

**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**  
**MINISTRIA E MIRËQENIES SOCIALE DHE RINISË**  
**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**SKELETKURRIKULI**

**Për Drejtimin Mësimor**

**TEKNOLOGJI USHQIMORE**

**Niveli III**  
**(1 vjeçar)**

**Kodi: A-III-15**

Miratoi:

**MINISTRI**

**Tiranë, 2015**



## **Përmbajtja:**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

**II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.
3. Kompetencat profesionale të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.

**III. Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

**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 profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

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

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

## **I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III, 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 organizimin e ndërmarrjeve ushqimore dhe me analizat e produkteve ushqimore, si dhe për të vijuar arsimin dhe formimin në nivele më të larta”*. 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 formimit profesional dhe arsimit të mëtejshëm;
- mbështetje për t’u njohur me parimet e zhvillimit të qëndrueshëm, 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 dhe menaxhuese, 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 dhe akademike;
- mbështetje për të zhvilluar frymën e tolerancës dhe të mirëbesimit nëpërmjet përvojës së punës.

## **II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III. kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin profesional në një nga profilet e nivelit II të drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- kanë aftësi të kufizuara, por 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, MMSR përgatit udhëzime të veçanta me kritere të posaçme pranimi për këto shkolla.

## **2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III, 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 dhe ndërkombëtare.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse e menaxhuese për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll dhe përshtatshmëri gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënësve 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 nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në njërin nga profilet mësimore të nivelit II, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të hartojë një plan-bisnesi që lidhet me veprimtaritë profesionale përkatëse.
- Të kryejë llogaritje ekonomike që lidhen me veprimtaritë profesionale përkatëse.
- Të kryejë menaxhimin e burimeve njerëzore, materiale dhe financiare gjatë veprimtarive profesionale përkatëse.
- Të interpretojë, plotësojë dhe përgatisë dokumentacion që lidhen me veprimtaritë profesionale përkatëse.
- Të zbatojë bazën ligjore që i referohet veprimtarive profesionale përkatëse.
- Të zbatojë standartet teknike të profesionit përkatës.
- Të zbatojë parimet e etikës gjatë ushtrimit të veprimtarive profesionale përkatëse.
- Të kryejë analizat e lëndëve të para dhe ndimëse për prodhimin e produkteve ushqimore.
- Të kryejë analizat e produkteve ushqimore
- Të hartojë dokumentet e krijimit dhe organizimit të ndërmarrjes ushqimore, si dhe të rekrutimit të personelit

- Të kryejë procedurat e blerjes dhe shitjes së ndërmarrjes ushqimore, në kushtet e një tregu konkurrues, si dhe të dokumentojë këto blerje dhe shitje.
- Të kryejë kontabilizime të thjeshta të ndërmarrjes ushqimore.
- Të kryejë promocionin e imazhit të ndërmarrjes ushqimore gjatë aktivitetit të saj si dh gjate pjesëmarrjes në panairë.
- Të përdorë teknologjinë e informimit dhe komunikimit për qëllime të profesionit përkatës.
- Të përdorë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe materialet e punës
- Të kryejë saktë veprimet kryesore për të dhënë ndihmën e shpejtë
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit.

#### 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III, e pajis nxënësin me Diplomën e Maturës Shtetërore Profesionale, si dhe me Çertifikatën e teknikut/menaxherit në veprimtaritë në fushën e teknologjisë ushqimore. Ky kualifikim i jep nxënësit mundësinë që t'i drejtohet tregut tëpunës për punësim në të gjitha bizneset që disponojnë baxho, kantina, minifabrika, fabrika për prodhimin e produkteve ushqimore. Gjithashtu, nxënësi mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e manaxhimit dhe të analizimit të produkteve ushqimore.

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin pas të mesëm ose në nivelin e studimeve universitare.

### III. Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.

Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III.			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore
			Klasa 13
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme</b> (Gjithsej)	<b>15/17</b> (480/544)
1		Gjuhë shqipe dhe letërsi	2
2		Gjuhë e huaj	2
3		Gjuhë e huaj 2 (me zgjedhje të lirë)	(2)
4		Histori	2
5		Gjeografi	2
6		Matematikë	2
7		Biologji	2
8		Teknologji informimi e komunikimi	1
9		Lëndë me zgjedhje të detyruar (Fizikë; Kimi; Biologji; Histori arti)	2
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale</b> (Gjithsej)	<b>9(288)</b>

1	L-17-197-11	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-05-198-12	Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm	1
3	L-17-296-12	Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore	2
4	L-08-297-15	Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë ushqimore	4
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)</b>	<b>6 (192)</b>
1	M-08-1128-15	Prodhimi dhe vlerësimi i cilësisë së produktit ushqimor	63
2	M-17-1129-15	Krijimi dhe organizimi i ndërmarrjes ushqimore	33
3	M-17-1130-15	Veprime të blerjes dhe shitjes në treg	33
4	M-17-1131-15	Kontabilizime të thjeshta të ndërmarrjes ushqimore	30
5	M-17-1132-15	Promocioni i ndërmarrjes ushqimore	33
		<b>Gjithsej A+B+C</b>	<b>30/32</b> (1960/ 1024)

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

Në klasën 13, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (32 javë mësimore + 4 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 drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli III, përbëhet nga 3 grupe elementesh kurrikulare:

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

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 profesionale dhe menaxheriale, të plota dhe të qëndrueshme.

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

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është *motivimi i nxënësve*. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përbushjes së objektivave nga ana e tyre përbën një

mekanizëm të fuqishëm motivimi, i cili duhet të shihet me përparësi nga mësuesit.

Një element tjetër që ndihmon suksesin është *integrimi i teorisë me praktikën* e profesionit. Parimi i “të nxënit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli III.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe shprehjet praktike të nxënësve, por edhe qëndrimet e tyre ndaj jetës, punës dhe shoqërisë në përgjithësi. *Puna në grup* dhe *Puna me projekte* janë dy nga format bazë të organizimit të mësimit (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi. Rekomandohet përdorimi i metodës së “*lojës me role*”, ku nxënësve tu jepen përgjegjësi në kryerjen e funksioneve menaxhuese dhe drejtuese.

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

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

## **VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet përfundimtare.**

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 13-të, nxënësi i arsimuar në drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli III, nënshtrohet provimeve të Maturës Shtetërore Profesionale si dhe Provimit të Praktikës Profesionale të Integruar, sipas Udhëzimeve të MMSR.

## **VII. Të dhëna për çertifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli III.**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli III, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Diplomën e Maturës Shtetërore Profesionale, si dhe me Çertifikatën e teknikut/menaxherit të veprimtarive në fushën e teknologjisë ushqimore, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modeleve të miratuara nga MMSR, 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 të klasës 13-të;

- rezultatet e provimeve të Maturës Shtetërore Profesionale dhe të Praktikës Profesionale të Integruar.

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

### 1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-197-11). Kl. 13 – 64 orë

- Synimet e lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 13.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.13, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë lidhjen dhe ndryshimin midis sipërmarrjes dhe menaxhimit
- Të shpjegojnë kuptimin filozofik të kompanisë dhe misionin i saj në tregun e biznesit.
- Të përshkruajnë aktivitetet e biznesit të kryera nga sipërmarrësit në menaxhimin e biznesit
- Të fitojnë aftësitë themelore dhe teknikat për të udhëhequr dhe menaxhuar një biznes në kontekst të kërkesave aktuale shoqërore.
- Të dallojnë tiparet dhe aftësitë menaxheriale që lidhen me punën e suksesshme sipërmarrëse.
- Të shpjegojnë funksionet dhe teknikat e menaxhimit.
- Të shpjegojnë kuptimin dhe nevojën për menaxhimin e burimeve njerëzore (personelit).
- Të menaxhojnë stafin profesional, duke promovuar talentet dhe zhvillimin e mundësive të karrierës
- Të dallojnë konceptet, sistemet, dhe mjetet e nevojshme për të sigurimin, ruajtjen, vlerësimin dhe shpërndarjen e informacionit për vendim-marrjen në biznesin.
- Të shpjegojnë nevojën e vlerësimit të tregut dhe dobisë e marketingut në biznes, si dhe mënyrën për të arritur objektivat e tij.
- Të shpjegojnë konceptet financiare dhe mjetet e përdorura për menaxhimin financiar.
- Të hartojnë një plan efektiv biznesi sipas profilit përkatës.
- Të përshkruajnë procesin e financimit nëpërmjet krijimit të planit të biznesit dhe analizën e burimeve të financimit.
- Të vlerësojnë qëndrueshmërinë ekonomike për të ardhmen e kompanisë.
- Të dallojnë kuadrin ligjor dhe detyrimet përkatëse si pjesë aktive e vendimarrjes në një biznes.

- Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.13 - 64 orë

<b>Tema 1</b>	Sipërmarrja dhe menaxhimi	<b>4 orë</b>
<b>Tema 2</b>	Sipërmarrja dhe biznesi	<b>5 orë</b>
<b>Tema 3</b>	Aftësitë menaxheriale	<b>7 orë</b>
<b>Tema 4</b>	Funksionet dhe teknikat e menaxhimit	<b>5 orë</b>
<b>Tema 5</b>	Menaxhimi i burimeve njerëzore	<b>6 orë</b>
<b>Tema 6</b>	Menaxhimi i informacionit	<b>6 orë</b>
<b>Tema 7</b>	Menaxhimi marketing	<b>5 orë</b>
<b>Tema 8</b>	Menaxhimi financiar	<b>8 orë</b>
<b>Tema 9</b>	Zhvillimi i një plani biznesi	<b>7 orë</b>
<b>Tema 10</b>	Objektivat e biznesit dhe treguesit e menaxhimit	<b>6 orë</b>
<b>Tema 11</b>	Kuadri ligjor dhe taksat	<b>5 orë</b>



## 2. Lënda “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm” (L-05-198-12). Kl.13 – 32 orë

### • Synimet e lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl. 13.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl.13, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin për “mjedisin” dhe “mbrojtjen e mjedisit”.
- Të shpjegojnë kuptimin për “zhvillimin e qëndrueshëm”
- Të tregojnë se si ndikon veprimtaria e njeriut në mjedisin rrethues.
- Të përshkruajnë burimet kryesore të mjedisit jetësor.
- Të analizojnë marrëdhëniet midis zhvillimeve demografike dhe mjedisit jetësor.
- Të tregojë dhe japin shembuj të ndikimit të mbetjeve në mjedisin jetësor
- Të përshkruajnë mekanizmat e monitorimit të burimeve mjedisore.
- Të përshkruajnë kuadrin ligjor dhe institucional ndërkombëtar, kombëtar dhe vendor në lidhje me mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm
- Të përshkruajnë sistemet e menaxhimit të mjedisit.
- Të hulumtojnë dhe analizojnë problemet mjedisore në mjedisin vendor.
- Të planifikojnë dhe realizojnë veprimtari praktike për mbrojtjen e mjedisit vendor.

### • Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl.13 - 32 orë

<b>Tema 1</b>	Njohuri të përgjithshme për mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm	2 orë
<b>Tema 2</b>	Burimet kryesore të mjedisit dhe degradimi mjedisor	3 orë
<b>Tema 3</b>	Ndikimi i veprimtarisë së njeriut në mjedis.	3 orë
<b>Tema 4</b>	Zhvillimet demografike dhe mjedisi	3 orë
<b>Tema 5</b>	Shoqëria e konsumit dhe mbetjet	4 orë
<b>Tema 6</b>	Monitorimi i burimeve mjedisore	3 orë
<b>Tema 7</b>	Kuadri ligjor dhe institucional për mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm.	2 orë
<b>Tema 8</b>	Sistemet e menaxhimit të mjedisit	3 orë
<b>Tema 9</b>	<u>Veprimtari praktike</u> për analizën e problemeve dhe planifikimin e nismave mjedisore në nivel lokal.	3 orë
<b>Tema 10</b>	<u>Veprimtari praktike</u> për mbrojtjen e mjedisit lokal	6 orë

## 3. Lënda “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore” (L-17-296-12). Kl. 13–64 orë

### • Synimet e lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl. 13.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”,

kl.13, nxënësit duhet:

- Të tregojnë prioritetet, vizioni dhe objektivat strategjike në strategjinë sektoriale të ushqimit.
- Të tregojnë llojet e subjekteve prodhuese në teknologjinë ushqimore dhe dispozitat ligjore për funksionimin e tyre.
- Të përkufizojnë nocionin e tregut.
- Të shpjegojnë kërkesën dhe ofertën e produkteve ushqimore.
- Të identifikojnë faktorët e prodhimit dhe shpjegojnë funksionimin e tyre në teknologjinë ushqimore
- Të tregojnë procedurat e hapjes së në biznesi të ri
- Të tregojnë format e garantimit të cilësisë, standardeve dhe funksionimit të kodit të etikës në teknologjisë ushqimore.
- Të shpjegojnë politikat fiskale që funksionojnë në teknologjinë ushqimore.
- Të analizojnë ndikimet e zhvillimit të bujqësisë në teknologjinë ushqimore.
- Të përshkruajë forma të ndryshme të marketingut në teknologjinë ushqimore.
- Të analizojnë të drejtat që ka konsumatori gjatë blerjes së produkteve ushqimore, pasqyruar kjo në legjislacionin kombëtar dhe ndërkombëtar.
- Të analizojë format e ndryshme të mbikqyrjes së tregut të produkteve ushqimore.
- Të njohin procedurat dhe kërkesat e përgjithshme që duhet të plotësojë ndërmarrja për të eksportuar produktet ushqimore.

- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl.13 - 64 orë**

<b>Tema 1</b>	Legjislacioni shqiptar në industrinë ushqimore ( <i>prioritetet, vizioni dhe objektivat strategjike në strategjinë sektoriale të ushqimit</i> )	5 orë
<b>Tema 2</b>	Subjektet prodhuese (llojet). Dispozitat e përgjithshme për aktivitetin e tyre dhe për produktet ushqimore.	6 orë
<b>Tema 3</b>	Tregu i produkteve ushqimore (kërkesa dhe oferta)	8 orë
<b>Tema 4</b>	Tregu i faktorëve të prodhimit në teknologjinë ushqimore	7 orë
<b>Tema 5</b>	Hapja e nje biznesi të ri në teknologjinë ushqimore	4 orë
<b>Tema 6</b>	Siguria ushqimore (garantimi i cilësisë, standardet ushqimore, kodi i etikës)	6 orë
<b>Tema 7</b>	Politikat fiskale në teknologjinë ushqimore	4 orë
<b>Tema 8</b>	Ndikimi i zhvillimit të bujqësisë në industrinë ushqimore	7 orë
<b>Tema 9</b>	Marketingu në teknologjinë ushqimore	4 orë
<b>Tema 10</b>	Mbrojtja e konsumatorit dhe legjislacioni kombëtar dhe ndërkombëtar në mbrojtje të tij	6 orë
<b>Tema 11</b>	Mbikqyrja e tregut të produkteve ushqimore	5 orë
<b>Tema 12</b>	Bazat e eksportit për produktet ushqimore	2 orë

#### **4. Lënda “Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë ushqimore” (L-08-297-15). KL.13 - 128 orë**

- **Synimet e lëndës “Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë ushqimore”, kl. 13-128 orë**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Kontrolli tekniko–kimik në teknologjinë ushqimore”, kl.13, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë rolin dhe rëndësinë e KTK-së në industrinë ushqimore;
- Të shpjegojnë parimet mbi të cilat bazohen metodat instrumentale të analizës: polarimetria, kolorimetria, refraktometria, densimetria, viskozimetria, mikroskopia;
- Të shpjegojnë ndërtimin dhe parimet e funksionimit të aparaturave dhe pajisjeve: polarimetrit, kolorimetrit, refraktometrit, aerometrave, viskozimetrit dhe mikroskopit;
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve teknikë, mekanikë dhe kimikë të ambalazheve;
- Të përshkruajnë metodat për përcaktimin e treguesve organoshqisorë dhe fiziko-kimikë të ujit (temperatura, era, shija, fortësia, prania e amoniakut, nitriteve, nitrateve, klorureve, e acidit sulfhidrik.);
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimikë të drithërave dhe nënprodukteve të tyre (përcaktimi i aromës, ngjyrës, përmasave dhe formës së kokrrave, masës së 1000 kokrrave drithë, shkallës qelqore, peshës hektolitrike, përmbajtjes së glutenit, lagështirës, aciditetit, hirit);
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimikë të fruta-perimeve, lëngjeve të tyre, produkteve me përqëndrim të lëndës së thatë dhe turshive (përcaktimi i aromës, pamjes së jashtme, ngjyrës, shijes, konsistencës, dendësisë dhe pH-it lagështirës, lëndës së thatë, aciditetit të përgjithshëm, lëndëve tanike e ngjyruese, pektinave, të sheqerit, pjesëve të patretshme, kripës);
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, mekanikë, fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të rrushit, mushtit, verës (përcaktimi i treguesve karpometrik të kokrrës dhe bistakut të rrushit, ngjyrës, kthjelltësisë, aromës, shijes, fundërritë me mikroskop, dendësisë, aciditetit të përgjithshëm, etanolit, sheqerit, anhidritit sulfuror (i lirë dhe i lidhur) si dhe aciditetit fluor të verës);
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimikë të distilateve dhe pijeve të forta e të ëmbla alkoolike (përcaktimi i ngjyrës, kthjelltësisë, fundërrive, turbullirave, aromës, shijes, gradës alkoolike ose fortësisë, metanolit, korrigjimi i fortësisë);
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimikë të birrës (përcaktimi i kthjelltësisë, aromës, shijes, ngjyrës dhe shkumës, vëzhgime mikroskopike, dendësisë, gradës alkoolike, aciditetit të përgjithshëm);
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimik dhe biologjikë të qumështit dhe nënprodukteve të tij (karakteristikat teknike, pamja e jashtme, ngjyra, era, shija, struktura dhe konsistenca, forma, dendësia, yndyra, proteinat, aciditeti, freskia, prova e reduktazës, prova e fermentimit, lagështira, aciditeti, shkalla e stazhionimit, kripa);
- Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve organoshqisorë, fiziko-kimik dhe biologjikë të mishit, peshkut dhe nënprodukteve të tyre (pamja e jashtme dhe e brendshme, ngjyra, konsistenca, era, palca e kockave, lëngu i mishit pas zierjes, shija, reaksioni i mishit, pH- i,  $\text{NH}_3$  dhe  $\text{H}_2\text{S}$ , peroksidaza, reduktaza, lagështira, kripa, yndyra, nitritet, amidoni, prova termostatike, raporti lëng - masë e ngurtë, ekstrakti, lëndët e patretshme);
- Te kryejnë analiza organoshqisore të: ambalazheve, ujit, drithërave dhe të nënprodukteve të tyre, frutave dhe perimeve dhe nënprodukteve të tyre, verës, distilateve dhe pijeve të forta e

të ëmbla alkoolike, birrës, qumështit dhe nënprodukteve të tij, mishit dhe peshkut dhe nënprodukteve të tyre;

- Te kryejnë analiza fizike të: ambalazheve, ujit, drithërave dhe të nënprodukteve të tyre, frutave dhe perimeve dhe nënprodukteve të tyre, verës, distilateve dhe pijeve të forta e të ëmbla alkoolike, birrës, qumështit dhe nënprodukteve të tij, mishit dhe peshkut dhe nënprodukteve të tyre;
  - Te kryejnë analiza kimike të: ambalazheve, ujit, drithërave dhe të nënprodukteve të tyre, frutave dhe perimeve dhe nënprodukteve të tyre, verës, distilateve dhe pijeve të forta e të ëmbla alkoolike, birrës, qumështit dhe nënprodukteve të tij, mishit dhe peshkut dhe nënprodukteve të tyre;
  - Te kryejnë vëzhgime mikroskopike të produkteve ushqimore;
- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë ushqimore”, kl.13 –128 orë**

<b>Tema 1</b>	Njohuri paraprake për KTK në industrinë ushqimore	2 orë
<b>Tema 2</b>	Njohuri të përgjithshme mbi metodat instrumentale të analizës	12 orë
<b>Tema 3</b>	Analizat e ambalazheve	4 orë
<b>Tema 4</b>	Analizat e ujit	8 orë
<b>Tema 5</b>	Analizat e drithërave dhe të nënprodukteve të tyre	13 orë
<b>Tema 6</b>	Analizat e frutave dhe perimeve dhe nënprodukteve të tyre	15 orë
<b>Tema 7</b>	Analizat e verës	21 orë
<b>Tema 8</b>	Analizat e distilateve dhe pijeve të forta e të ëmbla alkoolike	7 orë
<b>Tema 9</b>	Analizat e birrës	8 orë
<b>Tema 10</b>	Analizat e qumështit dhe nënprodukteve të tij	20 orë
<b>Tema 11</b>	Analizat e mishit dhe peshkut dhe nënprodukteve të tyre	18 orë

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

### 1. Moduli “Prodhimi dhe vlerësimi i cilësisë së produktit ushqimor”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Niveli: III

Klasa: 13

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI DHE VLERËSIMI I CILËSISË SË PRODUKTIT USHQIMOR	M-08-1128-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari praktike për prodhimin e produktit ushqimor dhe për vlerësimin e cilësisë së tij, nëpërmjet analizave organoshqisore, fiziko - kimike dhe mikrobiologjike.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	63 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese për prodhimin e produktit ushqimor</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Dezinfektimi i mjeteve dhe i mjedisit të punës.</li><li>- Transportimi i lëndës së parë e ndihmëse.</li><li>- Kontrolli i gatishmërisë së mjeteve, pajisjeve dhe makinerive.</li><li>- Kontrolli i treguesve cilësorë të lëndës së parë dhe ndihmëse.</li><li>- Kryerja e proceseve përgatitore për prodhimin e produktit ushqimor (drithëra dhe nënprodukte të tyre, fruta e perime dhe nënprodukte të tyre, verë, distilate dhe pije të forta e të ëmbla alkoolike, birrë, qumësht dhe nënprodukte të tij, mish, peshk dhe nënprodukte të tyre).</li><li>- Kryerja e proceseve të ndërmjetme dhe përfundimtare për</li></ul>	

- 
- prodhimin e produktit ushqimor.
  - Vlerësimi i cilësisë së produktit ushqimor të prodhuar (pamja e jashtme, defektet, konsistenca etj).
  - Përcaktimi i rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit ushqimor të prodhuar.
  - Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
  - Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve parapërgatitore për prodhimin e produktit ushqimor;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare të repartit të prodhimit të produktit ushqimor;
- të transportojë në repart lëndën e parë dhe ndihmëse për prodhimin e produktit ushqimor;
- të kontrollojë gatishmërinë e mjeteve, pajisjeve dhe makinerive me anë të provës boshe;
- të kontrollojë treguesit cilësorë të lëndës së parë dhe ndihmëse;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e produktit ushqimor, sipas kartës teknologjike;
- të kryejë procese të ndërmjetme dhe përfundimtare për prodhimin e produktit ushqimor, sipas kartës teknologjike;
- të vlerësojë cilësinë e produktit ushqimor të prodhuar (pamja e jashtme, defektet, konsistenca etj);
- të llogarisë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e produktit ushqimor të prodhuar;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 2 Nxënësi kryen analizat organoshqisore të produktit ushqimor**

***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës në laborator.
- Dezinfektimi i mjeteve dhe i mjedisit të punës.
- Përzgjedhja e metodave për kryerjen e analizave organoshqisore të produktit ushqimor (drithëra dhe nënprodukte të tyre, fruta dhe perime dhe nënprodukte të tyre, verë, distilate dhe pije të forta e të ëmbla alkoolike,

birrë, qumësht dhe nënprodukte të tij, mish, peshk dhe nënprodukte të tyre).

- Përzgjedhja kriterëve për marrjen e mostrës së produktit.
- Marrja e mostrës mesatare të produktit ushqimor.
- Matja e temperaturës së produktit ushqimor dhe mjedisit.
- Vlerësimi i pamjes së jashtme.
- Përcaktimi i ngjyrës.
- Përcaktimi i aromës.
- Përcaktimi i shijes.
- Krahasimi i rezultateve të analizave me kërkesat standarde.
- Interpretimi i rezultateve dhe plotësimi i raportit laboratorik.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës në laborator për kryerjen e analizave organoshqisore të produktit ushqimor;
- të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare në laborator;
- të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave organoshqisore të produktit ushqimor;
- të përzgjedhë kriteret për marrjen e mostrës të produktit ushqimor, sipas llojit dhe karakteristikave së tij;
- të marrë mostrën mesatare të produktit ushqimor, sipas konsistencës dhe veçorive të tij dhe sipas rregullave për marrjen e mostrave;
- të kryejë matje të temperaturës së produktit ushqimor dhe mjedisit të laboratorit sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizave;
- të vlerësojë pamjen e jashtme të produktit ushqimor sipas kërkesave standarde;
- të përcaktojë ngjyrën e produktit ushqimor sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;
- të përcaktojë aromën e produktit ushqimor sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;
- të përcaktojë shijen e produktit ushqimor sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizës;
- të krahasojë rezultatet e analizave me kërkesat standarde;
- të interpretojë rezultatet e analizave organoshqisore të produktit ushqimor dhe të plotësojë raportin laboratorik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar

- rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.

### **RM 3 Nxënësi kryen analizat fiziko-kimike të produktit ushqimor**

#### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit, mjeteve, solucioneve e reagentëve, instrumenteve dhe aparaturave në laborator.
- Dezinfektimi i mjeteve, instrumentave, aparaturave dhe i mjedisit të punës.
- Përzgjedhja e metodave për kryerjen e analizave fiziko-kimike të produktit ushqimor (drithëra dhe nënprodukte të tyre, fruta dhe perime dhe nënprodukte të tyre, verë, distilate dhe pije të forta e të ëmbla alkoolike, birra, qumësht dhe nënprodukte të tij, mish, peshk dhe nënprodukteve të tyre).
- Përzgjedhja e kriterëve për marrjen e mostrës të produktit ushqimor.
- Marrja e mostrës mesatare të produktit ushqimor.
- Matja e temperaturës së produktit ushqimor dhe mjedisit.
- Përcaktimi treguesve fizikë të produktit ushqimor.
- Përcaktimi i treguesve kimikë të produktit ushqimor.
- Krahasimi i rezultateve të analizave me kërkesat standarde për treguesit kimikë të produktit ushqimor.
- Interpretimi i rezultateve dhe plotësimi i raportit laboratorik.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin, mjetet, solucionet e reagentët kimikë, instrumentat dhe aparaturat, për kryerjen e analizave kimike të produktit ushqimor;
- të dezinfektojë mjetet, instrumentat, aparaturat dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjieno - sanitare;
- të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave fiziko - kimike të produktit ushqimor;
- të përzgjedhë kriteret për marrjen e mostrës të produktit ushqimor;
- të marrë mostrën mesatare të produktit ushqimor, sipas konsistencës dhe veçorive të tij dhe sipas rregullave për marrjen e mostrave;
- të kryejë matje të temperaturës së produktit ushqimor dhe



mjedisit të laboratorit sipas kërkesave standarde për kryerjen e analizave;

- të përcaktojë treguesit fizikë të produktit ushqimor;
- të përcaktojë treguesit kimikë të produktit ushqimor;
- të krahasojë rezultatet e analizave me kërkesat standarde;
- të interpretojë rezultatet e analizave organoshqisore të produktit ushqimor dhe të plotësojë raportin laboratorik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

Ky modul duhet të trajtohet në repartin e prodhimit të produktit ushqimor dhe në laboratorin e kontrollit tekniko- kimik.

- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për prodhimin dhe vlerësimin e cilësisë së produktit ushqimor.
- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të angazhohet në veprimtari konkrete pune, për prodhimin e produktit ushqimor, kryerjen e analizave organo shqisore dhe fiziko – kimike për vlerësimin e cilësisë së tij.
- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit në repartin e prodhimit dhe në mjedisin e laboratorit.
- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të respektojë rregullat e mirëmbajtjes së mjeteve, pajisjeve dhe makinerive në repartin e prodhimit të produktit ushqimor.
- Mësuesi / instruktori i praktikës, duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mirëmbajtjes së enëve dhe pajisjeve laboratorike.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për prodhimin dhe vlerësimin e cilësisë së produktit ushqimor.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- repart i prodhimit të produktit ushqimor;
  - lëndë të para dhe ndihmëse për të prodhuar produktin ushqimor;
  - makineri e pajisje të ndryshme për prodhimin e produktit ushqimor;
  - laborator i kontrollit tekniko- kimik për vlerësimin e produktit ushqimor;
  - mjete, solucione dhe reagent kimike, instrumenta, aparatura dhe
- 



---

pajisje laboratorike për kryerjen e analizave për vlerësimin e cilësisë së produktit ushqimor të prodhuar;

- kampione të ndryshme për kryerjen e analizave organoshqisore dhe fiziko-kimike të produktit ushqimor;
  - skema për sigurimin teknik, kartë teknologjike për prodhimin e produktit ushqimor, udhëzuesa, metodika analizash, katalogë, manuale, materiale të shkruara, kushte teknike dhe standarde shtetërore, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## 2. Moduli: “Krijimi dhe organizimi i ndërmarrjes ushqimore”

**Drejtimi:** Teknologji-ushqimore  
**Niveli:** III  
**Klasa:** 13

### PERSHKRUESI I MODULIT

<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>KRIJIMIN DHE ORGANIZIMI I NDËRMARRJES USHQIMORE</b>	<b>M-17-1129-15</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për të kryer veprimet dhe hartuar dokumentet e krijimit të ndërmarrjes ushqimore, përcaktuar formën juridike të saj dhe për të rekrutuar personelin përkatës.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	33 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të II, të drejtimit mësimor Teknologji ushqimore.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen studimin fillestar për krijimin e ndërmarrjes ushqimore.</b></p> <p><b>Përmbajtja</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përcaktimi i llojit të veprimtarisë dhe produkteve apo shërbimeve, që do të tregtohen.</li><li>- Planifikimi i shitjeve dhe blerjeve.</li><li>- Planifikimi i shpenzimeve dhe të ardhurave nga shitja.</li><li>- Parashikimi i kostos për njësi produkti.</li><li>- Planifikimi i kostove fikse të ndërmarrjes ushqimore.</li><li>- Planifikimi i shpenzimeve të tjera të ndryshueshme.</li><li>- Parashikimi i rezultatit ekonomik.</li><li>- Hartimi i planit të biznesit.</li><li>- Përcaktimi i nevojës për financime.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përcaktojë llojin e veprimtarisë dhe produkteve apo shërbimeve, që do të tregtohen.</li><li>- të planifikojë sasinë e shitjeve dhe blerjeve, që do të realizojë ndërmarrja ushqimore;</li><li>- të planifikojë shpenzimet dhe të ardhurat nga shitja.</li></ul>	

- 
- të parashikojë kostot për njësi të produktit, qoftë e mirë ose shërbim që do të ofrohet.
  - të planifikojë kostot fikse të ndërmarrjes ushqimore, për ushtrimin e veprimtarisë së saj;
  - të planifikojë shpenzimeve të tjera të ndryshueshme, në varësi të llojit të aktivitetit;
  - të parashikojë rezultatin ekonomik, mbi bazën e treguesve të mësipërm
  - të hartojë planin e biznesit, duke përmbledhur në të të gjitha parashikimet e kryera;
  - të planifikojë saktë nevojat për financime, duke u mbështetur mbi planin e biznesit.

**RM 2 Nxënësi përcakton formën juridike të ndërmarrjes ushqimore dhe dokumentacionin bazë të saj.**

***Përmbajtja***

- Përzgjedhja e formës juridike.
- Plotësimi i dokumentacionit për krijimin e ndërmarrjes ushqimore.
- Hartimi i një statuti dhe akti të thjeshtë themelimi.
- Përcaktimi i mënyrës për derdhjen e kapitalit fillestar.
- Përcaktimi i strukturës organizative.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë formën juridike më të përshtatshme për ndërmarrjen ushqimore, sipas mundësive të financimit dhe kërkesave të pronarëve;
- të plotësojë dokumentacionin për krijimin e ndërmarrjes, sipas formës së saj juridike, duke shfrytëzuar burimet e duhura;
- të hartojë një statut dhe një akt të thjeshtë të themelimit të ndërmarrjes ushqimore;
- të përcaktojë saktë dhe qartë mënyrën se si do të bëhet derdhja e kapitalit fillestar të ndërmarrjes ushqimore;
- të përcaktojë strukturën organizative të ndërmarrjes ushqimore ushqimore, sipas formës juridike të saj.

**RM 3 Nxënësi aplikon për regjistrim në organet përkatëse.**

***Përmbajtja***

- Plotësimi i formularëve të aplikimit për licensim.
- Plotësimi i dokumentave të aplikimit
- Liçencimi pranë qendrave përkatëse
- Marrja e çertifikatave të liçensimit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë saktë formularët e aplikimit.
- të plotësojë të gjithë dokumentet që duhet të shoqërojnë aplikimin në QKL;
- të liçensohet pranë organeve përkatëse, duke ndjekur afatet e liçencimit në QKL dhe regjistrimit në QKR;
- të marrë në dorëzim çertifikatat e liçensimit (NIPT).

**RM 4 Nxënësi identifikon nevojat për personel të ndërmarrjes ushqimore.**

***Përmbajtja***

- Mbledhja e informacionit për personel.
- Analizimi i kërkesave për personel.
- Përcaktimi i nevojave për personel.
- Hartimi i formularëve përmbledhës.
- Marrja e vendimit për personel.
- Përcaktimi i dokumenteve dhe kriterëve të nevojshme për punësim.
- Reklamimi i vendeve të lira të punës.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të mbledhë informacion të saktë dhe të plotë nga sektorët e ndërmarrjes për nevojat për personel;
- të analizojë saktë dhe me përgjegjshmëri kërkesat e sektorëve për personel;
- të përcaktojë saktë nevojat për personel të ri, sipas sektorëve të ndërmarrjes ushqimore;
- të hartojë formularët përmbledhës për personelin e ri;
- të marrë vendimin përfundimtar për personel të ri, sipas analizës së nevojave.
- të përcaktojë dokumentet dhe kriteret e nevojshme për vendet e lira të punës, sipas standardeve të kërkuara (Kërkesë punësimi, CV, dokumente vërtetuese të aftësive profesionale dhe personale të kandidatit);
- të reklamojë, sipas standardeve, vendet e lira të punës në media.

**RM 5 Nxënësi kryen procedurat e rekrutimit dhe punësimit të personelit në ndërmarrjen ushqimore.**

***Përmbajtja***

- Pranimi i dosjeve të kandidatëve.
- Analizimi i dosjeve.

- Seleksionimi i dosjeve të kandidatëve.
- Hartimi i kriterëve të vlerësimit.
- Përgatitja e intervistave.
- Realizimi i intervistave.
- Marrja e vendimeve.
- Informimi i rezultateve të përzgjedhjes.
- Hartimi i kontratës së punës.
- Nënshkrimi i kontratës së punës.
- Regjistrimi në regjistrin themeltar të njësisë ekonomike.
- Regjistrimi në institucionet përkatëse.
- Regjistrimi i personelit të ri në librin e pagave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- Kontrolli i dosjes personale e nxënësit.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të pranojë dosjet e kandidatëve, sipas afatit kohor;
- të analizojë dosjet e kandidatëve për vendet e lira të punës;
- të seleksionojë dosjet e kandidatëve, sipas kriterëve;
- të hartojë kriteret e vlerësimit për kandidatët, sipas vendit të kërkuar të punës;
- të përgatisë intervista për kandidatët, duke saktësuar kriteret;
- të realizojë me profesionalizëm intervistat me kandidatët;
- të marrë vendimet për përzgjedhjen e kandidatëve, sipas vlerësimit objektiv të dokumenteve e intervistave të tyre;
- të informojë rezultatet e përzgjedhjes së personelit sektorëve përkatës;
- të hartojë kontratën e saktë të punës, duke u bazuar në legjislacionin dhe kodin e punës;
- të nënshkruajë kontratën e punës ndërmjet palëve;
- të regjistrojë personelin e ri në regjistrin themeltar të ndërmarrjes;
- të regjistrojë personelin e ri në zyrën e punës, sigurimet shoqërore dhe institutin e sigurimeve shëndetësore, duke e pajisur me librezat përkatëse;
- të regjistrojë personelin e ri në librin e pagave dhe shpërblimeve.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e firmës ushtrimore (FU).
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për studimin fillestar për krijimin e ndërmarrjes ushqimore, për përcaktimin e formës juridike dhe dokumentacionit bazë të saj, për identifikimin e nevojave për personel, si dhe rekrutimin e

---

punësimin e tij.

- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për studimin fillestar për krijimin e ndërmarrjes, për përcaktimin e formës juridike dhe dokumentacionit bazë të saj, për identifikimin e nevojave për personel, si dhe rekrutimin e punësimin e tij.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të punës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për studimin fillestar për krijimin e ndërmarrjes, për përcaktimin e formës juridike dhe dokumentacionit bazë të saj, për identifikimin e nevojave për personel, si dhe rekrutimin e punësimin e tij.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e procedurave për krijimin dhe organizimin e ndërmarrjes.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- mjedis i firmës ushtrimore;
  - mjetet dhe pajisjet e punës, për krijimin e organizimin e nd/jes;
  - mjete kancelarie, kompjuter ne lidhje me internetin.
  - program kompjuterik për menaxhimin e aktivitetit në ndërmarrje (soft për bar-restorant, hotel, etj).
  - modele statutesh, aktesh themelimi, planesh biznesi, dosjesh aplikimi në QKL dhe QKR të marra nga ndërmarrje konkrete, për krijimin dhe organizimin e ndërmarrjes;
  - formularë regjistrimi në QKL dhe QKR;
  - pasqyra dhe deklarata për numrin e të punësuarve, kontrata me sigurimet shoqërore e shëndësore , deklarata të parashikimit të fitimit etj.
- 



### 3. Moduli: “Veprime të blerjes dhe shitjes në treg”

**Drejtimi:** Teknologji-ushqimore  
**Niveli:** III  
**Klasa:** 13

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>	
<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>VEPRIME TË BLERJES DHE SHITJES NË TREG</b> M-17-1130-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të kryer procedurën e blerjes dhe shitjes, në kushtet e një tregu edhe ndërkombëtar dhe konkurrues, si dhe për të dokumentuar dhe regjistruar blerjet dhe shitjet.
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	33 orë mësimore
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të II, të drejtimit mësimor Teknologji ushqimore.
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi analizon furnitorët potencialë në fushën e biznesit dhe vendos marrëdhënie me ta.</b> <b><i>Përmbajtja</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kërkimi i informacioneve për furnitorë vendas dhe të huaj.</li><li>- Identifikimi dhe hartimi i listave përmbledhëse të furnitorëve potencialë.</li><li>- Shqyrtimi i kartelave të furnitorëve potencialë.</li><li>- Hartimi i statistikave përmbledhëse të furnitorëve aktualë.</li><li>- Identifikimi i blerjeve</li><li>- Vendosja e marrëdhënieve me firmat korrespondente dhe kërkesa për ofertat.</li><li>- Përgatitja e porosive dhe llogaritja sasiore e produkteve për blerje</li></ul> <b><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <b><i>Kriteret e vlerësimit:</i></b> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të kërkojë me kujdes informacione për furnitorë vendas, brenda rrjetit ALCT;</li><li>- të kërkojë, në mënyrë të orientuar nga qëllimi, informacione për furnitorë në tregun ndërkombëtar, duke përdorur rrjetit EUROOPEN;</li></ul>



- 
- të identifikojë furnitorët potencialë, me të njëjtin objekt veprimtarie me ndërmarrjen tonë dhe të hartojë lista përmbledhëse me informacione të qarta dhe të plota të furnitorëve potencialë të identifikuar;
  - të shqyrtojë kartelat e furnitorëve potencialë, për periudhat e kaluara, duke identifikuar qartë furnitorët aktualë;
  - të hartojë statistika të sakta dhe të plota përmbledhëse me informacione për furnitorët aktuale, mbi bazën e veprimeve dhe vëllimit të shitjeve të realizuar me ta.
  - të identifikojë saktë blerjet, të cilat do të kryhen pranë furnitorëve (firmave) korrespondentë;
  - të vendosë marrëdhënie të qarta dhe korrekte me furnitorët korrespondente, duke kërkuar oferta nga furnitorët me lista çmimesh për produkte.
  - të përgatisë porositë përkatëse për produktet që do të blihen, në bazë të nevojave për blerje, duke llogaritur sipas llojeve, sasitë e produkteve që do të blihen pranë firmave korrespondente, për të plotësuar nevojat e shitjeve në panairin e firmave ushtrimore

**RM 2 Nxënësi identifikon nevojat dhe furnitorët për blerje për personelin.**

***Përmbajtja***

- Hartimi i formularëve të nevojave për personel.
- Komunikimi me personelin.
- Shpërndarja e formularëve.
- Plotësimi i formularit.
- Mbledhja e formularëve.
- Hartimi i formularit përmbledhës.
- Përcjellja e formularit përmbledhës.
- Përpunimi i nevojave të personelit
- Shqyrtimi i kartelave të furnitorëve aktualë.
- Kërkimi i informacionit.
- Identifikimi i furnitorëve të rinj potenciale

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë saktë formularët e nevojave për blerje për personelin, ku të parashikohet detajimi i kërkesave të kryera;
- të komunikojë me personelin e ndërmarrjes, për deklarimin e nevojave të tyre për blerje;
- të shpërndajë formularët personelit;
- të plotësojë saktë formularin, sipas nevojave për blerje;
- të mbledhë formularët e plotësuar me nevojat e personelit

- për blerje;
- të hartojë formularin përmbledhës me informacionin e marrë;
- të përcjellë në kohë formularin përmbledhës për porositjen e blerjeve për personel.
- të përpunojë saktë nevojat e personelit për blerje, sipas kërkesave të bëra;
- të shqyrtojë kartelat e furnitorëve aktualë të blerjeve për personelin, duke identifikuar qartë furnitorët potencialë, nga mund të kryhen blerjet;
- të kërkojë informacione në treg për furnitorë të rinj potencialë, nëpërmjet materialeve në rrjetin ALCT dhe EUROPEN;
- të identifikojë saktë furnitorë potencialë vendas dhe të huaj, të cilët mund të plotësojnë nevojat e personelit dhe karakteristikat e produktit të tyre.

### **RM 3 Nxënësi kryen blerjet dhe regjistrimin e tyre për biznesin dhe personelin**

#### ***Përmbajtja***

- Përcaktimi i nevojave për blerje për biznesin dhe personelin.
- Hartimi i urdhërave të blerjes
- Kërkimi i ofertave për blerje
- Marrja e ofertave
- Regjistrimi i ofertave
- Plotësimi i formularit të krahasimit të ofertave.
- Krahasimi i ofertave
- Përzgjedhja e ofertës më të mirë.
- Kryerja e porosisë së blerjes.
- Regjistrimi i porosisë së blerjes.
- Plotësimi i dëftesës së lëvrimit dhe faturës.
- Kontrolli i përputhjes së porosisë së blerjes me dëftesën e lëvrimit dhe faturën.
- Përcjellja e dokumenteve për pagesë në sektorin e kontabilitetit.
- Reklamimi i produkteve të blera.
- Kryerja e regjistrimeve në kartelat e furnitorëve.
- Regjistrimi i blerjeve

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë nevojat për blerje për biznesin dhe personelin, duke kontrolluar gjendjen e produkteve në magazinë;

- të hartojë urdhra të saktë blerjeje
- të kërkojë oferta nga furnitorët që tregtojnë produktet e kërkuara;
- të marrë ofertat për blerje nga furnitorët;
- të regjistrojë saktë ofertat e marra nga furnitorët;
- të plotësojë saktë formularin e krahasimit të ofertave të marra;
- të krahasojë ofertat e marra, në bazë të llogaritjeve;
- të përzgjedhë ofertën më të mirë;
- të kryejë saktë porosinë për blerje;
- të regjistrojë saktë porosinë për blerje në regjistrin e porosive të kryera;
- të plotësojë saktë dëftesën e lëvrimit dhe faturën e produkteve të blera për personelin dhe veprimtarinë e biznesit;
- të kontrollojë përputhshmërinë e porosisë së blerjes me dëftesën e lëvrimit dhe faturën përkatëse;
- të përcjellë në kohë dokumentet e blerjeve në zyrën e kontabilitetit;
- të reklamojë në kohën e duhur produktet që nuk përputhen me kontratat ose janë të dëmtuara;
- të kryejë saktë regjistrimet e blerjeve në kartelat e furnitorëve;
- të regjistrojë blerjet për veprimtarinë e biznesit në kartelat e magazinës;

#### **RM 4 Nxënësi analizon klientët potencialë në fushën e biznesit.**

##### ***Përmbajtja***

- Kërkimi i informacioneve për klientët vendas.
- Kërkimi i informacioneve për klientë të huaj.
- Identifikimi i klientëve potencialë.
- Hartimi i listave përmbledhëse të klientëve potencialë.
- Shqyrtimi i kartelave të klientëve potencialë.
- Hartimi i statistikave përmbledhëse të klientëve aktualë.

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

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kërkojë me kujdes informacione për klientë vendas, brenda rrjetit ALCT;
- të kërkojë, në mënyrë të orientuar nga qëllimi, informacione për klientë në tregun ndërkombëtar, duke përdorur rrjetit EUROOPEN;
- të identifikojë klientët potencialë, me të njëjtin objekt veprimtarie me ndërmarrjen tonë;
- të hartojë lista përmbledhëse me informacione të qarta dhe

- të plota të klientëve potencialë të identifikuar;
- të shqyrtojë kartelat e klientëve potencialë, për periudhat e kaluara, duke identifikuar qartë klientët aktualë;
- të hartojë statistika të sakta dhe të plota përmbledhëse me informacione për klientët aktuale, mbi bazën e veprimeve dhe vëllimit të shitjeve të realizuar me ta.

## **RM 5 Nxënësi nxit mardhëniet me klientët potencialë dhe aktualë**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e materialeve informative për klientët.
- Reklamimi i materialeve informative të ndërmarrjes.
- Përpunimi i informacioneve të marra nga klientët.
- Hartimi i listave të klientëve.
- Dërgimi i informacioneve të plota klientëve.
- Dërgimi i ofertave të veçanta.
- Dërgimi i anketimeve për kërkesa të veçanta të klientëve.
- Hartimi i planit të detajuar të përmbushjes së kërkesave.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë, në bashkëpunim me sektorin e marketingut materialet informative që u dërgohen klientëve;
- të reklamojë, nëpërmjet internetit, materialet informative të ndërmarrjes për vendosjen e marrëdhënieve të biznesit me klientët;
- të përpunojë saktë informacionet e marra nga klientët e kontaktuar, që kanë shfaqur interes;
- të hartojë lista të plota të klientëve me të cilët parashikohet të vazhdohen marrëdhëniet e biznesit;
- të dërgojë informacione të plota klientëve mbi listën e çmimeve dhe katalogëve;
- të dërgojë oferta të veçanta, për ulje çmimi, kushte të veçanta lëvrimi e pagese, dhurata, etj;
- të dërgojë anketime për kërkesa të veçanta të klientëve;
- të hartojë planin e detajuar të përmbushjes së kërkesave të klientëve.

## **RM 6 Nxënësi kryen shitjet dhe regjistrimet përkatëse.**

### ***Përmbajtja***

- Hartimi i kontratave të shitblerjes
- Përpunimi i kërkesave të klientëve.
- Regjistrimi i porosive të klientëve.
- Kontrolli i gjendjes së produkteve.
- Dërgimi i njoftimeve për plotësimin e gjendjes së produkteve.

- Hartimi i dëftesave të lëvrimit dhe fletëdaljeve.
- Hartimi i faturave të shitjes.
- Regjistrimi i ekzekutimit të porosive.
- Plotësimi i kartelave individuale të klientëve.
- Regjistrimi i pakësimit të gjendjeve të produkteve të shitura.
- Dërgimi i dokumenteve për regjistrim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë kontratat e shitblerjes, mbi bazë e elementëve ligjorë;
- të përpunojë kërkesat e klientëve;
- të regjistrojë saktë porositë e mbërritura nga klientët;
- të kontrollojë gjendjen e produkteve sipas cilësisë dhe sasisë së tyre;
- të dërgojë njoftimet sektorit të blerjeve, për plotësimin e gjendjes së produkteve, në rast se ato nuk disponohen;
- të hartojë saktë dëftesat e lëvrimit dhe fletëdaljet e produkteve për t'u shitur;
- të hartojë saktë faturat e shitjes së produkteve;
- të regjistrojë, saktë, ekzekutimin e porosive të klientëve;
- të plotësojë kartelat individuale të klientëve;
- të regjistrojë saktë pakësimin e gjendjes së mallrave të shitura në kartelat e magazinës;
- të dërgojë, brenda afateve, në zyrën e kontabilitetit dokumentet e shitjes për ndjekjen e arkëtimeve.

**RM 7 Nxënësi kryen blerje dhe shitje për biznesin dhe personelin në Web-shop.**

***Përmbajtja***

- Kërkimi i informacionit në Web-shop.
- Identifikimi i produkteve për blerje.
- Krahasimi i ofertave dhe kushteve të lëvrimit të pagesës.
- Përzgjedhja e ofertës.
- Kryerja e porosisë për blerje.
- Kryerja e ruajtjes elektronike dhe printimit të porosisë për blerje.
- Regjistrimi dhe përcjellja e porosisë së blerjes për përdorime të mëtejshme.
- Kontrolli i porosive në faqen e Web-shop.
- Përpunimi dhe regjistrimi i porosive.
- Konfirmimi dhe ruajtja elektronike e porosisë së marrë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kërkojë informacion për firmat në Web-shop, për nevojat për blerje të ndërmarrjes, të orientuara sipas produkteve të kërkuara për blerje;;
- të identifikojë saktë produktet që do të porositen,
- të krahasojë ofertat dhe kushtet e lëvrimin e të pagesës së tyre;
- të përzgjedhë saktë ofertën më të mirë;
- të kryejë saktë porosinë për produktet që do të blihen;
- të kryejë ruajtjen elektronike dhe printimin e porosisë së kryer;
- të regjistrojë saktë porosinë në regjistrin e porosive të kryera;
- të përcjellë në kohë porosinë për blerje, për përdorime të mëtejshme, duke zbatuar të njëjtën procedurë me atë të blerjeve të tjera.
- të kontrollojë rubrikën e porosive në faqen e Web-shop, duke identifikuar saktë porositë e reja që duhet të përpunohen;
- të përpunojë dhe të regjistrojë saktë porositë e reja në regjistrin e tyre, duke ndjekur të njëjtën procedurë me atë të shitjeve në forma të tjera;
- të dërgojë në formë elektronike konfirmimin për marrjen e porosisë;
- të ruajë porosinë në formën e përshtatshme elektronike, për t'a përdorur për qëllime të mëtejshme.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e firmave ushtrimore.
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet e dokumenteve dhe formularëve të marrë nga praktika e ndërmarrjeve ekonomike.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të firmës ushtrimore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për të kërkuar informacione në tregun e FU-ve, krahasuar oferta, kryer dhe regjistruar porosi, kryer blerjet, dokumentimin dhe regjistrimet përkatëse të tyre, për analizimin e klientëve potencialë, nxitjen e mardhënieve me ta, sigurimin e klientëve të rinj, hartimin e kontratave të shitblerjes, kryerjen e shitjeve të drejtpërdrejta dhe në Web-shop, si dhe dokumentimin e regjistrimin e këtyre shitjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për të kërkuar informacione në tregun e FU-



---

ve, krahasuar oferta, kryer dhe regjistruar porosi, kryer blerjet, dokumentimin dhe regjistrimet përkatëse të tyre, analizimin e klientëve potencialë, nxitjen e marrëdhënieve me ta, hartimin e kontratave të shitblerjes, kryerjen e shitjeve të drejtpërdrejta dhe në Web-shop, si dhe dokumentimin e regjistrimin e këtyre shitjeve.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- mjediset e firmave ushtrimore,
- materiale kancelarie,
- dokumente të ndryshme korrespondence model nga ndërmarrjet reale dhe të përgatitura nga mësuesi,
- dëftesa lëvrimi, formularë, fatura, regjistra të blerjeve të marra nga praktika ose përpunuar në modulet e mëparshme,
- kompjuter i lidhur me internetin,
- materiale të ndryshme informative të marra nga Qendra Shqiptare e Firmave Ushtrimore (ALCT), qendrat e tjera të FU-ve, panaiet e FU-ve, seminare të ndryshme të organizuara.

---



#### 4. Moduli: “Kontabilizime të thjeshta të ndërmarrjes ushqimore”

**Drejtimi:** Teknologji ushqimore  
**Niveli:** III  
**Klasa:** 13

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe Kodi</b>	<b>KONTABILIZIME TË THJESHTA TË NDERMARRJES USHQIMORE</b>	<b>M-17-1131-15</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të realizuar kontabilizime të thjeshta të ndërmarrjes ushqimore (llogaritje ekonomike, kontabilizime dhe mbylljen vjetore, ndërtimin e pasqyrave financiare të veprimtarisë ekonomike të ndërmarrjes ushqimore).	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	30 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të II, të drejtimit mësimor Teknologji ushqimore.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi regjistron në kontabilitet veprimet për krijimin ose zgjerimin e ndërmarrjes ushqimore.</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Regjistimi kontabël i kapitalit fillestar.</li><li>- Regjistimi kontabël i shpenzimeve të krijimit dhe regjistrimit.</li><li>- Hartimi në kompjuter i regjistrave.</li><li>- Kryerja e artikullit të çeljes.</li><li>- Çelja e kartelave të magazinës</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të kryejë saktë regjistrimin kontabël të kapitalit fillestar të dedhur nga pronarët për krijimin/zgjerimin e ndërmarrjes ushqimore ;</li></ul>	



- 
- të kryejë saktë regjistrimin kontabël të shumave të shpenzimeve të paguara paraprakisht për krijimin, regjistrimin, asistencën ligjore si dhe për zgjerimin e veprimtarisë, sipas formës juridike të ndërmarrjes ushqimore;
  - të hartojë saktë në kompjuter regjistrat kontabël (ditarin, librin e madh, partitarët, ditarët analitikë) në formë modelesh, për veprimtarinë e ndërmarrjes ushqimore;
  - të kryejë saktë regjistrimin kontabël të gjëndjeve të bilancit fillestar (artikulli i çeljes) në ditar;
  - të kryejë saktë çeljen e kartelave të magazinës, sipas formatit të përcaktuar

## **RM 2 Nxënësi regjistron në kontabilitet blerjet dhe shitjet e produkteve për ndërmarrjen ushqimore.**

### ***Përmbajtja:***

- Çelja e ditarit analitik të blerjeve.
- Regjistrimi kontabël i faturave të blerjeve.
- Regjistrimi kontabël në shtim të gjendjes së produkteve.
- Regjistrimi kontabël i faturave të blerjeve në regjistrin e faturave të marra.
- Çelja e ditarit analitik të shitjeve.
- Regjistrimi kontabël i faturave të shitjeve.
- Regjistrimi kontabël në pakësim të gjendjes së produkteve.
- Regjistrimi i faturave në regjistrin e faturave të emetuara.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të çelë ditarin analitik të blerjeve, duke respektuar normativat ligjore në fuqi;
- të regjistrojë saktë faturat e blerjes së produkteve në ditarin analitik të blerjeve;
- të kryejë regjistrimin e saktë kontabël në shtim të gjendjes së produkteve në magazinë;
- të kryejë regjistrimin e saktë të faturave të blerjeve në regjistrin e faturave të marra.
- të çelë ditarin analitik të shitjeve, duke respektuar normativat ligjore në fuqi;
- të regjistrojë saktë faturat e shitjeve të produkteve në ditarin analitik të shitjeve;
- të kryejë regjistrimin kontabël, në pakësim, të gjendjes së produkteve;
- të regjistrojë saktë faturat e shitjeve në regjistrin e faturave të emetuara.

**RM 3 Nxënësi kryen veprimeve për plotësimin e listëpagesave dhe librit të pagave në ndërmarrjen ushqimore.**

***Përmbajtja***

- Hartimi i listëpagesës.
- Regjistrimi i pagave bruto.
- Llogaritja dhe regjistrimi i ndalesave.
- Llogaritja dhe regjistrimi i pagave neto.
- Regjistrimi i pagave neto
- Plotësimi i listëpagesave.
- Plotësimi i librit të pagave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë listëpagesën e pagave, duke pasqyruar të gjitha detyrimet sipas legjislacionit shqiptar;
- të regjistrojë në listëpagesë shpërblimet bruto të llogaritura të punëmarrësve;
- të llogarisë saktë të regjistrojë në listëpagesa ndalesat për sigurimet shoqërore dhe tatimet nga të ardhurat e personelit, në përputhje me legjislacionit shqiptar;
- të llogarisë saktë, në listëpagesën e sigurimeve, kontributin që përballohet nga punëmarrësi, në përputhje me normativat ligjore në fuqi.
- të plotësojë listëpagesat e shpërblimeve, sigurimeve për çdo të punësuar dhe pagesat për ditët me raport, të përballuara nga ndërmarrja ushqimore dhe nga ISSH;
- të plotësojë në librin e pagave shpërblimet, sigurimet e llogaritura dhe paguara për çdo të punësuar, pagesat për ditët me raport, të përballuara nga ndërmarrja ushqimore dhe nga ISSH.
- të regjistrojë, saktë, duke u bazuar në listëpagesën e pagave shpenzimet e punës, detyrimet ndaj personelit, sigurimeve dhe shtetit për TAP;

**RM 4 Nxënësi rregullon marrëdhënien me ISSH dhe tatimet.**

***Përmbajtja***

- Plotësimi i deklaratës mujore të sigurimeve shoqërore.
- Plotësimi On-Line i sigurimeve shoqërore.
- Kontrolli i përputhjes së deklaratës me listëpagesat e sigurimeve shoqërore.
- Plotësimi i urdhërshirimit të sigurimeve.
- Hartimi i deklaratave mujore për TAP të personelit.
- Paraqitja e deklaratave mujore pranë organeve tatimore.
- Plotësimi i UXH për shpërblimet e punës dhe TAP.
- Përcjellja e urdhërshirimeve për ekzekutim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë deklaratën mujore të sigurimeve shoqërore, sipas legjislacionit shqiptar;
- të plotësojë On-line deklaratën e sigurimeve shoqërore;
- të kryejë kontrollin e plotë të përputhjes së deklaratës me listëpagesat përmbledhëse të sigurimeve;
- të plotësojë saktë UXH e sigurimeve shoqërore shumë analitike të llogaritura për çdo zë sigurimesh;
- të hartojë saktë dhe qartë deklaratat mujore të TAP.
- të kryejë, saktë, procedurat e paraqitjes së deklaratave mujore, pranë organeve tatimore;
- të plotësojë saktë UXH dhe dokumentacionin e plotë të nevojshëm, për pagesën e shpërblimeve të punës;
- të përcjellë, në kohë, në bankë dokumentet dhe urdhërshirimet e pagesës së shpërblimeve, kuotave të sigurimeve dhe TAP (tatim mbi të ardhurat personale).

**RM 5 Nxënësi kryen veprimet e mbylljes dhe hartimit të bilancit përfundimtar të ndërmarrjes ushqimore.**

***Përmbajtja***

- Regjistrimi i përmbledhjes së shpenzimeve.
- Regjistrimi i përmbledhjes së të ardhurave.
- Hartimi i bilancit vërtetues.
- Llogaritja e rezultatit të ndërmarrjes ushqimore.
- Hartimi i bilancit përfundimtar.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të regjistrojë saktë përmbledhjen e shpenzimeve;
- të regjistrojë saktë përmbledhjen e të ardhurave;
- të hartojë, saktë, bilancin vërtetues;
- të llogarisë, saktë, rezultatit ekonomik të ndërmarrjes ushqimore;
- të hartojë, saktë, bilancin e veprimtarisë së ndërmarrjes ushqimore, duke u bazuar në legjislacionin në fuqi.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e firmave ushtrimore, ku Qendra Shqiptare e Firmave Ushtrimore (ALCT) do të luajë rolin e “shtetit”.
- Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet e dokumenteve dhe formularëve të marrë nga praktika e ndërmarrjeve ekonomike.

- 
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së mjeteve dhe pajisjeve të firmës ushtrimore.
  - Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për të kryer llogaritje ekonomike, regjistrimet dhe mbylljen vjetore, për ndërtimin e pasqyrave financiare të veprimtarisë ekonomike të ndërmarrjes.
  - Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për të kryer llogaritje ekonomike, regjistrimet dhe mbylljen vjetore, për ndërtimin e pasqyrave financiare të veprimtarisë ekonomike të ndërmarrjes sonë.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- mjedis i firmës ushtrimore;
  - materiale kancelerie;
  - dokumente të ndryshme financiare, model nga ndërmarrjet reale dhe të përgatitura nga mësuesi;
  - mjete kancelarie, kompjuter ne lidhje me internetin;
  - formularë, pasqyra financiare, libra financiarë të detyrueshëm, të marra nga praktika ose përpunuar në modulet e mëparshme;
  - materiale të ndryshme informative të marra nga Qendra Shqiptare e Firmave Ushtrimore (ALCT).
- 



## 5. Moduli: “Promocioni i ndërmarrjes ushqimore”

**Drejtimi:** Teknologji-ushqimore  
**Niveli:** III  
**Klasa:** 13

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PROMOCIONI I NDËRMARRJES USHQIMORE	M-17-1132-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul, që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të kryer politikën e produktit të saj, të promocionit të imazhit të ndërmarrjes dhe, aplikime për pjesëmarrje në panaire, hartimin e materialeve promovuese, si dhe kryerjen e veprimeve para, gjatë dhe pas panairit.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	33 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të II, të drejtimit mësimor Teknologji ushqimore.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi realizon politikën e produktit të ndërmarrjes ushqimore.</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Parashikimi i produkteve që do të shiten nga ndërmarrja ushqimore.</li><li>- Parashikimi i produkteve të reja.</li><li>- Parashikimi i kostove për produktet e reja.</li><li>- Llogaritjet parashikuese të çmimeve për produktet e reja.</li><li>- Llogaritjet e efektivitetit të produkteve të reja.</li><li>- Marrja e vendimeve mbi produktet e reja.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të parashikojë produktet që do të shiten nga ndërmarrja ushqimore, pas studimit të saktë dhe të kujdesshëm të tregut;</li></ul>	

- 
- të parashikojë produkteve të reja, që ndërmarrja ushqimore do hedhë në treg, në bazë të studimit të tregut;
  - të parashikojë kostot e produkteve të reja;
  - të kryejë llogaritje parashikuese të çmimeve për produktet e reja;
  - të kryejë llogaritje të efektivitetit të produkteve të reja dhe të ndikimit të tyre në performancën e ndërmarrjes ushqimore;
  - të marrë vendim të argumentuar për përfshirjen, ose jo në asortiment të produkteve të reja, të marra në studim.

## **RM 2 Nxënësi realizon reklamën e ndërmarrjes ushqimore dhe të produktit**

### ***Përmbajtja***

- Përcaktimi i grupit të synuar.
- Ideimi i imazhit të ndërmarrjes dhe produktit të saj.
- Krijimi i logos së ndërmarrjes ushqimore.
- Formulimi i sloganit të ndërmarrjes/produktit.
- Hartimi i planit të masave për promovimin e ndërmarrjes ushqimore/produktit;
- Hartimi i formularëve dhe dokumenteve me logon dhe ngjyrat e ndërmarrjes ushqimore/produktit.
- Përzgjedhja e teknikave të reklamimit
- Realizimi i materialeve informative promovuese.
- Formulimi i sloganit të fushatës së reklamës;
- Prezantimi i reklamës së krijuar.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përcaktojë drejt grupin e synuar, në varësi të tregut të ndërmarrjes ushqimore;
- të ideojë imazhin e ndërmarrjes dhe produktit, për të përcjellë mesazhin e duhur tek klientët;
- të krijojë logon e ndërmarrjes, në përshtatje me objektin e veprimtarisë dhe imazhin e konceptuar, duke përdorur teknika të ndryshme të animacionit në PC;
- të formulojë sloganin e ndërmarrjes ushqimore/produktit, në përputhje me imazhin e konceptuar;
- të hartojë një plan të qartë dhe të detajuar të masave, për promovimin e ndërmarrjes ushqimore/produktit;
- të hartojë formularë dhe dokumente me logon dhe ngjyrat e ndërmarrjes/produktit, për t'u përdorur gjatë veprimtarisë së ndërmarrjes;
- të përzgjedhë njërin nga teknikat e reklamimit, në përputhje me segmentimin e detajuar të tregut, për

- formulimin saktë të mesazhit të reklamës;
- të realizojë fletëpalosje, katalogë dhe materiale të tjera të shkruara për të promovuar ndërmarrjen dhe produktin, duke përdorur teknika të ndryshme të animacionit në PC;
- të kontribuojë në formulimin e sloganit të fushatës së reklamës;
- të prezantojë, sipas rregullave, reklamën e krijuar.

### **RM 3 Nxënësi kryen veprime përgatitore për pjesëmarrjen në panair**

#### ***Përmbajtja***

- Hartimi i kërkesës për pjesëmarrje në panair.
- Dërgimi i kërkesës tek organizatorët e panairit.
- Hartimi i sloganit me të cilin “firma” do të paraqitet në panair.
- Hartimi i kontratave të shitblerjes
- Hartimi i pasqyrave të shpenzimeve.
- Hartimi i listës së materialeve të nevojshme për realizimin e pjesëmarrjes në panair.
- Ndarja e detyrave dhe përgjegjësi.
- Aplikimi i ndërmarrjes për pjesëmarrjen në panair.
- Marrja e njoftimit për pjesëmarrje në panair.
- Kryerja e studimeve për shitjet dhe blerjet e realizuara në panairin e kaluar.
- Kontrolli i gjendjeve të llogarisë rrjedhëse të “firmës” dhe personelit.
- Printimi i dëftësave të lëvrimin dhe faturave për shitjet.
- Hartimi i planit të ndërtimit të stendës së panairit.
- Përgatitja e prezantimeve elektronike.
- Sigurimi i veshjeve të nxënësve për panairin.
- Përpunimi i materialeve të shkruara informative.
- Printimi i materialeve të hartuara.
- Përcaktimi i personave përgjegjës dhe detyrave gjatë panairit.
- Planifikimi i bisedave të shitjes.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hartojë kërkesën për pjesëmarrje në panair
- të dërgojë kërkesën tek organizatorët e panairit, të shoqëruar me informacionet e kërkuara për ndërmarrjen ushqimore;
- të hartojë sloganin me të cilin “firma” do të paraqitet në panair.
- të hartojë kontratat e shitblerjes që do të përdoren në

- panair;
- të hartojë pasqyrat e shpenzimeve sipas llojeve të tyre;
  - të hartojë listën e materialeve të nevojshme për realizimin e pjesëmarrjes në panair;
  - të ndajë detyrat dhe përgjegjësitë, duke përcaktuar afatet kohore të realizimit të tyre;
  - të aplikojë për ndërmarrjen, si pjesëmarrëse në panair duke dërguar informacionet e duhura, që kërkohen nga organizatorët e panairit;
  - të marrë njoftimin për pjesëmarrje në panair, së bashku me informacionin e vendodhjes së standës së firmës, orarin e panairit, dokumentacionin e sigurimit të tij, listën e firmave pjesëmarrëse në panair;
  - të kryejë studime në bazë të statistikave lidhur me shitjet dhe blerjet e realizuara në panairin e kaluara;
  - të kontrollojë gjendjen e llogarisë rrjedhëse të “firmës” dhe personelit.
  - të printojë dëftesat e lëvrimit dhe faturat për shitje, pasi i ka përgatitur ato;
  - të hartojë planin e ndërtimit të standës së panairit;
  - të përgatisë prezantimet elektronike ose reklamat filmike për panair;
  - të sigurojë veshjet e nxënësve për panairin, në përshtatje me identitetin e ndërmarrjes ushqimore dhe produktit;
  - të përpunojë materiale të shkruara informative (katalogë, fletëpalosje, oferta speciale për panair, kartvizita, etj)
  - të printojë materialet informative të përpunuara për panair;
  - të përcaktojë personat përgjegjës dhe detyrat e tyre gjatë panairit;
  - të planifikojë bisedat e shitjes për panair.

#### **RM 4 Nxënësi kryen veprime gjatë panairit**

##### ***Përmbajtja***

- Regjistrimi i ndërmarrjes ushqimore.
- Firmosja e rregullores së panairit.
- Marrja në dotëzim e materialeve të porositura.
- Marrja në dorëzim e kartave të kreditit
- Ndërtimi i standës.
- Vendosja e materialeve reklamuese në standë.
- Përgatitja e tavolinës së prezantimit.
- Mirëmbajtja e mjedisit të standës.
- Promocioni në standë.
- Promocioni në sallën e panairit.
- Lidhja e kontratave për blerje e shitje në periudha të ardhshme.
- Kryerja e blerjeve.



- Kryerja e shitjeve
- Plotësimi i formularit përmbledhës të shitjeve.
- Dorëzimi i formularit përmbledhës së shitjeve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të regjistrojë ndërmarrjen në zyrën e informacionit të panairit
- të firmosë rregulloren e panairit;
- të marrë në dorëzim materialet e porositura tek organizatorët e panairit;
- të marrë në dorëzim kartat e kreditit për blerje me para në dorë;
- të ndërtojë stendën, sipas detyrave të paracaktuara;
- të vendosë materialet reklamuese në stendë;
- të përgatisë tavolinën e prezantimit, gjatë punës në panair;
- të mirëmbajë mjedisin e stendës gjatë panairit;
- të promovojë ndërmarrjen dhe aktivitetin e saj në stendë, nëpërmjet materialeve materialeve të shkruara informative dhe prezantimeve elektronike.
- të promovojë ndërmarrjen ushqimore dhe aktivitetin e saj në sallën e panairit, nëpërmjet bisedave për shitje, reklamimit dhe dhuratave për pjesëmarrësit;
- të lidhë kontrata për blerje dhe shitje për peridha të ardhshme;
- të kryejë blerje për ndërmarrjen dhe personelin me pagesë të mëvonshme dhe karta krediti;
- të kryejë shitjet për personelin dhe vizitorët me arkëtim të mëvonshëm e karta krediti, duke hartuar DL (dëftesa lëvrimi) dhe faturat përkatëse;
- të plotësojë formularin përmbledhës të shitjeve të realizuara në panair;
- të dorëzojë formularin e shitjeve në bankën e firmave.

**RM 5 Nxënësi kryen veprime pas panairit**

***Përmbajtja***

- Regjistrimi i blerjeve dhe shitjeve në librat përkatës.
- Regjistrimi në kartelat e magazinës.
- Kryerja e porosive eventuale të firmës korrespondente për kryerjen e blerjeve.
- Kryerja e procedurave të marrjes në dorëzim dhe dokumentimit të mallrave të porositura.
- Hartimi i UXH (urdhërshirimet) për blerjet me pagesë të mëvonshme.
- Regjistrimi i arkëtimeve për shitjet me karta krediti.

- Regjistrimi i arkëtimeve eventuale për shitjet me arkëtim të mëvonshëm.
- Llogaritja dhe evidentimi i rezultatit për veprimet e panairit.
- Hartimi i statistikave të shitjeve.
- Analizimi i shitjeve.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të regjistrojë saktë blerjet dhe shitjet në librat kontabël përkatës;
- të regjistrojë hyrjet dhe daljet e produkteve në kartelat e magazinës;
- të kryejë porositë eventuale të firmës korrespondente për kryerjen e blerjeve;
- të kryejë procedurat e marrjes në dorëzim dhe dokumentimit të mallrave të porositura;
- të hartojë saktë UXH për blerjet e mëvonshme
- të regjistrojë arkëtimet për shitjet me karta krediti në librat kontabël përkatës;
- të regjistrojë arkëtimet eventuale për shitjet me arkëtim të mëvonshëm në librat kontabël përkatës;
- të llogarisë rezultatit e veprimeve të kryera gjatë panairit;
- të hartojë saktë statistikën, lidhur me shitjet e panairit;
- të analizojë shitjet në panair, krahasuar me shitjet e realizuara në panairin pararendës.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e firmave ushtrimore.
- Trajtimi i këtij moduli duhet të shtrihet gjatë gjithë vitit shkollor. Ai duhet të zhvillohet paralelisht me module të tjera.
- Mësuesi i praktikës duhet të nxisë aftësitë krijuese të nxënësve duke i nxitur për përdorimin e burimeve të ndryshme të informimit, për një bashkëpunim sa më të mirë me njëri-tjetrin, për realizimin e promovimit të imazhit të ndërmarrjes dhe reklamës së produktit
- Mësuesi i praktikës këshillohet të përdorë edhe materiale filmike të panairëve të ndërmarrjeve ose dhe të panairëve të FU-ve të viteve të kaluara.
- Mësuesi i praktikës mund të organizojë vizita në panair të ndërmarrjeve reale, si një përvojë që u vjen në ndihmë nxënësve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përgatitjen e standeve, të materialeve të shkruara, të reklamës dhe promovimit, për kryerjen e veprimeve dhe bisedave të shitjes në panair si dhe veprimeve të nevojshme pas panairit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i

---

shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e politikës së produktit, reklamës për ndërmarrjen dhe produktin, si dhe përgatitjen dhe prezantimin e FU-së në panair. Përgatitja për panair planifikohet dhe relizohet nga e gjithë klasa.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- mjediset e firmave ushtrimore;
  - mjete kancelarie;
  - fletëpalosje dhe materiale të ndryshme reklame të marra në ndërmarrje të ndryshme;
  - statistika të panairove të mëparshme të përpunuara nga nxënës të viteve të kaluara;
  - materiale të ndryshme audiovizuale, foto, filma që ilustrjnë paraqitje në panairove të mëparshme;
  - kompiutera me programe të ndryshme animimi dhe të përpunimeve grafike;
  - lidhje interneti.
- 

