë fshati sipas procesit teknologjik;
- të kryejë sipas modelin dekorimin e bukës së fshatit;
- të pjekë bukën e fshatit në tullë sipas parametrave.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të prodhimit të bukës së fshatit.

RM 3 Nxënësi gatuan asortimente buke me shtesa dhe fara drithore.

Përmbajtja:

- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e bukëve me shtesa dhe fara drithore.
- Parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse (sipas recepturës).
- Parapërgatitja e lyrës si shtese.
- Parapërgatitja e aromatizuesve dhe erëzave.
- Përgatitja e ullirit, arrave dhe farërave të tjera.
- Përgatitja e qumështit si lëndë ndihmëse.
- Gatimi i brumit me maja të freskët dhe ulli.
- Gatimi i brumit me maja të freskët dhe arra.
- Gatimi i brumit me maja të freskët dhe fara.
- Gatimi i brumit me maja të freskët dhe qumësht.
- Gatimi i brumit me maja të freskët dhe aromatizues dhe erëza.
- Përpunimi i brumit për bukë sipas asortimentit.
- Dekorimi.
- Pjekja e bukës sipas asortimentit.
- Sistemimi dhe ambalazhimi i bukës.
- Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të bukëve me shtesa dhe fara drithore.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:



Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë sipas rregullit përgatitjen e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e bukës me shtesa dhe fara drithore;
- të kryejë parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e bukës me shtesa dhe fara drithore sipas recepturës;
- të përgatisë sipas recetës lyrën;
- të përgatisë aromatizuesit dhe erëzat sipas recetës;
- të përgatisë ullirin, arrat, farërat sipas recetës;
- të përgatisë qumështit sipas recetës;
- të gatujë brumin me maja të freskët dhe ulli sipas procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me maja të freskët dhe arra sipas procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me maja të freskët dhe fara sipas procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me maja të freskët dhe qumësht sipas procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me maja të freskët dhe aromatizues dhe erëza sipas procesit teknologjik;
- të përpunojë brumin për bukë sipas asortimentit;
- të dekorojë asortimentet e brumit sipas modelit;
- të pjekë asortimentet e përgatitura sipas parametrave të paracaktuar në procesin teknologjik;
- të sistemojë dhe ambalazhojë asortimentet e bukës;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të prodhimit të bukëve me shtesa dhe fara.

RM 5 Nxënësi gatuan kifle pa mbushje.

Përmbajtja:

- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve pa mbushje.
- Parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse (sipas recepturës).
- Përgatitja e lyrës.
- Përgatitja e vezëve.
- Përgatitja e qumështit .
- Përgatitja e ëmbëlsuesve.
- Përgatitja e aromatizuesve dhe erëzave.
- Gatimi i brumit me maja të freskët dhe përbërësit e tjerë sipas recetës.
- Përpunimi i brumit për kifle.
- Dekorimi i kifleve.
- Pjekja e kifleve sipas asortimentit.
- Sistemimi dhe ambalazhimi i kifleve.
- Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kifleve pa mbushje.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje – përgjigje me gojë.



- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë e aftë:

- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve pa mbushje;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës për prodhimin e kifleve;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e lyrës sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e vezëve sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e qumështit sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e ëmbëlsuesve sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e aromatizuesve dhe erëzave sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të gatujë i brumin me maja të freskët, me përbërësit e tjerë sipas recetës dhe procedurave të procesit teknologjik;
- të përpunojë brumin për kifle sipas standardit;
- të bëjë dekorimin e kifleve sipas modelit;
- të bëjë pjekjen e kifleve sipas asortimentit duke respektuar regjimin e parashikuar të pjekjes;
- të kryejë sistemimin dhe ambalazhimin e kifleve;
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kifleve pa mbushje.

RM 6 Nxënësi gatuan kifle me mbushje.

Përmbajtja:

- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve me mbushje.
- Parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse (sipas recepturës).
- Parapërgatitja e shtesave.
- Parapërgatitja e mbushësve (Marmalata, çokokrem, krem pastiçerie).
- Gatimi i brumit me maja të freskët
- Përgatitja e brumit për mbushje.
- Mbushja e brumit.
- Dekorimi i kifleve.
- Pjekja e kifleve, sipas asortimentit.
- Sistemimi dhe ambalazhimi i kifleve.
- Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kifleve me mbushje.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve me



- mbushje;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës për prodhimin e kifleve me mbushje;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e shtesave sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen marmalades si shtesë sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e kremit të çokollatës sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e kremrave të tjerë sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të gatujë i brumin me maja të freskët, me përbërësit e tjerë sipas recetës dhe procedurave të procesit teknologjik;
- të përgatisë brumin për mbushje sipas standardit, formës dhe madhësisë së kifles;
- të bëjë mbushjen e brumit sipas rregullave;
- të bëjë dekorimin e kifleve sipas modelit;
- të bëjë pjekjen e kifleve sipas asortimentit duke respektuar regjimin e parashikuar të pjekjes.
- të kryejë sistemimin dhe ambalazhimin e kifleve.
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kifleve me mbushje.

RM 7 Nxënësi gatuan kifile me brumë sfoljat (të petëzuar)

Përmbajtja:

- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve me brumë sfoljat;
- Parapërgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse (sipas recepturës).
- Parapërgatitja e shtesave.
- Parapërgatitja e mbushësve.
- Përgatitja e brumit sfoljat me makinë.
- Përgatitja e brumit sfoljat me dorë.
- Përgatitja e brumit për mbushje.
- Mbushja e brumit.
- Dekorimi i kifleve.
- Pjekja e kifleve, sipas asortimentit.
- Sistemimi dhe ambalazhimi i kifleve.
- Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kifleve me brumë sfoljat.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve me brumë sfoljat;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës për prodhimin e kifleve me



- brume sfoljat;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e shtesave sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të kryejë në mënyrë korrekte përgatitjen e mbushësve sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë brumin sfoljat me makinë sipas procesit teknologjik;
- të përgatisë brumin sfoljat me dorë sipas procesit teknologjik ;
- të përgatisë brumin për mbushje sipas standardit, formës dhe madhësisë së kifles;
- të bëjë mbushjen e brumit sipas rregullave;
- të bëjë dekorimin e kifleve sipas modelit;
- të bëjë pjekjen e kifleve sipas asortimentit duke respektuar regjimin e parashikuar të pjekjes.
- të kryejë sistemimin dhe ambalazhimin e kifleve.
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kifleve mebrumë sfoliat dhe mbushje.

Udhëzime për zbatimin e modulit

-Ky modul duhet të trajtohet në kuzhinën mësimore ose në mjedise reale pune të reparteve të gatimit të bukës, por rekomandohen dhe vizita në furra apo fabrika të tjera buke.

-Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të gatimit, pjekjes, ambalazhimit të asortimenteve të bukës si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.

-Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me procedurat e punës për proceset përgatitore dhe ato të gatimit dhe pjekjes se asortimenteve me miell gruri.

-Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të asortimenteve me miell gruri.

- 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:

- Repart për prodhimin e bukës ose klasë mësimore me poste pune për gatimin e bukëve dhe asortimenteve të ëmbla të tyre.
 - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme gatimin e bukëve dhe asortimenteve të ëmbla të tyre.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumatriçe, sfoliatrice, tavolina pune, furra për pjekje.
 - Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në
-



mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

2. Moduli “Komunikimi efektiv në shërbimet hoteliere”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm

Profili: Kuzhinë - Pasticëri

Niveli: II

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	KOMUNIKIMI EFEKTIV NË SHËRBIMET HOTELIERE	M-13-433-10
Qëllimi i modulit	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.	
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>RM 1 Nxënësi komunikon me efektivitet.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Teknika e frymëmarrjes.- Përdorimi i zërit dhe i mënyrës së të folurit- Mjetet shprehëse melodioze, artikulatore.- Gjuha e trupit si pjesë përbërëse e një mesazhi.- Përdorimi imesazheve të gjuhës së trupit.- Interpretimi i sinjaleve të gjuhës së trupit.- Të dëgjuarit aktiv.- Biseda sqaruese dhe argumentuese.- Argumentimi bindës.- Sjellja vetjake në biseda.- Modele të komunikimit.- Përgatitja e një prezantimi- Vendorsja dhe arritja e qëllimeve gjatë prezantimeve.- Ndërtimi i fjalimeve.- Gabimet retorike, stresi dhe tensionet.- Retorika në telefon- Hapat e një bisede telefonike- Komunikimi sipas rubrikës telefonike. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përdorë teknikat e frymëmarrjes, qetësisimit, 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 të kryejë 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 bisnese.

- 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.



3. Moduli “Llogaritje të koston dhe të çmimit në hoteleri”

Drejtimi: Hoteleri - Turizëm
Profili: Kuzhinë - Pasticëri
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	LLOGARITJE TË KOSTOS DHE TË ÇMIMIT NË HOTELERI	M-13-434-10
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit në llogaritjen e koston dhe të çmimit në kuzhinë dhe bar, restorant.	
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>RM 1 Nxënësi llogarit koston në kuzhinë, bar dhe restorant. Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kuptimi për llogaritjen e koston.- Kuptimi për koston e njëjësive të shitura.- Kuptimi për koston fikse dhe variabël.- Kuptimi për koston direkte dhe indirekte.- Llogaritja e koston së pjatave në kuzhinë.- Llogaritja e koston së menuve fikse në kuzhinë.- Llogaritja e koston së aktiviteteve dhe pritjeve.- Llogaritja e koston së banketeve.- Llogaritja e koston së pijeve në bar. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli.- Pyetje përgjigje me gojë.- Test me shkrim <p>Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të shpjegojë kuptimin e koston.- 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 koston në kuzhinë.	



- të përcaktojë koston e njësive 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 koston në bar
- të përcaktojë koston e njësive 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 (coctails) 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 njësive 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 njësive 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 cmimit.
- 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 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:

- Klasë mësimore.
- Manuale, kataloge dhe flete detyrash, etj.

