

## PROGRAMI I KURSIT

# “Shërbime në bujtina”

(Kodi: PK-G-1-16)

Tiranë, Janar 2016



**volkshilfe.**  
SOLIDARITÄT LEBEN

WITH FUNDING FROM  
 AUSTRIAN  
DEVELOPMENT  
COOPERATION

Ky program kursi u mundësua nga **Qendra për Zhvillim Komunitar "Sot për të Ardhmen"** në kuadrin e programit **SEED – "Mbështetje për Zhvillimin e Edukimit dhe Punësimit në Shqipëri, Kosovë dhe Serbi"** 2014-2016, në partneritet me **Volkshilfe Solidarität**, Austri dhe me mbështetjen e **Agjensisë së Kooperacionit Austriak për Zhvillim**.

**Grupi Drejtues i Programit të Kursit:**

**MA. Fabiola Laço Egro**, Drejtore Kombëtare për programin, Drejtore Ekzekutive "Sot për të Ardhmen"

**MA. Sonila Limaj**, Drejtore e Agjensisë Kombëtare të Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve

**Grupi hartues i Programit të Kursit:**

**Dr. Mirela Andoni**

**Flutura Vaqarri**

**Edlira Popa**

**Albana Sinani**

**Moderatore: Dr. Mirela Andoni**

## PROGRAMI I KURSIT

### “Shërbime në bujtina”

(PK-G-1-16)

#### **I. Profili Profesional për shërbimet në bujtina**

##### **a) Karakteristikat e shërbimeve në bujtina**

Shërbimet në bujtina përfshijnë *detyra* profesionale të përshtatura për qëllime të mikpritjes turistike. Familjarë apo persona të punësuar në bujtina, janë përgjegjës për ofrimin dhe garantimin e cilësisë së shërbimeve që i ofrohen turistëve. Këto shërbime përfshijnë detyra që lidhen me rezervimin, pritjen, orientimin/informimin e klientëve, pastrimin dhe mirëmbajtjen e bujtinës, gatimin dhe shërbimin e vakteve sipas traditës së vendit dhe zgjedhjes së klientit, llogaritjen e kostove dhe çmimeve të shërbimit si dhe përgatitjen e faturës për turistin, gjithashtu përfshijnë detyra që lidhen me shoqërimin e turistëve në vende atraktive turistike. Në raste të veçanta, mund të përfshihen edhe detyra që lidhen me transportin e turistëve në destinacione të ndryshme.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, personeli i shërbimit në bujtina duhet që të zotërojë *njohuri* profesionale që kanë të bëjnë me konceptet bazë të mikpritjes dhe komunikimit me turistët, të higjienës dhe mirëmbajtjes së shtëpisë, të gatimit dhe shërbimit, të llogaritjes së kostove dhe çmimit të shërbimeve, të informimit, shoqërimit dhe drejtimit të turistëve në atraksione turistike, etj.

Suksesi në punë është i lidhur ngushtë dhe me *sjellje* (qëndrime) të tilla si: gadishmëria dhe përgjegjshmëria në shërbim, kujdesi dhe garantimi i sigurisë së turistit, gjakftohtësia dhe respektimi i kulturës së turistit, korrektësia, respektimi i mjedisit, etj., sjellje që e ndihmojnë atë të plotësojë kërkesat dhe përballojë vështirësitë e punës.

##### **b) Mundësitë e punësimit dhe karriera në shërbimet në bujtina**

Shërbimet që kryhen në bujtina kanë natyrë të njejtë me shërbimet që kryhen në hotele. Përveç vetëpunësimit dhe punësimit në operatorë të njejtë, kursanti mund të punësohet në hotele dhe të kryejë punë të ngjashme.

Kursanti mund të punojë si ndihmës në sektorë të ndryshëm të hotelit. Me përvojë pune dhe kualifikime shtesë mund të specializohet për veprimtari të fokususra në një sektor. Më pas nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale dhe teknike apo trajnimit nëpërmjet punës, mund të ndërmerret disa funksione mbikëqyrëse duke ngritur shkallët e karrierës në menaxhim. Ndjekja e shkollës së lartë, çon në diplomimin e specialistëve të këtij profesioni në nivelin e menaxherit të sektorit të turizmit.

#### **II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit për Shërbime në bujtina**

Në përfundim të Kursit për Shërbime në bujtina, kursantët do të jenë të aftë të:

- zbatojnë rregullat e mikpritjes dhe komunikimit me turistët
- zbatojnë rregullat e pastrimit, higjienës në bujtina;
- bëjnë rezervime dhe rregjistrime të turistëve
- bëjnë pritjen dhe përcjelljen e klientëve
- gatujnë dhe shërbejnë mëngjesin, drekën, darkën si dhe ushqimet për udhëtime;
- kryejnë llogaritje të thjeshta të kostove dhe çmimeve të shërbimeve që ofrohen në bujtinat turistike;

- informojnë, udhëzojnë dhe shoqërojnë turistët në atraksione turistike;
- mirëmbajnë kopshtin dhe mjediset në shtëpi/bujtinë;
- respektojnë dhe promovojnë trashëgiminë kulturore, shpirtërore dhe materiale të zonës;
- rregjistrojnë dhe mbajnë evidenca të frekuentimit dhe kënaqësisë së turistëve;
- zbatojnë rregullat e sigurisë së klientit, të zhvillimit të qendrueshëm dhe ruajtjes së mjedisit.

### III. Kërkesat e pranimit në Kursin për Shërbime në bujtina

Pjesmarrësit në Kursin për Shërbime në bujtina duhet të kenë përfunduar një arsim të mesëm, të jenë të aftë fizikisht e mendërisht dhe të kenë përvojë pune në biznese të fushës së turizmit.

### IV. Kohëzgjatja e Kursit për Shërbime në bujtina

Kursi ka një kohëzgjatje pre 360 orësh mësimore, ku 1 orë mësimore = 45 minuta

### V. Modulet e Kursit për Shërbime në bujtina

Nr	Titulli i Modullit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet Mësimore
1	Hyrje në shërbimet në bujtina	MK-13-024-16	18 orë mësimore  Rekomandohet: 70% Teori 20% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan karakteristikat dhe standardet e bujtinave. 2. Kursanti përshkruan konceptet bazë të komunikimit, mikpritjes dhe promovimit të bujtinës. 3. Kursanti përshkruan aspekte të trashëgimisë kulturore, zhvillimit të qendrueshëm dhe të ruajtjes së mjedisit.
2	Mirëmbajtja dhe pastrimi i mjediseve të bujtinës	MK-13-025-16	60 orë mësimore  Rekomandohet: 5 % Teori 85% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti kryen proceset parapërgatitore për pastrimin e shtëpisë dhe mjediseve përreth. 2. Kursanti pastron dhomat. 3. Kursanti pastron tualetet. 4. Kursanti pastron mjediset e përbashkëta. 5. Kursanti përdor mjetet, pajisjet dhe detergjentet për larjen e biankerive. 6. Kursanti hekuros biankerinë
3	Gatimi i ushqimeve në bujtina	MK-13-026-16	180 orë mësimore  Rekomandohet: 5% Teori 85% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet bazë të kuzhinës. 2. Kursanti përgatit sallata dhe garnitura me perime. 3. Kursanti përgatit buljone dhe supa. 4. Kursanti gatuan brumra. 5. Kursanti gatuan asortimente me mish. 6. Kursanti gatuan asortimente me peshk. 7. Kursanti përgatit asortimente për mëngjes. 8. Kursanti përgatit ëmbëlsira të kuzhinës.

<b>4</b>	Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në bujtina	MK-13-027-16	30 orë mësimore  Rekomandohet: 5% Teori 85% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti zbaton rregullat e komunikimit dhe sjelljes në shërbimin e ushqimit dhe pijeve.</li> <li>2. Kursanti përdor dhe mirëmban pajisjet e shërbimit (gotat, pjatat, filxhanët, biankeritë, etj).</li> <li>3. Kursanti interpreton menutë për mëngjes, darkë, darkë dhe për ekskursionet/udhëtime.</li> <li>4. Kursanti shërben mëngjesin, drekën, darkën</li> <li>5. Kursanti paketon ushqimet për turistin.</li> </ol>
<b>5</b>	Rezervimi, pritja, përcjellja e turistëve dhe llogaritja e kostove në bujtina	MK-13-028-16	30 orë mësimore  Rekomandohet: 5% Teori 85% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti kryen rezervime të klientit.</li> <li>2. Kursanti regjistron klientët.</li> <li>3. Kursanti llogarit koston, çmimin dhe përgatit faturën e klientit.</li> </ol>
<b>6</b>	Informimi dhe drejtimi i turistëve në atraksione turistike	MK-13-029-16	42 orë mësimore  Rekomandohet: 5% Teori 85% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti interpreton hartat dhe guidat e zonës.</li> <li>2. Kursanti informon dhe këshillon turistët për udhëtime dhe atraksione turistike.</li> <li>3. Kursanti ndërton itinerare të lëvizjes në atraksione turistike të zonës</li> <li>4. Kursanti udhëheq turistët në atraksione turistike.</li> </ol>

## VI. Vlerësimi dhe Çertifikimi

Kursantët vlerësohen nga instruktoret e Kursit për të gjitha Rezultatet Mësimore që përmbajnë të gjitha Modulet e Kursit dhe nëse vlerësohen pozitivisht, futen në Provimin përfundimtar teoriko-praktik.

Nëse vlerësohen pozitivisht edhe në Provimin përfundimtar teoriko-praktik, kursantët fitojnë Çertifikatën përkatëse që njihet nga MMSR.

## VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit për Shërbime në bujtinat

### 1. Moduli “Hyrje në shërbimet në bujtinat”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	HYRJE NË SHËRBIMET NË BUJTINA	MK-13-024-16
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i nje kursantët me karakteristikat dhe treguesit e cilësisë që duhet të plotësojnë bujtinat, me parimet bazë të komunikimit, mikpritjes dhe të sigurisë së klientit, si dhe i aftëson ata të evidentojnë elemente të trashëgimisë kulturore të zonave të ndryshme turistike.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	18 orë mësimore Rekomandohet: 70% Teori; 20% Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranimit</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e mesëm	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Kursanti përshkruan karakteristikat dhe standardet e bujtinave.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rëndësia e turizmit familjar dhe impakti në zhvillimin ekonomik të zonave.</li><li>- Karakteristikat e bujtinave dhe klasifikimi i bujtinave.</li><li>- Detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës në bujtina.</li><li>- Kushtet dhe mënyrat e organizimit të punës në bujtina.</li><li>- Mjedisi dhe kushtet që duhet të plotësojë bujtina për pritjen e turistëve.</li><li>- Kuptimi për cilësinë e shërbimit</li><li>- Kërkesat për bujtinat në lidhje me cilësinë e shërbimit</li><li>- Kuptimi për sigurinë e klientit.</li><li>- Standardet e cilësisë dhe kërkesat për bujtinat</li><li>- Rregullat e higjienës në bujtina</li><li>- Kërkesat profesionale të shërbimit në bujtina.</li><li>- Paraqitja dhe higjiena e personelit të shërbimit në bujtina.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pyetje përgjigje me gojë.</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> <p>Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përshkruajë rëndësinë e turizmit familjar dhe impaktin në zhvillimin ekonomik të zonave.</li><li>- të tregojë karakteristikat e bujtinave sipas zonave, trashëgimisë dhe kërkesave të klientit.</li><li>- të përshkruajë klasifikimin e bujtinave bazuar në sistemin e yjeve.</li><li>- të listojë detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës në</li></ul>	

- 
- bujtina.
- të shpjegojë kushtet dhe mënyrat e organizimit të punës në bujtina.
  - të shpjegojë kuptimi për cilësinë e shërbimit në bujtina
  - të shpjegojë kuptimin për sigurinë e klientit si dhe veçoritë për bujtinat.
  - të përshkruajë standardet e cilësisë për bujtinat
  - të përshkruajë rregullat bazë për dhomat, kuzhinën, dhomën e ngërnies, banjat si dhe mjediset e përbashkëta
  - të shpjegojë kërkesat profesionale të shërbimit në bujtina si dhe aspekte të paraqitjes dhe higjienës së personelit të shërbimit në bujtina;

## **RM 2 Kursanti përshkruan konceptet bazë komunikimit, mikpritjes dhe promovimit të bujtinës**

### ***Përmbajtja:***

- Rregullat bazë të komunikimit dhe sjelljes me turistët.
- Gjuha e trupit
- Karakteristikat e turistëve sipas moshes, origjinës dhe qëllimit të udhëtimit.
- Psikologjia e turistëve.
- Parimet për promovimin e bujtinës.
- Fletë palosjet dhe shpërndarja e tyre.
- Komunikimi me agjencitë turistike për grupe turistësh
- Komunikimi me agjencine shtetërore të turizmit për promovimin e bujtinës
- Krijimi i Web për bujtinen

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje - përgjigje me gojë.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë dhe demostrojë me shembuj rregullat bazë të komunikimit dhe sjelljes me turistët.
- të zbatojë rregullat në përdorimin e gjuhës së trupit në komunikimin me klientët
- të klasifikojë dhe shpjegojë veçoritë e turistëve sipas moshes, origjinës dhe qëllimit të udhëtimit.
- të përshkruajë dhe të paraqesë shembuj të aspekteve psikologjike të komunikimit me turistët
- të shpjegojë parimet për promovimin e bujtinës.
- të dallojë mënyrat e organizimit profesional të fletë palosjes dhe shpërndarjen e tyre.
- të dallojë mënyrat e komunikimit me agjencitë turistike për grupe turistësh
- të dallojë mënyrat e komunikimit me agjencine shtetërore të turizmit për promovimin e bujtinës
- të njohë parimet për menaxhimin e Web për bujtinen.

## **RM 3 Kursanti përshkruan aspektet e trashëgimisë kulturore, zhvillimit të qendrueshëm dhe të ruajtjes së mjedisit**

***Përmbajtja:***

- Kuptimi dhe rëndësia e trashëgimisë kulturore.
- Trashëgimia shpirtërore, materiale, natyrore, etj.
- Mënyra të promovimit dhe shitjes së elementeve të trashëgimisë
- Kuptimi për zhvillimin e qendrueshëm.
- Roli i njeriut në zhvillimin e qendrueshëm të zonës.
- Bujtinat dhe zhvillimi i qendrueshëm.
- Ruajtja e mjedisit nga shërbimet e ofruara nga bujtinat

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë kuptimin dhe rëndësinë e trashëgimisë kulturore.
- të japë shembuj të trashëgimisë shpirtërore, materiale, natyrore, etj.
- të dallojë mënyra të promovimit dhe shitjes së vlerave të trashëgimisë kulturore
- të përshkruajë kuptimin për zhvillimin e qendrueshëm.
- të shpjegojë rolin e njeriut në zhvillimin e qendrueshëm të zonave.
- të përshkruajë ndikimin e bujtinave në zhvillimin e qendrueshëm.
- të shpjegojë mënyrat e ruajtjes së mjedisit nga shërbimet e ofruara nga bujtinat

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në qendrën e formimit profesional apo në mjediset e bujtinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimin e ilustruar me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantëve duhet t'u jepen detyra për mbledhje të informacioneve në lidhje me bujtinat dhe karakteristikat sipas zonave si dhe rolin që ato kanë në raport me zhvillimin e qëndrueshëm të zonës ku ato ndodhen.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive që parashikohen në këtë modul.
- 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 materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
  - Materiale vizuale për bujtinat, katalogë të cilësisë, etj
  - Materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-



## 2. Moduli “Mirëmbajtja dhe pastrimi i mjediseve të bujtinës”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI I MJEDISEVE TË BUJTINËS</b>	<b>MK-13-025-16</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i aftëson kursantët për të kryer proceset e pastrimit, mirëmbajtjes së të gjitha mjediseve të bujtinës si dhe për të hequr biotërmet	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	60 orë mësimore Rekomandohet: 5% Teori; 85% Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për praninë</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e mesëm.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Kursanti kryen proceset parapërgatitore për pastrimin e shtëpisë dhe mjediseve përreth</b></p> <p><b><i>Përmbajtja:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Përgatitja e mjeteve të pastrimit.</li> <li>- Klasifikimi i solucioneve të pastrimit, furçave, leckave të pastrimit.</li> <li>- Sistemimi i biotërmit të pastër.</li> <li>- Vendosja e qeseve për biotërmin e përdorur.</li> <li>- Sistemimi i artikujve të përdorimit të klientit.</li> <li>- Sistemimi i materialeve informative për klientin.</li> <li>- Funksionimi i fshesës me korrent.</li> <li>- Përgatitja për përdorim të fshesës me korrent.</li> <li>- Përgatitja e kovës për larjen e pllakave/parketit/dërrasës</li> <li>- Përcaktimi i rendit të pastrimit të dhomave.</li> <li>- Respektimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.</li> </ul> <p><b><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pyetje – përgjigje me gojë.</li> <li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li> </ul> <p><b><i>Kriteret e vlerësimit:</i></b></p> <p>Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të përgatisë mjetet e pastrimit sipas rregullit;</li> <li>- të sistemojë sipas rregullit solucionet e pastrimit, furçat, lecat e pastrimit;</li> <li>- të sistemojë sipas rregullit biotërmin e pastër;</li> <li>- të vendosë qese për biotërmin e përdorur;</li> <li>- të sistemojë sipas rregullit artikujt e përdorimit dhe materialet informative të klientit;</li> <li>- të përgatisë për përdorim fshesën me korrent;</li> <li>- të përgatisë kovën për larjen e dyshemesë sipas materialit;</li> <li>- të respektojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së</li> </ul>	

## **RM 2 Kursanti pastron dhomat.**

### ***Përmbajtja:***

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

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të ajrosë dhomën sipas rregullit;
- të boshatisë koshin e mbeturinave;
- të ajrosë krevatin sipas rregullit;
- të largojë çarçafët dhe këllëfët e përdorur sipas rregullit;
- të vendosë sipas rregullit në qese biankeritë e përdorura;
- të shtrojë çarçafët dhe vendosë këllëfët sipas rregullit;
- të rregullojë mbulesat e krevatit sipas rregullit;
- të pastrojë tapetin me fshesë me korent sipas rregullit;
- të përdorë solucionet larës të xhamave dhe mobiljeve sipas rregullit;
- të lajë xhamat sipas rregullit;
- të pastrojë mobiljet e dhomës sipas rregullit;
- të kontrollojë funksionimin e pajisjeve të ndriçimit sipas rregullit;
- të kompletojë sipas rregullit dhomën sipas listës së inventarit;
- të vendosë sipas rregullit materialet informative për klientin;
- të kontrollojë përdorimin e minibarit;
- të plotësojë minibarit me produktet e duhura;
- të raportojë mbi dhomat e zëna dhe përdorimin e minibarit;
- të zbatojë rregullat për mbrojtjen e mjedisit;

## **RM 3 Kursanti pastron tualetet**

### ***Përmbajtja:***

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

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

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

**RM 4 Kursanti pastron mjediset e përbashkëta.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e mjeteve të punës.
- Larja e hollit.
- Pastrimi i tapeteve/qylymave me fshesë me korent.
- Pastrimi dhe larja e shkallëve.
- Pastrimi i tualetit në holl.
- Kompletimi i tualetit me materiale konsumi.
- Largimi i pluhurit në hyrje, korridore, vitrina, piktura, etj.
- Kujdesi për lulet.
- Zbatimi i rregullave për mbrojtjen e mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

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

## **RM 5 Kursanti përdor mjetet, pajisjet dhe detergjentet për larjen e biankerive.**

### ***Përmbajtja:***

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

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

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

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

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

shkallës së pastërtisë së rrobave;

## **RM 6 Kursanti hekuros biankerinë.**

### ***Përmbajtja:***

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

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

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

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në bujtina apo konvikte të kursantve.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për rregullimin dhe pastrimin e dhomave, tualeteve dhe mjedise të tjera të përbashkëta.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për pastrimin e dhomës, shtrimin dhe rregullimin e krevateve, pastrimin dhe dezinfektimin e tualeteve, përdorimin e solucioneve dhe pastrimin me fshesë me korrent.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të larjes, përgatitjes dhe dozimit të detergjentëve, programimin e pajisjeve për punë si dhe temperaturat e nevojshme, të larjes, tharjes, hekurosjes.
- Kursantit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për

	<p>kryerjen e proceseve të larjes, centrifugimit, tharjes dhe hekurosjes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.</li> <li>- Gjatë vlerësimit të kursantve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës dhe përdorimin e pajisjeve në lavanteri. Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave higjeno-sanitare dhe të mbrojtjes së mjedisit.</li> <li>- Gjatë vlerësimit të kursantve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve si pastrimi i dhomave, tualeteve apo mjediseve të përbashkëta</li> </ul>
<p><b>Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit</b></p>	<p>Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mjedis/bujtinë apo konvikt për praktikimin e proceseve të punës mjete pune për larje, pastrim, karroca, fshesë me korent, çarcaf, peshqira, batanije dhe materiale të tjera konsumi</li> <li>- Solucione pastrimi</li> <li>- Lavanteri për pastrimin e rrobave të palara</li> <li>- mjete pune dhe pajisje që përdoren në lavanteri</li> <li>- detergjentë për larje dhe solucione për trajtimin e njollave</li> <li>- biankeri të llojeve të ndryshme për demonstrim.</li> </ul>

### 3. Moduli “Gatimi i ushqimeve në bujtina ”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	<b>GATIMI I USHQIMEVE NË BUJTINA</b>	<b>MK-13-026-16</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i aftëson kursantët të gatujnë ushqimet bazë për mëngjes, drake dhe darkë duke respektuar traditën vendase, kërkesat e turistit si dhe psikologjinë modern të të ushqyerit	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	180 orë mësimore Rekomandohet: 5% Teori; 85 % Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për praninë</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e mesëm	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Kursanti përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet bazë të kuzhinës.</b>  <b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Përdorimi i thikave të qerimit, copëtimit dhe të pastrimeve të imta.</li> <li>- Mprehja e thikave të kuzhinës.</li> <li>- Përdorimi i rendes së dorës.</li> <li>- Përdorimi i grirëses.</li> <li>- Kujdesi dhe mirëmbajtja e mjeteve të kuzhinës.</li> <li>- Rregullimi i parametrave të sobës së kuzhinës.</li> <li>- Rregullimi i parametrave të pajisjeve ftohëse.</li> <li>- Përdorimi i zgarave.</li> <li>- Rregullimi i parametrave të mikrovalës.</li> <li>- Përdorimi i fetatriçes.</li> <li>- Përdorimi i sfoliatriçes.</li> <li>- Përdorimi i makinës grirëse të mishit.</li> <li>- Kujdesi dhe mirëmbajtja e pajisjeve të kuzhinës</li> <li>- Rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të mjeteve të kuzhinës</li> </ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pyetje përgjigje me gojë.</li> <li>- Vëzhgim me listë kontrolli</li> </ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b>  Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të zbatojë teknikat e duhura gjatë përdorimit të thikave të qerimit, copëtimit dhe pastrimeve të imta.</li> <li>- të bëjë mprehjen e duhur të thikave të kuzhinës.</li> <li>- të zbatojë teknikë e duhur gjatë përdorimit të rendes së dorës.</li> <li>- të zbatojë teknikën e duhur gjatë përdorimit të grirëses.</li> <li>- të tregojë kujdesin e duhur dhe mirëmbajtje mjetet e kuzhinës.</li> <li>- të bëjë rregullimin e parametrave të duhur të sobës së</li> </ul>	

---

kuzhinës.

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

## **RM 2 Kursanti përgatit sallata, antipasta dhe garnitura me perime.**

### ***Përmbajtja:***

- Analiza e recepturës së sallatës përkatëse.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para për sallatat.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.
- **Sallata me perime të freskëta**
- Qërimi dhe heqja e bisqeve të perimeve të freskëta.
- Prerja e perimeve të freskëta për sallatë.
- Përgatitja e dekoruesve (shtesave) për sallatë me perime të freskëta.
- Hedhja e erëzave.
- Dresimi.
- Dekorimi.
- Servirja e sallatës me perime të freskëta
- **Sallata me perime të zjera/pjekura.**
- Qërimi dhe heqja e bisqeve të perimeve.
- Prerja e perimeve për sallatë me perime të zjera/pjekura.
- Zjerja dhe pjekja e perimeve të prera.
- Përgatitja e dekoruesve (shtesave) për sallatë me perime të zjera/pjekura.
- Hedhja e erëzave.
- Dresimi.
- Dekorimi.
- Servirja e sallatës me perime të zjera/pjekura.
- **Antipastat me produkte tradicionale të zonës**
- Prerja e djathrave për antipastë.
- Prerja e proshutave dhe mishrave të tymosur.
- Prerja e frutave dhe perimeve.
- Përgatitja e dekorit për antipastat.
- Përgatitja e salcave shoqëruese.
- Kombinimi i produkteve sipas ngjyrës, shijes etj.
- Kujdesi për mjetet e punës.



- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e sallatave;
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës;
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para sipas recepturës;
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para për sallatat
- **Sallata me perime të freskëta**
- të bëjë qerimin dhe heqjen e bisqeve të perimeve të freskëta;
- të bëjë prerjen e perimeve të freskëta në përmasat dhe format e duhura për sallatë;
- të bëjë përgatitjen e dekoruesve (shtesave) për sallatë me perime të freskëta;
- të bëjë hedhjen e sasive të duhura të erëzave;
- të bëjë dresimin dhe dekorimin;
- të bëjë servirjen e sallatës me perime të freskëta;
- **Sallata me perime të zjera/pjekura**
- të bëjë qerimin dhe heqjen e bisqeve të perimeve për sallatë me perime të zjera/pjekura;
- të bëjë prerjen e perimeve në përmasat dhe format e duhura për sallatë me perime të zjera/pjekura;
- të bëjë zjerjen dhe pjekjen e duhur të perimeve të prera;
- të bëjë përgatitjen e dekoruesve (shtesave) për sallatë me perime të zjera/pjekura;
- të bëjë hedhjen e sasive të duhura të erëzave;
- të bëjë dresimin dhe dekorimin;
- të bëjë servirjen e sallatës me perime të zjera/pjekura;
- **Antipastat me produkte tradicionale të zonës**
- të presë djathrat për antipastë.
- të presë proshuta dhe mishra të tymosur.
- të presë fruta dhe perime.
- të përgatisë dekorin për antipastat.
- të përgatisë salcat shoqëruese.
- të kombinojë produktet sipas ngjyrës, shijes etj.
- të vendosë në vend 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 sallatës me perime të freskëta.

**RM 3 Kursanti përgatit buljone dhe supa**

***Përmbajtja:***

- Analiza e recepturës së bulionit apo supës përkatëse.

- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para.
- Peshimi i lëndëve të para.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para.

#### **Buljoni i zakonshëm**

- Coptimi i mishit dhe kockave.
- Prerja e perimeve.
- Vendosja e kockave dhe mishit në enë me ujë të ftohtë.
- Vlrimi i masës së mishit dhe kockave.
- Heqja e “shkumës”.
- Pjekja e qepëve në zgarë.
- Hedhja e perimeve në masën që gatuhet.
- Hedhja e erëzave në masën që gatuhet.
- Hedhja e kripës në masën që gatuhet.
- Teknika e kullimit të buljonit.
- Ftohja, ambalazhimi ose servirja e bulionit të zakonshëm.

#### **Buljoni i perimeve**

- Coptimi i perimeve përbuljon .
- Hedhja e perimeve në tenxhere me ujë.
- Zjerja dhe shtimi i aromave dhe erëzave.
- Kullimi i bulionit të perimeve.
- Vlerësimi i organoleptik i bulionit me perime.
- Ftohja, ambalazhimi ose servirja e bulionit me perime.

#### **Supa me garniturë**

- Prerja e perimeve për garniturë.
- Vendosja e bulionit në zjarr.
- Hedhja e perimeve në bulion.
- Mbikqyrja e procesit të zjerjes.
- Hedhja e erëzave dhe aromave.
- Servirja e supës me garniturë.

#### **Supa me krem**

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

#### **Instrumentet e vlerësimit:**

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

#### **Kriteret e vlerësimit:**

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për parapërgatitjen e bulioneve dhe supave.
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para, sipas

recepturës.

- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para
- Buljoni i zakonshëm.**
- të coptojë mishin dhe kockat në përmasat e duhura.
  - të bëjë prerjen e perimeve në përmasat dhe format e duhura.
  - të bëjë vendosjen e kockave dhe mishit në enë me ujë të ftohtë.
  - të mbikqyrë vlimin e masës së mishit dhe kockave.
  - të bëjë heqjen e “shkumës”.
  - të pjekë siç duhet qepët në zgarë.
  - të hedhë, në momentin e duhur, perimet, erëzt dhe kripën, në masën që gatuhet.
  - të bëjë kullimin e bulionit të zakonshëm.
  - të bëjë ambalazhimin ose servirjen e bulionit të zakonshëm.

**Buljoni me perime**

- të coptojë perimet me përmasat e duhura.
- të hedhë perimet në tenxhere me ujë.
- të mbikqyrë zjerjen dhe të shtojë sasinë e duhura të aromave dhe erëzave.
- të bëjë kullimin e bulionit me perime.
- të bëjë ambalazhimin ose servirjen e bulionit me perime.

**Supa me garniturë**

- të bëjë prerjen e perimeve në përmasat e duhura për garniturë.
- të vendosë bulionin në zjarr.
- të shtojë sasinë e duhur të perimeve në bulion.
- të bëjë mbikqyrjen e procesit të zjerjes.
- të shtojë sasinë e duhur të erëzave dhe aromave.
- të bëjë servirjen e supës me garniturë.

**Supa me krem**

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

**RM 4 Kursanti gatuan brumra**

***Përmbajtja:***

- Analiza e recepturës së brumit përkatës.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse për brumin

- përkatës.
- Peshimi ose matja e vëllimeve të lëndëve të para.
- Pastrimi i lëndëve të para.
- **Brumrat me maja**
- Sitja e miellit.
- Hedhja e miellit të situr në tavolinë.
- Shtimi i majasë dhe përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- Përpunimi i brumit me dorë.
- Mbikqyrja e procesit të fermentimit të brumit me maja.
- Hapja e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- Dhënia e formës së dëshiruar të brumit.
- **Brumë për makarona/byrekë**
- Sitja e miellit.
- Hedhja e miellit të situr në tavolinë.
- Shtimi i përbërësve të tjerë sipas asortimentit.
- Përpunimi i brumit me dorë për makarona/byrekë.
- Hapja e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- Hapja e petëve me makinë, sipas asortimentit.
- Prerja e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- Prerja e petëve me dorë, sipas asortimentit
- **Asortimente me brumra (makarona, petë tigan, byrek, pica, rizoto, asortimente me miell misri**
- Përgatitja e makaranove me salcë sipas hapave të recetës.
- Përgatitja e pastiçes sipas hapave të recetës.
- Përgatitja e petëve të tiganit me mbushje.
- Përgatitja e byrekut.
- Përgatitja e rizotove sipas hapave të recetës.
- Përgatitja e asortimenteve me miell misri.
- Servirja e asortimenteve
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për brumrat e kuzhinës

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për veprimet përgatitore për brumrat e kuzhinës.
- të bëjë përzgjedhjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- të bëjë peshimin dhe matjen e saktë të vëllimeve të lëndëve të para sipas recepturës.
- të bëjë pastrimin e lëndëve të para.
- **Brumrat me maja**
- të bëjë sitjen e duhur të miellit.
- të shpërndajë siç duhet miellin e situr në tavolinë.
- të shtojë sasi të duhura të majasë dhe përbërësve të tjerë sipas asortimentit.

- të bëjë përpunimin e duhur të brumit me dorë.
- të mbikqyrë procesin e fermentimit të brumit me maja.
- të bëjë hapjen e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- t'i japë brumit formën e dëshiruar.
- **Brumi për makarona/byrek**
- 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 për makarona/byrekë.
- të bëjë hapjen e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- të bëjë hapjen e petëve me makinë, sipas asortimentit.
- të bëjë prerjen e petëve me dorë, sipas asortimentit.
- të bëjë prerjen e petëve me makinë, sipas asortimentit
- **asortimente me brumra (makarona, petë tiganë, byrek, pica, rizoto, asortimente me miell misri**
- të përgatitë makarona me salcë sipas hapave të recetës.
- të përgatitë pastiçe sipas hapave të recetës.
- të përgatitë petë tiganë sipas hapave të recetës.
- të përgatitë byrekë sipas hapave të recetës.
- të përgatitë rizoto sipas hapave të recetës.
- të përgatitë asortimente me miell misri.
- të bëjë servirjen e asortimenteve
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve përgatitore për brumrat e kuzhinës

## **RM 5 Kursanti gatuan asortimente me mish**

### ***Përmbajtja:***

- Analiza e recepturës përkatëse.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Prerja e mishit, sipas asortimentit.
- Marinimi i mishit, sipas asortimentit.
- **Prerja e shpendëve për gatim**
- Vendosja e shpendit (të therur) në tavolinë.
- Ndarja e kofshëve nga trupi i shpendit.
- Ndarja e krahëve nga trupi i shpendit.
- Ndarja e krahërorit të shpendit.
- Ndarja e pjesës kurrizore.
- **Gatimi i mishit në zgarë**
- Përgatitja e zgarës.
- Përgatitja e asortimenteve për gatim në zgarë.
- Vendosja e asortimenteve të mishit në zgarë.
- Mbikqyrja e procesit të pjekjes së mishit në zgarë.

- Heqja e asortimenteve të mishit nga zgara.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të mishit të pjekur në zgarë
- **Gatimi i mishit në furrë**
- Përgatitja e furrës.
- Përgatitja e asortimenteve të mishit për gatim në furrë.
- Përgatitja e shtesave.
- Vendosja e asortimenteve të mishit dhe e shtesave në tavë.
- Vendosja e tavës në furrë.
- Mbikqyrja e procesit të pjekjes së mishit në furrë.
- Nxjerrja e tavës nga furra.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të mishit të pjekur në furrë
- **Gatimi I mishit me zjerje**
- Përgatitja e asortimenteve të mishit për gatim me zierje.
- Kavërdisja e asortimenteve të mishit. (sipas rastit).
- Përgatitja e shtesave.
- Kavërdisja e shtesave (sipas rastit).
- Hedhja e mishit dhe shtesave në enë me ujë.
- Vendosja e enës në zjarr.
- Mbikqyrja e procesit të zierjes.
- Heqja e enës nga zjarri.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të mishit të zier
- **Gatimi i shpendëve të egër të zonës**
- **Përgatitja e asortimenteve me kafshe dhe shpende të eger**
- **Gatime me mish të grirë**
- Grirja e mishit me makinë grirëse.
- Përgatitja e shtesave sipas asortimentit.
- Përzjerja e mishit me shtesat.
- Dhënia e formës, sipas asortimenteve përkatëse.
- Mbikqyrja e skuqjes, pjekjes ose zjerjes, sipas asortimentit përkatës.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme me mish të grirë.
- **Gatimi i të brendshmeve**
- Prerja e të brendshmeve, sipas asortimentit.
- Marinimi i të brendshmeve.
- Gatimi i të brendshmeve të mishit me skuqje.
- Gatimi i të brendshmeve të mishit në zgarë.
- Gatimi i të brendshmeve të mishit me zjerje.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të të brendshmeve të mishit.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së mishit të për gatim
- **Instrumentet e vlerësimit:**
- Vëzhgim me listë kontrolli.

- Pyetje – përgjigje me gojë.

**Kriteret e vlerësimit:**

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën përkatëse.
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të presë në copa mishin, sipas asortimentit.
- të bëjë marinimin e mishit, sipas asortimentit.
- **Prerja e shpendëve për gatim**
- të vendosë shpendin (e therur) në pozicionin e duhur, në tavolinë.
- të bëjë ndarjen e kofshëve nga trupi i shpendit.
- të bëjë ndarjen e krahëve nga trupi i shpendit.
- të bëjë ndarjen e krahërorit të shpendit.
- të bëjë ndarjen e pjesës kurrizore.
- **Gatimi i mishit në zgarë.**
- të bëjë përgatitjen e zgarës për gatimin.
- të bëjë përgatitjen e asortimenteve me parametrat e duhur për gatim në zgarë.
- të vendosë siç duhet asortimentet e mishit në zgarë.
- të pjekë në zgarë, me parametrat e kërkuar, asortimentet e mishit.
- të bëjë heqjen e asortimenteve të mishit nga zgara.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ndryshme të mishit të pjekur në zgarë
- **Gatimi i mishit në furrë**
- të bëjë përgatitjen e furrës për gatimin e mishit.
- të bëjë përgatitjen e asortimenteve me parametrat e duhur për gatim në furrë.
- të bëjë përgatitjen e shtesave me përbërësit dhe sasi të duhura.
- të vendosë si duhet asortimentet e mishit dhe shtesat në tavë.
- të vendosë tavën në furrë.
- të pjekë në furrë, me parametrat e kërkuar, asortimentet e mishit.
- të heqë tavën nga furra.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ndryshme të mishit, të pjekur në furrë.
- **Gatimi i mishit me zjerje**
- të bëjë përgatitjen e asortimenteve të mishit me parametrat e duhur për gatim me zjerje.
- të bëjë kavërdisjen e duhur të asortimenteve të mishit. (sipas rastit).
- të përgatitë shtesat me përbërjet dhe sasi të duhura.
- të bëjë kavërdisjen e duhur të shtesave (sipas rastit).
- të hedhë sasi të duhura të mishit dhe shtesave në enën me

ujë.

- të vendosë enën në zjarr.
- të bëjë zjerjen e duhur të asortimenteve të mishit të trashë.
- të bëjë heqjen e enës nga zjarri.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ziera të mishit.

#### **Gatime me mish të grirë**

- të bëjë grirjen e mishit me makinë grirëse.
- të përgatitë shtesat me sasi të dhe përbërjet e duhura, sipas asortimentit.
- të bëjë përzierjen e duhur të mishit me shtesat.
- të bëjë dhënien e formës së duhur, sipas asortimenteve përkatëse.
- të bëjë skuqjen, pjekjen ose zjerjen me kërkuesat e duhura, sipas asortimentit përkatës.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ndryshme të mishit të grirë.

#### **Gatimi i të brendshmeve**

- të bëjë prerjen e të brendshmeve të mishit me parametrat e duhur, sipas asortimentit.
- të bëjë marinimin e duhur të të brendshmeve të mishit.
- të bëjë gatimin e duhur të të brendshmeve të mishit me skuqje.
- të bëjë gatimin e duhur të të brendshmeve të mishit në zgarë.
- të bëjë gatimin e duhur të të brendshmeve të mishit me zjerje.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e asortimenteve të ndryshme të të brendshmeve mishit të gatuar me skuqje, në zgarë ose me zjerje.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit.



## **RM 6 Kursanti gatuan asortimente me peshk**

### ***Përmbajtja:***

- Analiza e recepturës përkatëse.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Heqja e luspave (ose e lëkurës) së peshkut.
- Pastrimi i velëzave.
- Pastrimi i peshkut nga të brendëshmet.
- Ndarja e kokës së peshkut (sipas rastit).
- Larja përfundimtare e peshkut.
- Filetimi i peshkut (sipas llojit).
- Coptimi i peshkut, sipas asortimentit.
- Marinimi i copave të peshkut, sipas asortimentit.
- **Peshku në zgarë**
- Përgatitja e zgarës për pjekjen e peshkut dhe frutave të detit.
- Vendosja e asortimenteve në zgarë.
- Mbikqyrja e procesit të pjekjes në zgarë.
- Heqja nga zgara e peshkut apo frutave të detit të pjekura.
- Dekorimi dhe servirja e asortimenteve të ndryshme të peshkut.
- **Peshku në furrë**
- Përgatitja e furrës për pjekjen e peshkut.
- Përgatitja e shtesave.
- Vendosja e peshkut dhe e shtesave në tavë.
- Vendosja e tavës në furrë.
- Mbikqyrja e procesit të pjekjes në furrë.
- Nxjerrja e tavës nga furra.
- Dekorimi dhe servirja e peshkut të pjekur në furrë.
- **Peshku i skuqur**
- Përgatitja e peshkut (kotoletave) për gatim me skuqje.
- Përgatitja e mbushësive për kotoletë peshku.
- Lyerja e kotoletave të peshkut me mbushësa.
- Lyerja e asortimenteve me mbushësa
- Vendosja në zjarr e tiganit me yndyrë.
- Hedhja e kotoletave të peshkut në tigan.
- Mbikqyrja e procesit të skuqjes.
- Heqja e kotoletave të skuqura të peshkut.
- Dekorimi dhe servirja e peshkut të skuqur.
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së peshqve për gatim.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

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

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të analizojë recepturën përkatëse.
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës.

- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të bëjë heqjen e luspave (ose të lëkurës) së peshkut.
- të bëjë pastrimin e duhur të velëzave.
- të bëjë pastrimin e duhur të peshkut nga të brendëshmet.
- të bëjë ndarjen e kokës së peshkut (sipas rastit).
- të bëjë larjen përfundimtare të peshkut.
- të bëjë filetimin e peshkut (sipas llojit).
- të coptojë peshkun në përmasat e duhura, sipas asortimentit.
- të bëjë marinimin e copave të peshkut, sipas asortimentit.
- **Peshku në zgarë**
- të bëjë përgatitjen e zgarës për pjekjen peshkut.
- të vendosë siç duhet peshkun dhe asortimentet në zgarë.
- të pjekë në zgarë, me parametrat e kërkuar, peshkun të bëjë heqjen nga zgara peshkut dhe të asortimenteve
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e peshkut apo të prodhimeve të të detit, të pjekura në zgarë
- **Peshku në furrë**
- të bëjë përgatitjen e furrës për gatimin e peshkut.
- të bëjë përgatitjen e shtesave me përbërësit dhe sasi të duhura.
- të vendosë si duhet peshkun apo frutat e detit dhe shtesat në tavë.
- të vendosë tavën në furrë.
- të pjekë peshkun apo prodhimet e detit në furrë, me parametrat e kërkuar.
- të heqë tavën nga furra.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e peshkut të pjekura në furrë.
- **Peshku i skuqur**
- të përgatitë peshkun (kotoletat) për gatim me skuqje.
- të përgatitë mbushësat me përbërjet e duhura për kotoletë peshku.
- të lyejë sa duhet kotoletat e peshkut me mbushësa.
- të bëjë vendosjen në zjarr të tiganit me yndyrë.
- të bëjë hedhjen e kotoletave të peshkut në tigan.
- të bëjë mbikqyrjen e procesit të skuqjes sa duhet të peshkut.
- të bëjë heqjen e kotoletave të peshkut të skuqur nga tigani.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e peshkut të skuqur.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së peshqve për gatim

## **RM 7 Kursanti përgatit pjata tradicionale të zonës.**

### ***Përmbajtja:***

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

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

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

**RM 8 Kursanti përgatit ëmbëlsirat e kuzhinës**

**Përmbajtja:**

- Analiza e recepturës së ëmbëlsirës përkatëse.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës.
- Përzgjedhja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Larja dhe pastrimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.
- **Pandispanja**
- Ndarja e të bardhave nga të verdhat e vezëve.
- Rrahja e të bardhave të vezëve (marenga).
- Shtimi i sheqerit në marengë dhe rrahja.
- Shtimi i të verdhave të vezëve në marengë dhe rrahja.
- Shtimi i miellit në marengë dhe përzierja.
- Lyerja e tavës me yndyrë.
- Hedhja e masës së përgatitur në tavë.
- Përgatitja e furrës.
- Vendosja e tavës dhe pjekja e masës në furrë.
- Heqja e tavës nga furri.
- Prerja (racionimi) i pandispanjës.
- Dekorimi dhe servirja e pandispanjës.

- **Kremrat**
- Përgatitja e kemit karamel
- Përgatitja e kemit marengë.
- Përgatitja e kemit të pastiçerisë.
- Përgatitja e kemit të gjalpit.
- Përgatitja e kemit “Shantilly”(Pana e rrahur me sheqer)
- Dekorimi dhe servirja e kemit
- **Embelsira të tjera**
- Përgatitja e ëmbëlsirave me sherbet.
- Përgatitja e biskotave.
- Përgatitja e ëmbëlsirave me fruta.
- Përgatitja e kompostove.
- Përgatitja e reçelit në kuzhinë.
- Përgatitja e kekut në kuzhinë.
- Përgatitja e embelsirave tipike te zones ( qumeshtor / oriz me qumesht/ hallve / hasude / revani /
- Dekorimi dhe servirja e ëmbëlsirave të kuzhinës.
- Kujdesi për mjetet e punës.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë parapërgatitjes së ëmbëlsirave të kuzhinës.

**Instrumentet e vlerësimit:**

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

**Kriteret e vlerësimit:**

**Kursanti duhet të jetë i aftë:**

- të analizojë recepturën e ëmbëlsirës përkatëse.
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për ëmbëlsira.
- të bëjë peshimin e saktë të lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të bëjë larjen dhe pastrimin e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës.
- **Pandispanja**
- të bëjë ndarjen e të bardhave nga të verdhat e vezëve.
- të bëjë rrahjen e të bardhave të vezëve deri në krijimin e marengës.
- të shtojë sasinë e duhur të sheqerit në marengë dhe të bëjë rrahjen.
- të shtojë sasinë e duhur të të të verdhave të vezëve në marengë dhe të bëjë rrahjen.
- të shtojë sasinë e duhur të miellit në marengë dhe të bëjë përzjerjen.
- të bëjë lyerjen e tavës me sasinë e duhur të yndyrës.
- të bëjë hedhjen e masës së përgatitur në tavë.
- të përgatisë furrën me parametrat e duhur.
- të vendosë tavën në furrë.
- të bëjë pjekjen e duhur të masës në furrë.
- të heqë tavën nga furri.

- të presë (racionojë) si duhet copat e pandispanjës.
- të bëjë dekorimin dhe servirjen e pandispanjës.
- **Kremrat**
- të përgatitë kremin karamel.
- të përgatitë kremin marengë.
- të përgatitë kremin e pastiçerisë.
- të përgatitë kremin e gjalpit.
- të përgatitë kremin “Shantilly“
- të dekorojë dhe servirë kremrat
- **Embelsira të tjera**
- të përgatitë ëmbëlsirat me sherbet.
- të përgatitë biskota të ndryshme në kuzhinë.
- të përgatitë ëmbëlsira me fruta.
- të përgatitë komposto.
- të përgatitë reçelin në kuzhinë.
- të përgatitë kekun në kuzhinë.(Lloje të ndryshme)
- te dekorojë dhe servirë ëmbëlsirat në kuzhinë
- të tregojë kujdesin e duhur për mjetet e punës.
- të bëjë pastrimin e vendit të punës
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimeve parapërgatitore për ëmbëlsira

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, apo në bujtina që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.

-Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete:

- të teknikave të përdorimit të veglave dhe pajisjeve të punës në kuzhinë.
- të teknikave të gatimit të bulioneve të ndryshme dhe të përgatitjes së sallatave të ndryshme,
- të teknikave të gatimit të brumrave dhe prodhimeve me mish apo peshk
- të teknikave për prodhimin e ëmbëlsirave të kuzhinës

-Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin e veglave dhe pajisjeve të kuzhinës, për gatimin e bulioneve dhe supave, për përgatitjen e sallatave të llojeve të ndryshme, për përgatitjen e brumrave dhe prodhimeve me mish apo peshk si dhe për ëmbëlsirat e kuzhinës, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur..

- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive që parashikohen në këtë modul.

- 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 në bujtinë ose kuzhinë e shkollës/qendrës së trajnimit.
  - Komploti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës.
-

- 
- Lëndë të para dhe ndihmëse të kuzhines.
  - Komploti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për gatimin e bulioneve të llojeve të ndryshme.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e bulioneve dhe supave të ndryshme
  - Komploti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e sallatave dhe antipastave të llojeve të ndryshme.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e sallatave dhe antipastave.
  - Komploti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e brumrave të llojeve të ndryshme.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e brumrave apo asortimenteve të llojeve të ndryshme
  - Komploti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për prerjen e mishrave si dhe për gatimin e prodhimeve me mish.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e prodhimeve me mish.
  - Komploti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për parapërgatitjen si dhe për gatimin e peshkut.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e peshkut.
  - Komploti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e ëmbëlsirave të kuzhinës.
  - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e ëmbëlsirave të kuzhinës.
  - Receta gatimi, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

#### 4. Moduli “Shërbimi i ushqimeve dhe pijeve në bujtina”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	<b>SHËRBIMI I USHQIMEVE DHE PIJEVE NË BUJTINA</b>	<b>MK-13-029-16</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i aftëson kursantët me rregullat bazë të shërbimit të ushqimit dhe pijeve në bujtina si dhe me mënyrat e paketimit të ushqimeve për udhëtime/ piknike	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	30 orë mësimore Rekomandohet: 5% Teori; 85% Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e mesëm	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Kursanti zbaton rregullat e komunikimit dhe sjelljes në shërbimin e ushqimit dhe pijeve.</b>  <b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zbatimi i rregullave të shërbimit.</li> <li>- Zbatimi i kërkesave kryesore për personelin e shërbimit në bujtina.</li> <li>- Zbatimi i detyrave të personelit në restorant dhe bar sipas hierakisë së organizimit.</li> <li>- Veshja, mirëmbajtja e uniformës së shërbimit.</li> <li>- Zbatimi i rregullave të higjienës së personelit të shërbimit.</li> <li>- Zbatimi i rregullave të qëndrimit dhe mbajtjes së trupit në shërbim.</li> <li>- Mënyrat e pritjes së klientëve.</li> <li>- Mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në dhomën e ngrënies.</li> <li>- Mënyrat e përcjelljes së klientëve.</li> </ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Vëzhgim me listë kontrolli.</i></li> </ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b>  Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të dallojë dhe zbatojë rregullat e shërbimit në bujtina.</li> <li>- të zbatojë kërkesat kryesore për personelin e shërbimit.</li> <li>- të zbatojë kërkesat për veshjen/uniformën.</li> <li>- të respektojë rregullat e higjienës personale.</li> <li>- të zbatojë rregullat kërkuara të qëndrimit dhe mbajtjes së trupit në shërbim.</li> <li>- të zbatojë mënyrat e pritjes së klientëve.</li> <li>- të respektojë mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në sallë.</li> <li>- të zbatojë mënyrat e përcjelljes së klientëve.</li> </ul> <p><b>RM 2 Kursanti përdor dhe mirëmban pajisjet e shërbimit (gotat, pjatat, filxhanët, biankeritë, etj).</b></p>	

***Përmbajtja:***

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

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

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

**RM 3 Kursanti interpreton menutë për mëngjes, darkë, darkë dhe për ekskursionet/udhëtime.**

***Përmbajtja:***

- Llojet e menuve që përdoren në bujtina.
- Përdorimi i menuve sipas vakteve të ngrënies.
- Mënyrat e renditjes së ushqimeve në menu
- Mënyrat e renditjes së pijeve në menu.
- Parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e ushqimeve sipas menusë.
- Parapërgatitjet (mise en place) për shërbimin e pijeve sipas menusë.
- Hartimi i një menuje vakti të thjeshtë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë llojet kryesore të menuve që përdoren në



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

#### **RM 4 Kursanti shërben mëngjesin, drekën, darkën**

##### ***Përmbajtja:***

- Renditja dhe rregullimi i tavolinave për shtrim.
- Vendosja e mbulesave.
- Vendosja e porcelaneve (sotopjata, pjata e bukës/gjalpit)
- Vendosja e argjendarive.
- Vendosja e gotave.
- Vendosja e menazheve.
- Vendosja e pecetave.
- Rregullimi i karrigeve.
- Kontrolli përfundimtar.
- Leximi i menusë së vaktit (për mëngjes, darkë/darkë).Përcaktimi i modelit të shtrimit bazuar në menu (për mëngjes, darkë/darkë).
- Shtrimi i mbulesave për shtrimin bazuar në menu të thjeshta
- Vendosja e porcelaneve. (sotopjata, pjata e bukës dhe gjalpiti) (për mëngjes, darkë/darkë).
- Vendosja e argjendarive (për mëngjes, darkë/darkë).
- Vendosja e gotave (për mëngjes, darkë/darkë).
- Vendosja e menazheve (për mëngjes, darkë/darkë).
- Vendosja e pecetave (për mëngjes, darkë/darkë).
- Kontrolli përfundimtar për shtrimin bazuar në menu të thjeshta.
- Shërbimi i mëngjesit
- Shërbimi i drekës.
- Shërbimi i darkës
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtrimit

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

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

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të rendisë tavolinat për shtrimin sipas skemës së shërbimit;
- të shtrojë mbulesat;
- të vendosë porcelanet (për mëngjes, darkë/darkë);
- të vendosë argjendaritë në tavolinë(për mëngjes, darkë/darkë);
- të vendosë gotat në tavolinë (për mëngjes, darkë/darkë);

- të vendosë menazhet në tavolinë (për mëngjes, darkë/darkë);
- të vendosë pecetat në tavolinë (për mëngjes, darkë/darkë);
- të skicojë modelin e shtrimit bazuar në një menu të thjeshtë (për mëngjes, darkë/darkë);
- të shtrojë mbulesat (për mëngjes, darkë/darkë);
- të vendosë porcelanet, argjendaritë, gotat, menazhet, pecetat (për mëngjes, darkë/darkë);
- të shërbejë mëngjesin sipas rregullit dhe menisë
- të shërbejë drekën sipas rregullit dhe menisë
- të shërbejë darkën sipas rregullit dhe menisë
- të kryejë kontrollin përfundimtar për shtrimin e menuve të thjeshta.

#### **RM 4 Kursanti paketon ushqimet për turistin.**

##### ***Përmbajtja:***

- Leximi i listës së ushqimit dhe pijeve për udhëtim.
- Përgatitja e ushqimeve sipas menisë
- Përgatitja e letrës dhe mjeteve të paketimit..
- Paketimi i ushqimeve.
- Vendosja e ujit/gotave.
- Vendosja e frutave, etj.
- Vendosja e pecetave.
- Kontrolli përfundimtar bazuar në menunë.
- Rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë paketimit

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

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

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë ushqimet dhe pijeve për udhëtim.
- të përgatisë ushqimet sipas menisë
- të përgatisë letrën dhe mjetet e paketimit
- të paketojë ushqimet sipas rregullit.
- të vendosë ujin/pijet/gotat.
- të vendosë frutat, etj.
- të vendosë pecetat.
- të kryejë kontrollin përfundimtar të ushqimit të paketuar bazuar në menu.
- të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë paketimit;

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore apo në bujtina.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantëve duhet të kryejnë shërbimet e ushqimit dhe pijeve si dhe paketime bazuar në menu të ndryshme.
- Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që

---

kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.

- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet në lidhje me paketimet.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së aftësive që parashikohen në këtë modul.
- 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, apo mjedis i bujtinës i pajisur me mjete dhe materiale të duhura për shërbimin..
  - Të gjitha mjetet e shërbimit si, argjendari, porcelane, qelqe, menazhe, piceta, mbulesa, etj.
  - Menu të ndryshme.
  - Materiale për paketimin e ushqimit.
-

## 5. Moduli “Rezervimi, pritja, përcjellja e turistëve dhe llogaritja e kostove në bujtina”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>	
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>REZERVIMI, PRITJA, PËRCJELLJA E TURISTËVE DHE LLOGARITJA E KOSTOVE NË BUJTINA</b> (MK-13-28-16)
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i aftëson kursantët për të kryer procedurat e rezervimit, regjistrimit të klientit si dhe me rregullat e pritjes dhe përcjelljes; gjithashtu ky modul zhvillin aftësi për të llogaritur kostot dhe çmimet e shërbimeve bazë në bujtina
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	30 orë mësimore Rekomandohet: 5% Teori; 85% Praktikë; 10% Vlerësime
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e mesëm.
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Kursanti kryen rezervime të klientit.</b> <i>Përmbajtja:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Llojet e rezervimeve që kryen në bujtina.</li> <li>- Kërkesat që duhen plotësuar për kryerjen e rezervimit.</li> <li>- Llojet e ofertave për klientin.</li> <li>- Kryerja e rezervimit sipas etapave.</li> <li>- Kryerja e veprimeve me dokumentet e identifikimit.</li> <li>- Dhënia e formularit të prenotimit.</li> <li>- Asisistimi i klientit në plotësimin e formularit të prenotimit.</li> <li>- Kryerja e konfirmimit të rezervimit.</li> </ul> <p><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li> </ul> <p><i>Kriteret e vlerësimit:</i> Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të dallojë llojet e rezervimeve që kryen në bujtina.</li> <li>- të zbatojë kërkesat që duhen plotësuar për kryerjen e rezervimit.</li> <li>- të kryejë rezervimin sipas etapave.</li> <li>- të kryejë veprimet me dokumentet e identifikimit të klientit.</li> <li>- të përdorë teknikat e dhënies së formularit të prenotimit të klientit.</li> <li>- të asisistojë klientin në plotësimin e formularit të prenotimit.</li> <li>- të kryejë konfirmimin e rezervimit për klientin sipas rregullave.</li> </ul> <p><b>RM 2 Kursanti regjistron klientët</b> <i>Përmbajtja:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mënyrat e regjistrimit të klientit në bujtinë.</li> </ul>

- Kryerja e regjistrimit të klientit.
- Leximi i dokumenteve të identifikimit.
- Rregjistrimi i formularit të prenotimit.
- Pajisja e klientit me çelësin e dhomës.
- Informimi i klientit për shërbimet në bujtinë.
- Informimi i klientit për mënyrat e orientimit në zonë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përdorë mënyrat e regjistrimit të klientit.
- të kryejë regjistrimin e klientit sipas procedurave.
- të lexojë dokumentet e identifikimit të klientit.
- të kryejë sipas rregullit regjistrimin e klientit në formularin e prenotimit.
- të kryejë sipas rregullit pajisjen e klientit me çelësin e dhomës.
- të kryejë sipas rregullit informimin e klientit për shërbimet e ofruara.
- të kryejë sipas rregullit informimin e klientit për mënyrat e orientimit në zonën turistike

**RM 3 Kursanti llogarit koston, çmimin dhe përgatit faturën e klientit**

***Përmbajtja:***

- Kuptimi për koston dhe çmimin
- Elementet e koston dhe çmimit
- Llogaritja e koston dhe çmimit të ushqimit
- Llogaritja e koston dhe çmimit të pijeve
- Llogaritja e koston dhe çmimit të dhomës (fjetjes)
- Llogaritja e koston së një pakete të plotë.
- Arsyet e lëvizjes së çmimit
- Përgatitja e faturës së klientit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Pyetje - përgjigje me shkrim.

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë kuptimin për koston dhe çmimin
- të tregojë me shembuj konkretë elementet e koston dhe çmimit në bujtinë
- të kryejë llogaritje të koston dhe çmimit të ushqimit
- të kryejë llogaritje të koston dhe çmimit të pijeve
- të kryejë llogaritje të koston dhe çmimit të dhomës (fjetjes)
- të kryejë llogaritje të koston së një pakete të plotë.
- të argumentojë arsyet e lëvizjes së çmimit
- të përgatitë faturën e klientit

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

Ky modul duhet të trajtohet në bujtina, në mjedise të qendrës, por rekomandohen dhe vizita që ofrojnë shërbimin e receptionit.

---

-Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të mënyrave të prenotimit, rezervimit, rregjistrimit si dhe llogaritjen e çmimit dhe kostos.

-Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për plotësimin e formularëve të prenotimit, kryerjes së rezervimit dhe mënyrave të rregjistrimit në bujtinë, 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 kursantve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.

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

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Pajisje të recepsionit (kompjuter, faks, telefon, fotokopje, printer.)
  - Formularë prenotimi, rregjistër prenotimi, kancelari, çelësa ose karta të dyerve.
  - Manuale, udhëzuesat dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 6. Moduli “Informimi dhe drejtimi i turistëve në atraksione turistike”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>	
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>INFORMIMI DHE DREJTIMI I TURISTËVE NË ATRAKSIONE TURISTIKE</b> (MK-13-28-16)
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i aftëson kursantët të informojnë dhe drejtojnë turistët në atraksione turistike bazuar në harta apo itinerare të paracaktuara.
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	42 orë mësimore Rekomandohet: 5% Teori; 85% Praktikë; 10% Vlerësime
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e mesëm
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Kursanti interpreton hatat dhe guidat e zonës.</b>  <b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leximi i hartave gjeografike të qytetit/zonës.</li> <li>- Leximi i hartave administrative të qytetit/zonës.</li> <li>- Leximi i hartave turistike.</li> <li>- Leximi i hartave rrugore.</li> <li>- Interpretimi i guidave të qytetit.</li> <li>- Interpretimi i broshurave promovuese të qytetit/zonës.</li> <li>- Interpretimi i fjetë-palosjeve promovuese të qytetit/zonës.</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>            Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të interpretojë hartat gjeografike të qytetit/zonës;</li> <li>- të interpretojë hartat administrative të qytetit/zonës;</li> <li>- të interpretojë hartat turistike të qytetit/zonës;</li> <li>- të interpretojë hartat rrugore të qytetit/zonës;</li> <li>- të interpretojë guidat e qytetit/zonës;</li> <li>- të interpretojë broshurat promovuese të qytetit/zonës;</li> <li>- të interpretojë fletëpalosje promovuese të qytetit/zonës;</li> </ul> <p><b>RM 2 Kursanti informon dhe këshillon turistët për udhëtime dhe atraksione turistike.</b>  <b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prezantimi me klientin.</li> <li>- Komunikimi me klientin.</li> <li>- Informimi i klientit për guidat dhe veprimtaritë në zonë.</li> <li>- Informimi i klientit për objektet sportive, të artit, për muzeumet, objektet e kultit, për turizmin e zones, historikun e zonës</li> <li>- Informimi i klientit për restorantet e zonës.</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>

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të zbatojë rregullat e prezantimit me klientin;
- të zbatojë rregullat e komunikimit me klientin;
- të informojë klientin për guidat dhe veprimtaritë në zonë;
- të informojë klientin për objektet sportive, të artit, për muzeumet, objektet e kultit, për turizmin dhe historikun e zonës;
- të informojë klientin sipas rregullit për llojet e turizmit të zonës.

### **RM 3 Kursanti ndërton itinerare të lëvizjes në atraksione turistike të zonës.**

#### ***Përmbajtja:***

- Marrja e informacionit nga klienti për vizitat e dëshiruara.
- Marrja e informacionit nga klienti për mënyrën e lëvizjes.
- Përgatitja e planit të udhëtimit sipas pikave të referimit.
- Ndërimi i itinerarit të udhëtimit në zonë.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të marrë sipas rregullit informacionin nga klienti për vizitat e dëshiruara;
- të marrë sipas rregullit informacionin nga klienti për mënyrat e lëvizjes;
- të përgatisë sipas rregullit planin e lëvizjes së klientit sipas pikave të referimit;
- të marrë konfirmimin e klientit për planin e lëvizjes;
- të ndërtojë itinerarin e udhëtimit në zonët.

### **RM 4 Kursanti udhëheq turistët në atraksione turistike.**

#### ***Përmbajtja:***

- Rregullat e guidimit.
- Drejtimi në vende të ndryshme
- Dhënia e ndihmës së parë
- Rregullat e sigurisë gjatë guidimit

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

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

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë rregullat e guidimit.
- të demonstrojë drejtimin e turistëve në vende të ndryshme
- të demonstrojë dhënien e ndihmës së parë
- të zbatojë rregullat e sigurisë gjatë guidimit

---

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

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune, në qendrën e formimit profesional.

- Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të regjistrimit, informimit dhe guidimit



- 
- Kursantit duhet të angazhohen në lojë me role për kryerjen e e informimit dhe këshillimit të klientit, të guidimit si dhe të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
  - Gjatë vlerësimit të kursantve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna.
  - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Mjedisi i qendrës ose i bujtinës.
  - Harta të zonës.
  - Modele itinerarësh
  - Guida të zonës
  - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul
-