SEED Step II

DORACAK UDHËZUES

Për praktikën profesionale në shkolla të mesme profesionale
në profilet e Hotelerisë dhe Turizmit

volkshilfe. SOLIDARITÄT

Syri i Vizionit

WITH FUNDING FROM
AUSTRIAN DEVELOPMENT COOPERATION

Asistent Hoteli

Lëmia: Hoteleri
Profili: Asistent hoteli
Niveli: I dhe II
Klasat: 10, 11, 12

Njoftime të përgjithshme për shkollimin Struktura e shkollimit

Arsimimi në profilin mësimor "**Asistent hoteli**" për nivelet I dhe II trajtohet në kuadrin e shkollimit të mesëm të lartë në Kosovë.

- **Niveli i parë i arsimimit profesional, me kohëzgjatje dy vite mësimore pas përfundimit të arsimit të detyruar (kl. 10 dhe 11), i përgatit nxënësit për kompetencat fillestare (hyrëse) të punësimit në profesionin e asistentit të hotelit. Jep një certifikatë të përgatitjes profesionale të nivelit të punonjësit të gjysmëkualifikuar (ndihmës) dhe mundëson kalimin në nivelin e dytë të arsimimit profesional.**
- **Niveli i dytë i arsimimit profesional, me kohëzgjatje një vit mësimor (kl. 12) pas përfundimit me sukses të nivelit të parë, i përgatit nxënësit për të fituar një kualifikim profesional që u mundëson atyre integrimin në tregun e punës për asistent hoteli, si dhe vazhdimin e arsimimit në nivele më të larta. Jep një certifikatë të përgatitjes profesionale të nivelit të punonjësit të kualifikuar dhe mundëson kalimin në nivelin e tretë të arsimimit profesional (maturë) që lejon kalimin edhe në studimet universitare.**

Grupi i moduleve të praktikës profesionale synon përgatitjen e nxënësve me kompetencat praktike të nevojshme për t'u integruar me sukses në tregun e punës në sektorin e asistentit të hotelit.
Shkollimi për "**Asistent hoteli**", niveli I dhe II, u referohet veprimtarive të punës ndihmëse në të gjithë sektorët e hotelit dhe që shihen me përparësi për të ardhmen në tregun e Kosovës. Niveli i II, i referohet veprimtarive në sektorin e pritjes dhe akomodimit në hotel. Nisur nga kjo, Asistenti I hotelit i nivelit të I dhe II mund të punësohet në hotele të të gjitha kategorive, ose mund të vetëpunësohet si Asistent hoteli. Me kualifikime të mëtejshme dhe pas një përvoje pune të konsiderueshme, ai mund të krijojë një biznes të vetin në këtë sektor dhe të punësojë të tjerë.

Kompetencat profesionale

Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit dyvjeçar në profilin "**Asistent hoteli**", **niveli I**, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

- Përdorë dhe mirëmban veglat dhe inventarin e punës për shërbim;
- Kryen punë parapërgatitore para fillimit të shërbimit në restorant;
- Përgatitë inventarin për shërbim;
- Mirëmban dhe rendit tryezat dhe karriget sipas planit të rezervimit;
- Kuverton tryezat sipas menysë dhe rregullit;
- Përgatitë tryezën ndihmëse shërbyese;
- Kryen parapërgatitjet në ofis;
- Zbaton sistemet e shërbimit në hoteleri të cilat aplikohen te ne dhe në botë si mënyrën franceze variantin I dhe II, mënyrën angleze variantin I dhe II, mënyrën vjeneze të shërbimit, mënyrën anglo-amerikane dhe mënyrën ruse të shërbimit;

- Pranon dhe përshëndet klientët si dhe i ndihmon me rastin e zgjedhjes së tryezës adekuate;
- Pranon porositë me pije dhe të njëjtat i shërben;
- Punon në banak dhe përgatitë dhe shërben pije alkoolike, joalkoolike dhe pije të ngrohta;
- Zbaton teknikën e shërbimit me ushqime;
- Ndihmon rreth shërbimit të ushqimeve;
- Rezervon tryezat (mbledh të zbrazëtat nga tryeza e klientit);
- Kryen punët përfundimtare rreth shërbimit;
- Kryen punë në banak rreth përgatitjes dhe shërbimit të pijeve të ndryshme alkoolike, joalkoolike, pijeve të nxehta (kafe, çaj);
- Përgatitë salca të ndryshme fillestare sipas recetës;
- Përgatitë antipasta të ftohta sipas recetës;
- Përgatitë supa të ndryshme fillestare;
- Ndihmon rreth punëve përgatitore për përgatitjen e gjellërave nga peshqit;
- Ndihmon rreth përgatitjes së gjellërave prej mishit sipas recetës dhe normativës;
- Përgatitë gjellërat fillestare vegjetariane;
- Përgatitë garniture sipas recetës;
- Përgatitë disa receta rreth gjellërave fillestare, deserte;
- Përgatitë sallata nga frutat.

Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit të mëtejshëm njëvjeçar në profilin mësimor "**Asistent hoteli**", **niveli II**, nxënësi do të rrisë në një shkallë më të lartë nivelin e kompetencave profesionale të fituara në nivelin I, si dhe do të aftësohet të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale si më poshtë:

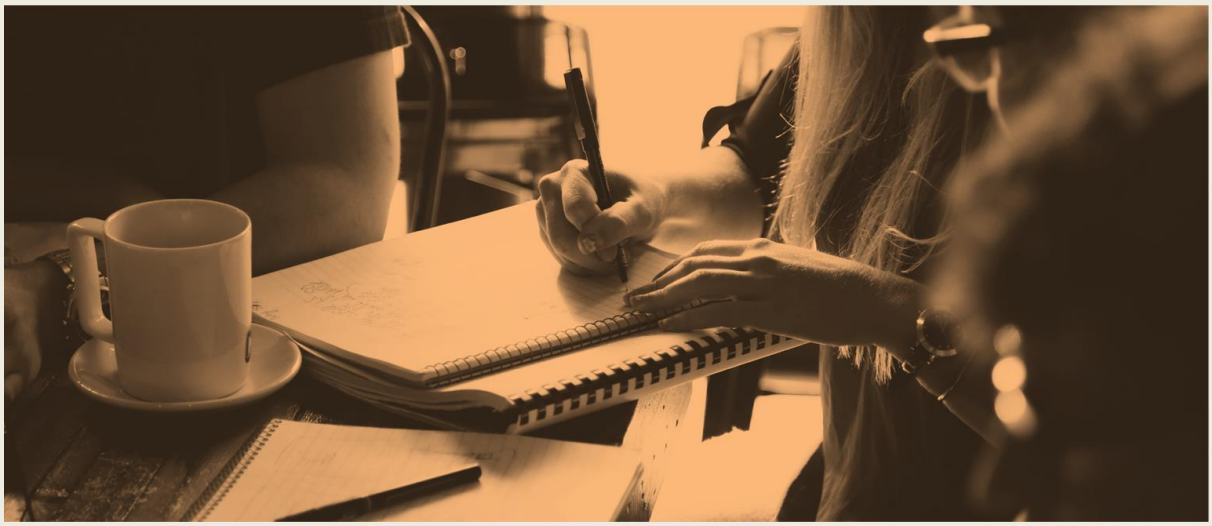
- Kryen rezervimin e klientit në recepsion.
- Kryen punët e portierit në recepcion.
- Kryen punët e lift bojit.
- Kryen punët e bell kapitenit.
- Kryen punët e informatorit të brendshëm në recepsion.
- Informon klientët për shërbimet e hotelit.
- Pranon dhe përmbush porositë e klientit.
- Kryen regjistrime të dokumentacionit në recepcion.
- Kryen pagesa dhe shkëmbime të parave në recepcion.
- Plotëson dokumentacionin e klientit në recepsion.
- Kryen punë ndihmëse për formulimin e ofertave në sektorin e marketingut
- Përcjell klientët që largohen nga hoteli.
- Zbaton rregullat e higjienës personale dhe të mjedisit të punës.
- Ruan sekretet afariste dhe sekretet e klientëve.

Plani mësimor për profilin mësimor "Asistent hoteli", Niveli I e II

Nr	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore dhe kreditit		
		Niveli I		Niveli II
		Klasa 10	Klasa 11	Klasa 12
A.	**Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)**	**16**	**14**	**12**
1	Gjuhë shqipe dhe letërsi	3 (105)	3 (105)	3 (96)
2	Gjuhë angleze	2 (70)	2 (70)	2 (64)
3	Matematikë	2 (70)	2 (70)	2 (64)
4	Teknologji e informacionit dhe komunikimit	1 (35)	1 (35)	-
5	Ekonomia dhe ndërmarrësia	1 (35)	1 (35)	
6	Edukatë qytetare	1 (35)	-	-
7	Edukatë fizike	2 (70)	2 (70)	2 (64)
8	Histori	2 (70)	-	-
9	Gjuhë gjermane	1(35)	1(35)	1(35)
10	Gjuhë frënge	1(35)	1(35)	1(35)
11	Menaxhim projekti	-	-	1 (32)
12	Kulturë arti	-	1[35]	
B.	**Lëndët profesionale (Gjithsej)**	**10** (350]	**9** (315)	**8** (256)
1	Bazat e turizmit	3 (105)	-	-
2	Njohje e mallit ushqimor	2 (70)	-	-
3	Biologji me higjienë	2 (70)	-	-
4	Shërbim hotelier	3 (105)	2 (70)	-
5	Psikologjia e punës	-	2 (70)	-
6	Gjellëtari me pastiçeri	-	3 (105)	-
7	Organizmi ndërmarrjes hoteliere	-	1 (35)	1 (32)
8	Kontabilitet	-	-	1 (32)
9	Gjeografi turistike		1 (35)	2 (64)
10	Marketing turistik			1 (32)
11	Puna në recepcion	-	-	2 (64)
12	Bazat e statistikes te klientve		-	1[32]
C.	**Modulet e praktikës profesionale (Gjithsej)**	**6** (210)	**9** (315)	**12** (384)
1	Hyrje në praktikë	2K (20)	-	-
2	Mirësjellja dhe higjiena në shërbim	2K (20)	-	-
3	Punët ndihmëse në sallonet e shërbimit	2K (20)	-	-
4	Mirëmbajtja dhe përdorimi i inventarit për shërbim	2K (20)	-	-
5	Shtrimi i tavolinave në restorant	3K (30)	-	-
6	Puna në depo	2K (20)	-	-
7	Puna në banak	3K (30)	-	-
8	Përgatitja e sallës së restorantit për shërbim	3K (30)	-	-
9	Pritja dhe vendosja e klientëve	2K (20)	-	-
10	Përgatitja e mëngjesit sipas llojeve	-	3K (30)	-
11	Përgatitja e salcave bazë	-	3K (30)	-
12	Përgatitja e antipastave te ftohta	-	3K (30)	-
13	Përgatitja e supave dhe çorbave	-	3K (30)	-
14	Përgatitja e antipastave te ngrohta	-	3K (30)	-
15	Përgatitja e gjellërave prej peshqve	-	3K (30)	-

16	Përgatitja e gjellërave prej mishrave-pjekjet	-	3K (30)	-
17	Përgatitja e gjellërave vegjetariane	-	3K (30)	-
18	Përgatitja e garniturave	-	3K (30)	-
19	Përgatitja e gjellërave prej brumërave-deserte	-	4.5.K (45]	-
20	Kryerja e punëve administrative në recepsion	-	-	6K (60)
21	Kryerja e punëve të portierit në recepsion	-	-	6K (60)
22	Kryerja e punëve të komisionarit në recepsion	-	-	6K (60)
23	Menaxhimi i informacionit të brendshëm në hotel	-	-	6K (60)
24	Mbajtja e evidencimit dhe dokumentacionit të klientit	-	-	6K (60)
25	Kryerja e rezervimeve në recepsion	-	-	6K (60)
26	Kryerja e punëve ndihmëse në sektorin e marketingut	-	-	2.4K (24)
	(Gjithsej) A+B+C	**32** (1120)	**32** (1120	**32** (1024]

Modulet e praktikës profesionale
Klasa X



1.	Hyrje në praktikë	2K (20 orë)
2.	Mirësjellja dhe higjiena në shërbim	2K (20 orë)
3.	Punët ndihmëse në sallonet e shërbimit	2K (20 orë)
4.	Mirëmbajtja dhe përdorimi i inventarit për shërbim	2K (20 orë)
5.	Shtrimi i tavolinave në restorant	3K (30 orë)
6.	Puna në depo	2K (20 orë)
7.	Puna në banak	3K (30 orë)
8.	Përgatitja e sallës së restorantit për shërbim	3K (30 orë)
9.	Pritja dhe vendosja e klientëve	2K (20 orë)

1. "Hyrje në punën praktike"

Qëllimi i modulit Një modul teoriko-praktik që i aftëson nxënësit për t'u orientuar në hotelet, restorantet, kafenetë, baret e kategorive të ndryshme, në sallat e tyre si dhe për të mirëmbajtur dhe sistemuar inventarin e shërbimit.

RM 1 Nxënësit zbaton rregullat, kodin e mirësjelljes me udhëheqësit, kolegët dhe klientët.

RM 2 Nxënësi orientohet në sallonet ku kryhet parapërgatitja dhe shërbimi.

RM 3 Nxënësi mirëmban pajimet dhe inventarin e shërbimit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, sallone për ofrimin e shërbimeve hoteleri-restorant, si dhe restorante ekskluzive. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat t'i sqarohen dhe t'i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët e klientët, të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit

2. "Sjellja dhe higjiena në shërbim"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit me rregullat e sjelljes dhe komunikimit në shërbim si dhe me shprehitë e higjienës personale dhe të veshjeve të punës.

RM 1 Nxënësi orientohet në lloje të ndryshme hotelesh, restorantesh, baresh

RM 2 Nxënësit zbatojnë higjienën në vendin e punës

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, sallone për ofrimin e shërbimeve hoteleri-restorant, si dhe restorante ekskluzive. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat t'i sqarohen dhe t'i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët e klientët, të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

3. "Punët ndihmëse në sallonet e shërbimit"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të rregulluar sallën sipas funksioneve të salloneve për shërbim si dhe salloneve ndihmëse shërbyese.

RM 1 Nxënësi organizon tavolinat sipas skemës së shërbimit në sallë.

RM 2 Nxënësi organizon sallonet ndihmëse shërbyese sipas skemës së shërbimit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, sallone për ofrimin e shërbimeve hoteleri-restorant, si dhe restorante ekskluzive. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat t'i sqarohen dhe t'i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët e klientët, të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

4. "Mirëmbajtja, përdorimi i inventarit për shërbim"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për mirëmbajtjen dhe përdorimin e drejtë të inventarit për shërbim.

RM 1 Nxënësi pastron dhe mirëmban porcelanet.

RM 2 Nxënësi pastron dhe mirëmban pajisjet metalike.

RM 3 Nxënësi pastron dhe mirëmban e pajisjet prej qelqi.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, hotele të kategorive të larta, apo restorant ekskluzive dhe atë në lokalet e përgatitjes në ofisin e restorantit. Para fillimit të shërbimit, gjatë shërbimit duhet të vendoset çdo inventar në vendin e vet adekuat. Duhet pasur kujdes që të ruhet inventari gjatë përdorimit, fshirja të bëhet në mënyrë profesionale sipas udhëzimit të mentorit. Vlerësimi i punëve mund të bëhet në mënyrë individuale ose grupore. Të mbahet ditari i punës praktike, sa më shumëdemonstrim praktik dhe atë nën monitorimin nga ana e mentorit.

5. "Shtrimi i tavolinave në restorant"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për shtrimin e tavolinave duke përdorur në mënyrë të drejtë inventarin e shërbimit sipas destinacionit.
RM 1 Nxënësi shtron dhe ngre mbulesat e tavolinës.
RM 2 Nxënësi palos pecetat sipas modelit, rastit.
RM 3 Nxënësi shtron tavolinat sipas skemës së shërbimit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, sallone për ofrimin e shërbimeve hoteleri-restorant, si dhe restorante ekskluzive. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat t'i sqarohen dhe t'i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët e klientët, të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

6. "Puna në depo"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit me rregullat e punës në depon qendrore të artikujve ushqimorë, pijeve si dhe materialit harxhues të domosdoshëm, që deponohet si dhe me rregullat e pranimit, dhënies dhe evidencimit.
RM 1 Nxënësi kryen punë ndihmëse në depon qendrore.
RM 2 Nxënësi përdorë dhe mirëmban pajisjet e depos.
RM 3 Nxënësi pranon mallin në depo.
RM 4 Nxënësi bënë daljet e mallit nga depoja.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, sallone për ofrimin e shërbimeve hoteleri-restorant, si dhe restorante ekskluzive. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat t'i sqarohen dhe t'i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët e klientët, të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

7. "Puna në banak"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për punë ndihmëse në banak si me pastrimin dhe sistemimin e të gjitha pajisjeve të barit dhe inventarit të barit.

RM 1 Nxënësi kryen punë ndihmëse në banak.

RM 2 Nxënësi sistemon pijet në banak.

RM 3 Nxënësi kryen llogari për çmimet e pijeve.

RM 4 Nxënësi bën pranimin-dorëzimin e banakut.

RM 5 Nxënësi merr porosinë.

RM 6 Nxënësi mbikëqyr evidencimin e qarkullimit ditor.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.
- Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në banak të hoteleve reprezentative restorante ekskluzive që posedojnë të gjitha llojet e pijeve pajime dhe inventar bashkëkohor. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat t'i sqarohen dhe t'i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët e klientët, të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

8. "Përgatitja e sallës së restorantit për shërbim"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për punë ndihmëse në banak si me pastrimin dhe sistemimin e të gjitha pajisjeve të barit dhe inventarit të barit.

RM 1 Nxënësi vendosë tryezat në sallon të restorantit sipas planit të rezervimit.

RM 2 Nxënësi ndërron mbulesat e tryezave për shujta të caktuara.

RM 3 Nxënësi kuverton tryezat sipas planit dhe shujtës së caktuar.

RM 4 Nxënësi rregullon tryezën ndihmëse-shërbyese.

RM 5 Nxënësi rregullon tryezën vitrinë-reklamuese për shujta të caktuara me specialitete të ditës.

RM 6 Nxënësi dekoron tryezat dhe sallonin me lule të freskëta.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.
- Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje të hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në banak të hoteleve reprezentative dhe restorante ekskluzive që posedojnë të gjitha llojet e pijeve, pajime dhe inventar bashkëkohor, të mbahet ditari i punës praktike nën monitorimin e mentorit. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat t'i sqarohen dhe t'i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët e klientët, të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

9. "Pritja dhe vendosja e klientëve në tryeza"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për pritjen e klientëve, shoqërimin e tyre në tavolinë, përshëndetjen, ofrimin e mjeteve të ofertës, marrjen e porosisë së ushqimit dhe pijeve, si dhe përcjelljen e klientëve.

RM 1 Nxënësi pret klientët në hyrje të restorantit.

RM 2 Nxënësi ndihmon klientët për zgjedhjen e tryezës sipas planit te rezervimit.

RM 3 Nxënësi merr porosinë për ushqim dhe pije mjetet e ofertës klientëve pranë tryezës

RM 4 Nxënësi shërben porosinë te klienti.

RM 5 Nxënësi përcjellë klientin.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.
- Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje të hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në banak të hoteleve reprezentative restorante ekskluzive, që posedon të gjitha llojet e pijeve, pajime dhe inventar bashkëkohor, të mbahet ditari i punës praktike nën monitorimin e mentorit. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat t'i sqarohen dhe t'i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët e klientët, të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

Modulet e praktikës profesionale
Klasa 11

10. Përgatitja e mëngjesit sipas llojit	3K (30 orë)
11. Përgatitja e salcave bazë	3K (30 orë)
12. Përgatitja e antipastave të ftohta	3K (30 orë)
13. Përgatitja e supave dhe çorbave	3K (30 orë)
14. Përgatitja antipastave të ngrohta	3K (30 orë)
15. Përgatitja e gjellërave prej peshku	3K (30 orë)
16. Përgatitja e gjellërave prej mishit	3K (30 orë)
17. Përgatitja e gjellërave vegjetarian	3K (30 orë)
18. Përgatitja e garniturave	3K (30 orë)
19. Përgatitja e gjellërave prej brumi-desertet	4.5.K (45 orë)

10. "Përgatitja e mëngjesit sipas llojeve"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e shujtës së parë të ditës- mëngjesit sipas llojeve që ofrohen dhe shërbehen tek ne dhe në Evropë.

RM 1 Nxënësi përgatit mëngjesin vjenez.

RM 2 Nxënësi përgatit mëngjesin kontinental.

RM 3 Nxënësi përgatit mëngjes zviceran.

RM 4 Nxënësi përgatit mëngjes anglez.

RM 5 Nxënësi përgatit "hemendeksin".

RM 6 Nxënësi përgatitë "bekendeksin".

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.
- Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në banak të hoteleve reprezentative dhe restorante ekskluzive, që posedon të gjitha llojet e pijeve, pajime dhe inventarit bashkëkohor. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës, të cilat i sqarohen dhe i përsëriten. Të fitojë shprehi pune, sjellje të kulturuar si me kolegët dhe me klientët. Të përkujdeset për higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

11. "Përgatitja e salcave bazë"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të gatuar salcat bazë, si salcën e domateve, të kërpudhave, holandeze, beshamel, valute, mileram.

RM 1 Nxënësi përgatitë "salcë domatesh".

RM 2 Nxënësi përgatitë "salcë nga këpurdhat".

RM 3 Nxënësi përgatitë "salcë holandeze".

RM 4 Nxënësi përgatitë "salcë beshamel".

RM 5 Nxënësi përgatitë "salcë valute".

RM 6 Nxënësi përgatitë "salcë mileram".

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.
- Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në punëtoritë e kuzhinave bashkëkohore. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

12. "Përgatitja e antipastave të ftohta"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e antipastave të ftohta si vezë në majonezë, vezë në aspik, gjuhë gjedhi dhe mish pule të bardhë.

RM 1 Nxënësi përgatitë "vezë në majonezë".

RM 2 Nxënësi përgatitë "vezë të fërguara në aspic".

RM 3 Nxënësi përgatitë "gjuhë gjedhi me lule lakre".

RM 4 Nxënësi përgatitë "gjuhë e kriposur në salcë aspic".

RM 5 Nxënësi përgatitë "mish pule të bardhë në aspik".

RM 6 Nxënësi përgatitë "mish pule të bardhë në majonezë".

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të kategorisë së lartë.
- Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në punëtoritë e kuzhinave bashkëkohore. Gjate trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit

13. "Përgatitja e supave dhe çorbave"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e supave dhe çorbave.

RM 1 Nxënësi përgatitë "supë gjedhi".

RM 2 Nxënësi përgatitë "supë gjedhi kollbert".

RM 3 Nxënësi përgatitë "supe gjedhi marmit".

RM 4 Nxënësi përgatitë "çorbë viçi".

RM 5 Nxënësi përgatitë "çorbë qengji".

RM 6 Nxënësi përgatitë "çorbë pule".

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Kuzhina të restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të zhvillohet në punëtori të kuzhinave bashkëkohore. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit, mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

14. "Përgatitja e antipastave të ngrohta"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e antipastave të ngrohta si vezë të fërguara, vezë në sy, omëleta të ndryshëm me djathë, me mish të terur, kërpudha, me spinaq florentin, etj.

RM 1 Nxënësi përgatitë "vezë të fërguara në sy".

RM 2 Nxënësi përgatitë "omëletë me djathë".

RM 3 Nxënësi përgatitë "omëletë me mish të terur".

RM 4 Nxënësi përgatitë "omëletë me kërpudha".

RM 5 Nxënësi përgatitë "omëletë me kaçkavall".

RM 6 Nxënësi përgatitë "omëletë me spinaq**".**

Metodat e rekomanduara të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të zhvillohet në punëtori të kuzhinave bashkëkohore.

Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim
- Kuzhina të restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

15. "Përgatitja e gjellërave prej peshqve"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e peshqve të detit dhe lumenjve në mënyra të ndryshme.

RM 1 Nxënësi përgatitë "peshkun e detit".

RM 2 Nxënësi përgatitë "peshk lumi - pamje e bukur".

RM 3 Nxënësi përgatitë "troftën e fërguar".

RM 4 Nxënësi përgatitë "troftë e fërguar në mënyrën e Ohrit".

RM 5 Nxënësi përgatitë "mlysh i fërguar".

RM 6 Nxënësi përgatitë "krapin e fërguar".

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Kuzhina të restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje të hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të zhvillohet në punëtori të kuzhinave bashkëkohore. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

16. "Përgatitja e gjellërave prej mishrave-pjekjeve"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e gjellërave të pjekura prej mishrave të viçit, derrit, qengjit, pulës, patës dhe gjelit të detit.

RM 1 Nxënësi përgatit "mish të pjekur viçi".

RM 2 Nxënësi përgatit "mish të pjekur derri".

RM 3 Nxënësi përgatit "mish të pjekur qengji".

RM 4 Nxënësi përgatit "mish të pjekur pule".

RM 5 Nxënësi përgatit "mish të pjekur gjel deti".

RM 6 Nxënësi përgatitë "mish të pjekur pate"

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Kuzhina të restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të zhvillohet në punëtori të kuzhinave bashkëkohore. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit..

17. "Përgatitja e gjellërave vegjetariane"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e gjellërave vegjetariane të përgatitura në mënyra të ndryshme.

RM 1 Nxënësi përgatitë "Bizele në gjalpë".

RM 2 Nxënësi përgatitë "Lule lakër alakrem".

RM 3 Nxënësi përgatitë "Kungull të fërguar".

RM 4 Nxënësi përgatitë "Patlixhon të fërguar".

RM 5 Nxënësi përgatitë "Karota alakrem".

RM 6 Nxënësi përgatitë "Spinaq të bluar".

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Kuzhina të restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të zhvillohet në punëtori të kuzhinave bashkëkohore. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes se mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

18. "Përgatitja e garniturave"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e garniturave të ndryshme të cilat zakonisht servohen me mishra si gjella shtesë si: patate diplomat, patate e bluar pire, patate furrtari, gjellë nga bizelet, patatet franceze, bishtaja dhe pomfrit.

RM 1 Nxënësi përgatitë "pomfrit".

RM 2 Nxënësi përgatitë patate diplomat".

RM 3 Nxënësi përgatitë "patate të bluara - pire".

RM 4 Nxënësi përgatitë "patate furrtari".

RM 5 Nxënësi përgatitë "patate franceze".

RM 6 Nxënësi përgatitë "gjellë nga bizelet".

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Kuzhina të restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje të hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të zhvillohet në punëtori të kuzhinave bashkëkohore. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pasjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

19. "Përgatitja e gjellërave prej brumërave të ëmbla-deserte"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e asortimenteve të ëmbla nga brumi.

RM 1 Nxënësi përgatitë "torte me çokollatë".

RM 2 Nxënësi përgatitë "tortë gështenje".

RM 3 Nxënësi përgatitë "tortë me arra".

RM 4 Nxënësi përgatitë "rovani".

RM 5 Nxënësi përgatitë "tullumba".

RM 6 Nxënësi përgatitë "kadaif".

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim.
- Kuzhina të restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të zhvillohet në punëtori të kuzhinave bashkëkohore. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të përgatitjes së salcave të ndryshme. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e salcave për gjellërat kryesore. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pasjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet sa më shumë demonstrimi praktik i njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

Modulet e praktikës profesionale Klasa 12

20. Kryerja e punëve administrative në recepsion	6K (60 orë)
21. Kryerja e punëve të portierit në recepsion	6K (60 orë)
22. Kryerja e punëve të komisionarit në recepsion	6K (60 orë)
23. Menaxhimi i informacionit të brendshëm në hotel	6K (60 orë)
24. Mbajtja e evidencimit dhe dokumentacionit të klientit	6K (60 orë)
25. Kryerja e rezervimeve në recepsion	6K (60 orë)
26. Kryerja e punëve ndihmëse në sektorin e marketingut	2.4K (24 orë)

20. "Kryerja e punëve administrative në recepcion"

Qëllimi modulit: Një modul praktik që aftëson nxënësit për të plotësuar dokumentacionin në recepcion, për të punuar repartin e recepcionit, në hollin dhe dhomat e hoteli, në lavatore.

RM 1 Nxënësi plotëson dokumentacionin në recepcion.

RM 2 Nxënësi punon në recepcionin e hotelit.

RM 3 Nxënësi punon në hollin e hotelit.

RM 4 Nxënësi përcjell klientin dhomë, lavatore, rrobaqepësi.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin sa më të mirë të modulit, është e domosdoshme të sigurohen mjedisi, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- Laboratori i recepsionit.
- Hotele të rangut të lartë ku mund të kryhen detyrat e kërkuara nga ky modul.
- Fotokopje të dokumenteve që përdoren në recepcion.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të realizohet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete, plotësimin e dokumentacionit në recepcion, kryerjen e punëve në recepcion, në hollin e hotelit si dhe përcjelljen e klientit në dhomë, lavatore dhe rrobaqepësi. Nxënësi duhet të angazhohet sa më shumë që të jetë e mundur në punë konkrete për realizimin e modulit. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i aftësive të fituara.

21. "Kryerja e punëve të portierit në recepcion"

Qëllimi modulit Një modul praktik që aftëson nxënësit për kryerjen e punëve të lift bojit, komisionarit, bagazhistit si dhe kryerjen e ndonjë shërbimi të imët me kërkesën e klientit dhe me urdhrin e mentorit-shefit te recepcionit.

RM 1 Nxënësi kryen punët e lift bojit.

RM 2 Nxënësi kryen punët e komisionarit.

RM 3 Nxënësi asiston klientin gjatë akomodimit.

RM 4 Nxënësi kryen shërbime të imëta për klientin me kërkesën e tij.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabineti.
- Hotelet e kategorisë së lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve. Brenda në hotel, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat

e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

22. "Kryerja e punëve të komisionarit në recepcion"

Qëllimi modulit Një modul praktik që aftëson nxënësit për kryerjen e punëve të lift bojit, komisionarit, bagazhistit si dhe kryerjen e ndonjë shërbimi të imët me kërkesën e klientit dhe me urdhrin e mentorit-shefit të recepcionit.

RM 1 Nxënësi kryen punët e lift bojit.

RM 2 Nxënësi kryen punët e komisionarit.

RM 3 Nxënësi asiston klientin gjatë akomodimit.

RM 4 Nxënësi kryen shërbime të imëta për klientin me kërkesën e tij.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohorë.

- Klasa për mësim kabineti.
- Hotelet e kategorisë së lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve. Brenda në hotel, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit te nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

23. "Menaxhimi i informacionit të brendshëm në hotel"

Qëllimi modulit Një modul praktik që aftëson nxënësit për dhënien e informatave të ndryshme, shërbime të cilat ofrohen në hotel, aktivitet të cilat organizohen në qytete si dhe vendndodhjen si dhe dhënien e informatave, të telefonave, si dhe rezervimin e biletave për aktivitete të ndryshme sportive dhe zbavitëse.

RM 1 Nxënësi informon klientët për shërbimet të cilat ofrohen në hotel.

RM 2 Nxënësi informon klientët për vendin, qytetin, monumentet e kultit.

RM 3 Nxënësi informon klientët për intenerarin e transportit dhe numrat e telefonave.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabineti.
- Hotelet e kategorisë së lart.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve. Brenda në hotel, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

24. "Mbajtja e evidencimit dhe dokumentacionit të klientëve"

Qëllimi modulit Një modul praktik që aftëson nxënësit për mënyrën e evidentimit dhe regjistrimit të klientit si dhe për kryerjen e pagesave me klientët.

RM 1 Nxënësi evidenton-regjistron klientin në recepcionin e hotelit.

RM 2 Nxënësi regjistron klientin në librin e klientëve.

RM 3 Nxënësi përpilon faturën e klientit në recepcion.

RM4 Nxënësi kryen punët përfundimtare gjatë përcjelljes së klientit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohorë.

- Klasa kabinet për mësim.
- Hotelet të rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve. Brenda në hotel, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

25. "Kryerja e rezervimeve në recepcion"

Qëllimi modulit Një modul praktik që aftëson nxënësit për kryerjen e rezervimeve në recepcion.

RM 1 Nxënësi asiston në rezervimin e akomodimit sipas kërkesës.

RM 2 Nxënësi asiston në konfirmimin e regjistrimit.

RM 3 Nxënësi përpilon faturën e klientit në recepcion.

RM4 Nxënësi kryen punët përfundimtare gjatë përcjelljes së klientit.

Baza materiale e domosdoshme

- Klasa kabinet për mësim.
- Hotelet të rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve. Brenda në hotel, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

26. "Kryen punë ndihmëse në sektorin e marketingut"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer punë ndihmëse në sektorin e marketingut.

RM 1 Nxënësi merr pjesë në formimin e ofertës për grupe të organizuara.

RM 2 Nxënësi merr pjesë në përpilimin e ofertave për agjencitë turistike vendore dhe të jashtme.

RM 3 Nxënësi merr pjesë në përpilimin e ofertave për manifestime të ndryshme të festave shtetërore.

RM4 Nxënësi merr pjesë në përpilimin e ofertave për mbrëmje shoqërore, ahengje familjare.

RM5 Nxënësi merr pjesë në përpilimin e ofertave për organizimet e drekave protokollare dhe afariste.

Baza materiale e domosdoshme

- Laboratori i recepcionit.
- Hotele të rangut të lartë ku mund të kryhen detyrat e kërkuara nga ky modul.
- Fotokopje të dokumenteve që përdoren në recepcion.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të realizohet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete, plotësimin e dokumentacionit në recepcion, kryerjen e punëve në recepcion, në hollin e hotelit si dhe përcjelljen e klientit në dhomë, lavatore dhe rrobaqepësi. Nxënësi duhet të angazhohet sa me shumë që të jetë e mundur në punë konkrete për realizimin e modulit. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet te synohet demonstrimi praktik i aftësive të fituara.

Asistent Restoranti

Lëmi: Hoteleri
Profili: Asistent restoranti
Niveli: I dhe II
Klasat: X,XI, XII

Njoftime të përgjithshme
Struktura e shkollimit

Arsimimi në profilin mësimor "**Asistent restoranti**" për nivelet I dhe II trajtohet në kuadrin e shkollimit të mesëm të lartë në Kosovë.

- ***Niveli i parë*** i arsimimit profesional, me kohëzgjatje dy vite mësimore pas përfundimit të arsimit të detyruar (kl. 10 dhe 11), i përgatit nxënësit për kompetencat fillestare (hyrëse) të punësimit në profesionin e Asistentit të restorantit. Jep një certifikatë të përgatitjes profesionale të nivelit të punonjësit të gjysmëkualifikuar (ndihmës) dhe mundëson kalimin në nivelin e dytë të arsimimit profesional.
- ***Niveli i dytë*** i arsimimit profesional, me kohëzgjatje një vit mësimor (kl. 12) pas përfundimit me sukses të nivelit të parë, i përgatit nxënësit për të fituar një kualifikim profesional që u mundëson atyre integrimin në tregun e punës për asistent restoranti, si dhe vazhdimin e arsimimit në nivele më të larta. Jep një certifikatë të përgatitjes profesionale të nivelit të punonjësit të kualifikuar dhe mundëson kalimin në nivelin e tretë të arsimimit profesional (maturë) që lejon kalimin edhe në studimet universitare.

Grupi i moduleve të praktikës profesionale synon përgatitjen e nxënësve me kompetencat praktike të nevojshme për t'u integruar me sukses në tregun e punës në sektorin e asistentit të restorantit.

Shkollimi për "**Asistent restoranti**", niveli I dhe II, u referohet shërbimeve në restorante dhe hotele që janë aktuale dhe shihen me përparësi për të ardhmen në tregun e Kosovës. Nisur nga kjo nxënësi për **Asistent restoranti** i nivelit I dhe II mund të punësohet në në hotele apo restorante të të gjitha llojeve dhe të punojë në shërbimin e ushqimit dhe pijeve, në sallën restorantit, barit, kafenesë, pansionit, gjellëtores, picerisë si dhe në restorante apo mensa të punëtorëve në kompani, fabrika, qendra studentore,etj. Me kualifikime të mëtejshme dhe pas një përvoje pune të konsiderueshme, ai mund të krijojë një biznes të vetin në këtë sektor dhe të punësojë të tjerë.

Kompetencat profesionale

Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit dyvjeçar në profilin "**Asistent restoranti**", ***niveli I***, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionalesi më poshtë:

- Zbaton rregullat e komunikimit në pritjen dhe përcjelljen e klientit, gjatë shërbimit të pijeve dhe ushqimit.
- Përdorë dhe mirëmban mjetet e punës dhe inventarin për shërbim.
- Kryen punë parapërgatitore para fillimit të shërbimit në restorant.
- Përgatitë inventarin për shërbim (si pjatat, gotat, menazhet, mbulesat, mbimbulesat, pecetat, inventarin e imët të tryezës).

- Mirëmban dhe rendit tryezat dhe karriget sipas planit të rezervimit.
- Kuverton dhe ngre tryezat në restorant dhe bar.
- Përgatitë tryezën ndihmëse shërbyese.
- Kryen të gjitha përgatitjet në "ofis".
- Zbukuron tryezat dhe sallonin për shërbim me lule të freskëta.
- Shërben pijet dhe ushqimet në restorant.
- Merr porosinë nga klienti dhe realizon pagesën me klientin.
- Kryen punë ndihmëse në banak.
- Shërben pije të ngrohta dhe të ftohta në bar.
- Shërben në pije alkoolike dhe joalkoolike në bar.
- Shërben klientët me pije të ngrohta dhe kokteje të ndryshme
- Kryen punë përgatitore dhe shërben në dhoma të hotelit dhe apartamente.
- Shërben klientët e pansionit me ushqim dhe pije
- Kryen punë përgatitore për pritjet solemne, koktejet, banketet.
- Respekton standardet e profesionit.
- Zbaton rregullat e mbrojtjes në punë e të ruajtjes së mjedisit

Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit të mëtejshëm njëvjeçar në profilin mësimor "**Asistent restoranti**", ***niveli II***, nxënësi do të rrisë në një shkallë më të lartë nivelin e kompetencave profesionale të fituara në nivelin I, si dhe do të aftësohet të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale si më poshtë:

- Rekomandon klientët për përzgjedhjen e menysë së ushqimit.
- Propozon/rekomandon klientët për zgjedhjen e verës në përputhje me ushqimin.
- Përgatitë pije të ngrohta në bar.
- Përgatitë kokteje alkoolike dhe jo alkoolike.
- Përgatitë dekorimin e gotave dhe pijeve në bar.
- Shërben koktejet në gotat e duhura.
- Përgatit dhe shërben sipas rastit dhe menysë pritjet solemne, banketet, koktej party.
- Përgatitë dhe shërben në bufenë e ftohtë dhe e ngrohtë.
- Përgatitë tavolinën geridon për gatime, filetime, flambime në sy të klientit.
- Kryen dresimin e sallatave në sy të klientit.
- Kryen filetime në sy të klientit.
- Kryen flambime në sy të klientit.
- Dekoron dhe shërben pjatat në sy të klientit.
- Kryen llogaritje të thjeshta ekonomike që lidhen me veprimtarinë profesionale.
- Përdorë në mënyrë të pavarur literaturën me qëllim ngritjen profesionale.

III. Plani mësimor për profilin mësimor "Asistent restoranti", Niveli I e II

Nr	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore dhe kreditet		
		Niveli I		Niveli II
		Klasa 10	Klasa 11	Klasa 12
A.	**Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)**	**16**	**14**	**12**
1	Gjuhë shqipe dhe letërsi	3 (105)	3 (105)	3 (96)
2	Gjuhë angleze	2 (70)	2 (70)	2 (64)
3	Matematikë	2 (70)	2 (70)	2 (64)
4	Teknologji e informacionit dhe komunikimit	1 (70)	2 (70)	-
5	Ekonomia dhe ndërmarrësia	1 (35)	1 (35)	
6	Edukatë qytetare	1 (35)	-	-
7	Edukatë fizike	2 (70)	2 (70)	2 (64)
8	Histori	2 (70)	-	-
9	Gjuhë gjermane	1(35)	1(35)	1(35)
10	Gjuhë frënge	1(35)	1(35)	1(35)
11	Menaxhim projekti	-	-	1 (32)
B.	**Lëndët profesionale (Gjithsej)**	**10** (35o]	**9** (315)	**8** (256)
1	Bazat e turizmit	2(70)	-	-
2	Njohje e mallit ushqimor	2(70)	-	-
3	Biologji me higjienë	2(70)	-	-
4	Shërbim hotelier	4(140)	3(105)	3 (96)
5	Psikologjia e punës	-	2(70)	-
6	Gjellëtari me pastiçeri	-	2(70]	-
7	Organizmi i punës në gastronomi	-	1(35)	1 (32)
8	Kontabilitet	-	-	1 (32)
9	Gjeografi turistike	-	1(35)	2 (64)
10	Marketing turistik	-	-	1 (32)
C.	**Modulet e praktikës profesionale (Gjithsej)**	**6** (210)	**9** (315)	**12** (384)
1	Hyrje në punën praktike	3K (30)		
2	Sjellja dhe higjiena në shërbim	3K (30)		
3	Punët ndihmëse në sallonet e shërbimit	3 K (30)		
4	Mirëmbajtja, përdorimi i inventarit për shërbim	3 K (30)		
5	Shtrimi tavolinave në restorant	3 K (30)		
6	Puna në depo	3 K (30)		
7	Puna në banak	3 K (30)		
8	Punët ndihmëse për gatimin e mishit, peshkut në kuzhinë		5 K (50)	
9	Përgatitja e offiss-it për shërbim		5K (50)	
10	Përgatitja e sallës së restorantit për shërbim		5K (50)	
11	Pritja,pranimi dhe vendosja e klientëve nëpër tryeza		5K (50)	
12	Bonimi-shkruarja dhe pagesa e shërbimeve		4K (40)	
13	Mënyrat e shërbimit te ushqimit në restorant		4K (40)	
14	Shërbimi i klientëve me pije në restorant		3.5K (35)	
15	Organizimi dhe shërbimi i çajit të pas drekës			6K(60)
16	Shërbimi në kokteje			6K(60)
17	Shërbimi në kopshtin e restorantit (natyrë)			6K(60)
18	Shërbimi në bufe (të ftohtë dhe të ngrohtë)			6K(60]
19	Shërbimi në bankete			6K(60]
20	Shërbimi në bar			6K60]
21	Shërbimi në sy të klientit			2.4K(24]
	(Gjithsej) A+B+C	**32** (1120)	**32** (1120	**32** (1024

Klasa 10
Klasa 10 ka shtatë module të praktikës profesionale:

1.	Hyrje në punën praktike	3 K (30 orë)
2.	Sjellja dhe higjiena në shërbim	3 K (30 orë)
3.	Punët ndihmëse në sallonet e shërbimit	3 K (30 orë)
4.	Mirëmbajtja, përdorimi i inventarit për shërbim	3 K (30 orë)
5.	Shtrimi tavolinave në restorant	3 K (30 orë)
6.	Puna në depo	3 K (30 orë)
7.	Puna në banak	3 K (30 orë)

Moduli i praktikës profesionale: Hyrje në punën praktike 3 kredi (30 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul teoriko-praktik që aftëson nxënësit për t'u orientuar ne hotelet, restorantet, kafenetë, baret e kategorive të ndryshme, në sallat e tyre si dhe për të mirëmbajtur dhe sistemuar inventarin e shërbimit.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi orientohet në lloje të ndryshme hotelesh, restorantesh, baresh
RM2 Nxënësi orientohet në sallonet ku kryhet parapërgatitja dhe shërbimi
RM3 Nxënësi mirëmban pajimet dhe inventarin e shërbimit

RM1 Nxënësi orientohet në lloje të ndryshme hotelesh, restorantesh, baresh

Nxënësi duhet të:

- orientohet në sallone të hoteleve të kategorive te ndryshme sipas mënyrës së tyre të organizimit;
- orientohet në salloneve të moteleve të kategorive te ndryshme sipas mënyrës së tyre të organizimit;
- orientohet në sallat e restoranteve, bareve të kategorive të ndryshme sipas mënyrës së tyre të organizimit;
- respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së e mjedisit në hotel, restorant, bar.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi orientohet në sallonet ku kryhet parapërgatitja dhe shërbimi

Nxënësi duhet të:

- orientohet në sistemimin e "offiss-it" të restorantit sipas destinacionit;
- orientohet në sistemimin e pajisjeve në restorant sipas rasteve;
- orientohet në sistemimin e pajisjeve në kafene sipas rasteve;
- orientohet në sistemimin e pajisjeve në bar sipas rasteve;
- orientohet në sistemimin e banakut të bareve sipas funksionit;
- orientohet në sistemimin e komunikimit me kuzhinën dhe repartet e saj;
- orientohet në sistemimin e komunikimit me depot doracake;
- orientohet në sistemimin e komunikimit me repartet ndihmëse shërbyese, nyjet sanitare;
- orientohet në sistemimin e komunikimit me gardërobën

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi mirëmban pajimet dhe inventarin e shërbimit

Nxënësi duhet të:

- përdorë dhe manipulojë me pajisjet në restorant;
- sistemojë inventarit për shërbim;
- sistemojë inventarin ndihmës për shërbim;
- përdorë materialet e konsumit;
- sistemojë inventarin rezervë;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.
-

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Sjellja dhe higjiena në shërbim 3 kredi (30 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik qe i aftëson nxënësit me rëndësinë e mirësjelljes si dhe me shprehitë e higjienës personale dhe higjienës në vendin e punës.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësit zbaton rregullat, kodin e mirësjelljes me udhëheqësit, kolegët dhe klientët
RM2 Nxënësit zbatojnë higjienën në vendin e punës

RM1 Nxënësit zbaton rregullat, kodin e mirësjelljes me udhëheqësit, kolegët dhe klientët

Nxënësi duhet të:

- respektojë rregullat e sjellja me eprorët, kolegët dhe klientët gjatë punës;
- respektojë rregullat e komunikimit e sjelljes në pritje;
- respektojë rregullat e komunikimit dhe sjelljes gjatë shërbimit (saktësia, korrektësia, gjindëshmeria, mbajtja në mend);
- respektojë rregullat e komunikimit dhe sjelljes në përcjelljen e klientit;
- respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë pritjes, shërbimit dhe përcjelljes.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësit zbatojnë higjienën në vendin e punës

Nxënësi duhet të:

- respektojë rregullat e higjienës para fillimit të shërbimit (prerja e flokëve, krehja, higjiena e gojës, e duarve, e thonjve, etj);
- respektojë rregullat e veshjes dhe mirëmbaje uniformën;
- respektojë rregullat e higjienës gjatë shërbimit;
- respektojë rregullat e higjienës në vendin e punës.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Punët ndihmëse në sallonet e shërbimit. 3 kredi (30 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit me funksionimin e salloneve për shërbim si dhe salloneve ndihmëse shërbyese.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi organizon tavolinat sipas skemës së shërbimit në sallë
RM2 Nxënësi organizon sallonet ndihmëse shërbyese sipas skemës së shërbimit

RM1 Nxënësi organizon tavolinat sipas skemës së shërbimit në sallë

Nxënësi duhet të:
- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- vendosë tavolinat në sallonin e aperitivit;
- vendosë tavolinat në sallonin e mëngjesit;
- vendosë tavolinat në sallonin e restorantit;
- vendosë tavolinat në sallonin e snek barit;
- vendosë tavolinat në sallonin e restorantit nacional;
- renditë tryezat në bankete dhe pritje solemne;
- respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi organizon sallonet ndihmëse shërbyese sipas skemës së shërbimit

Nxënësi duhet të:
- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- organizojë sallonet ndihmëse për shërbimin e aperitivit;
- organizojë sallonet ndihmëse për shërbimin e mëngjesit;
- organizojë sallonet ndihmëse për shërbimin e ushqimit në restorant;
- organizojë sallonet ndihmëse për shërbim në snek-bar;
- organizojë sallonet ndihmëse për shërbim në sallonin e restorantit nacional;
- organizojë sallonet ndihmëse për shërbim në bankete dhe pritje solemne;
- respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

- Klasa kabinet për mësim.
- Restorante ekskluzive.
- Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Mirëmbajtja, përdorimi i inventarit për shërbim. 3 kredi (30 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për mirëmbajtjen dhe përdorimin e drejtë të inventarit për shërbim.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi pastron dhe mirëmban porcelanet
RM2 Nxënësi pastron dhe mirëmban pajisjet metalike
RM3 Nxënësi pastron dhe mirëmbajtja e pajisjet prej qelqi

RM1 Nxënësi pastron dhe mirëmban porcelanet

Nxënësi duhet të:

- pastrojë pjatat, tasat dhe porcelanet e tjera;
- rendisë porcelanet sipas madhësisë, llojit, formës dhe përdorimit;
- rendisë porcelanet e nxehta;
- rendisë porcelanet e ftohta;
- pastrojë, fshijë dhe mbushë e menazheve të porcelanit;
- mbajë dhe deklarojë inventarin e porcelaneve;
- zbatojë teknika të mbartjes së porcelaneve;
- zbatojë rregullat e sigurimit dhe ruajtjes së porcelaneve.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi pastron dhe mirëmban pajisjet metalike

Nxënësi duhet të:

- bëjë pastrimin dhe fshirjen e inventarit prej metali (pjata, pjatanca, etj);
- bëjë renditjen në vendin adekuat;
- bëjë pastrimin dhe fshirjen për ngrënie (thikë, pirun, lugë);
- zbatojë teknikat e pastrimit të pajisjeve të metalit (ujë me limon, uthull);
- bëjë pastrimin dhe fshirjen dhe mbushja e mesazheve; (kripore, mbajtëse sheqeri, djathi, karanfingllën, vazot e luleve, etj) dhe vendosjen në vend adekuat;
- bëjë pastrimin dhe fshirjen e inventarit ndihmës për shërbim (tabakët, karrocat për shërbim, etj;
- zbatojë teknika të mbartjes së pajisjeve metalike;
- zbatojë rregullat e sigurimit dhe ruajtjes së pajisjeve metalike.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi pastron dhe mirëmbajtja e pajisjet prej qelqi

Nxënësi duhet të

- bëjë pastrimin dhe fshirjen e gotave e të gjitha llojeve;
- zbatojë teknikat e fshirjes së gotave sipas llojit;
- bëjë përzgjedhjen e pecetave për fshirjen e pajisjeve prej qelqi;
- zbatojë teknikat e pastrimit të pajisjeve të qelqit (ujë me limon, uthull);
- bëjë sistemimin, renditjen, vendosjen në vendin adekuat në “offiss”;
- zbatojë teknikat e mbartjes së gotave;
- zbatojë rregullat e sigurimit dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Shtrimi tavolinave në restorant . 3 kredi (30 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për shtrimin e tavolinave duke përdorur në mënyrë të drejtë inventarin e shërbimit sipas destinacionit.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi shtron dhe ngre mbulesat e tavolinës
RM2 Nxënësi palos pecetat sipas modelit, rastit
RM3 Nxënësi shtron tavolinat sipas skemës së shërbimit

RM1 Nxënësi shtron dhe ngre mbulesat e tavolinës

Nxënësi duhet të:

- zbatojë teknikat e shtrimit, ngritjes së monotonit;
- zbatojë teknikat e shtrimit, ngritjes së mbulesës;
- zbatojë teknikat e shtrimit, ngritjes së mbimbulesës;
- zbatojë teknikat e shtrimit, ngritjes së thjeshtë;
- zbatojë teknikat e shtrimit, ngritjes së tryezës në bufe;
- zbatojë teknikat e shtrimit, ngritjes së tryezës në pritje solemne;
- zbatojë teknikat e shtrimit, ngritjes së tryezës në bankete;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi palos pecetat sipas modelit, rastit

Nxënësi duhet të:

- zbatojë teknikat e vendosjes së pecetës në offiss sipas ngjyrës, madhësisë;
- bëjë palosjet e thjeshta të pecetave;
- bëjë palosjet për raste të veçanta;
- vendosë pecetat në tavolinë sipas skemës së shërbimit;
- bëjë palosjen e pecetave për përdorimin nga kamerieri;
- shtrojë pecetat në tabakanë e shërbimit;
- shtrojë pecetat në karrocën e shërbimit;
- shtrojë pecetat në sirtarët e shërbimit;
- sistemojë pecetat rezervë në tryezën ndihmëse shërbyese.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi shtron tavolinat sipas skemës së shërbimit

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- shtrojë mbulesat dhe pecetat e tavolinës sipas skemës;
- shtrojë porcelanet sipas skemës;
- shtrojë pajisjet manage sipas skemës;
- shtrojë pajisjet e të ngrënit;
- shtrojë gotat;

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Puna në depo. 3 kredi (30 orë)

Qëllimi i modulit:

Një modul praktik që i aftëson nxënësit me rregullat e punës në depon qendrore të artikujve ushqimorë, pijeve si dhe materialit harxhues të domosdoshëm që deponohet, si dhe me rregullat e pranimit, dhënies dhe evidencimit

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi kryen punë ndihmëse në depon qendrore
RM2 Nxënësi përdorë dhe mirëmban pajisjet e depos
RM3 Nxënësi bënë pranimin e mallit në depo
RM4 Nxënësi bënë daljet e mallit nga depoja

RM1 Nxënësi kryen punë ndihmëse në depon qendrore

Nxënësi duhet të:

- bëjë sistemimin e depos së artikujve ushqimorë;
- bëjë sistemimin e depos së pijeve;
- bëjë sistemimin e depos së zarzavateve;
- bëjë sistemimin e depos së përpunimit të mishit;
- bëjë sistemimin e depos së materialit harxhues;
- bëjë sistemimin e depos së inventarit;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtja e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi përdorë dhe mirëmban pajisjet e depos

Nxënësi duhet të:

- përdorë dhe mirëmbajë frigoriferët me ftohje të thellë;
- përdorë dhe mirëmbajë frigoriferët me ftohje mesatare;
- përdorë dhe mirëmbajë veglat e punës;
- bëjë sistemimin dhe renditjen e artikujve ushqimorë dhe të pijeve;
- zbatojë rregullat e higjienës në depo;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi bënë pranimin e mallit në depo

Nxënësi duhet të:

- bëjë leximin e dokumentacionit të furnizimit të artikujve ushqimorë dhe të pijeve si dhe materialet harxhues;
- bëjë pranimin e faturave hyrëse të mallit nga ana e prodhuesit;
- bëjë regjistrimin e mallit;
- bëjë kontrollin e mallit;
- bëjë shkarkimin dhe deponimin në vendin adekuat;
- bëjë mbrojtjen ne pune dhe ruajtjen e mjedisit;
- të plotësojë dokumentin hyrës të artikujve ushqimorë;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi bënë daljet e mallit nga depoja

Nxënësi duhet të:

- bëjë leximin e dokumentacionit të furnizimit të artikujve ushqimorë dhe të pijeve si dhe materialet harxhues;
- bëjë pranimin e faturave hyrëse të mallit nga ana e prodhuesit;
- bëjë regjistrimin e mallit;
- bëjë kontrollin e mallit;
- bëjë shkarkimin dhe deponimin në vendin adekuat;
- bëjë mbrojtjen ne pune dhe ruajtjen e mjedisit;
- të plotësojë dokumentin hyrës të artikujve ushqimorë;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Puna në banak.
3 kredi (30 orë)

Qëllimi i modulit:

Një modul praktik që i aftëson nxënësit për punë ndihmëse në banak si me pastrimin dhe sistemimin e të gjitha pajisjeve të barit dhe inventarit të barit

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi kryen punë ndihmëse në banak
RM2 Nxënësi sistemon pijet në banak
RM3 Nxënësi kryen llogari për çmimet e pijeve
RM4 Nxënësi bën pranimin-dorëzimin e banakut
RM5 Nxënësi merr porosinë
RM6 Nxënësi mbikëqyr evidencimin e qarkullimit ditor

RM1 Nxënësi kryen punë ndihmëse në banak

Nxënësi duhet të:

- përdorë pultin në banak;
- bëjë pastrimin dhe sistemimin e vitrinës në banak;
- bëjë pastrimin e pajisjeve ftohëse;
- bëjë sistemimin e inventarit në banak;
- bëjë pastrimin e aparatit të kafes;
- bëjë pastrimin e aparatit të birrës;
- bëjë pastrimin e aparatit të lëngjeve;
- bëjë sistemimin e tryezës së punës;
- bëjë pastrimin e lavamanit;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM2 Nxënësi sistemon pijet në banak

Nxënësi duhet të:

- bëjë pranimin e pijeve të ndryshme;
- bëjë sistemimin sipas klasifikimit;
- bëjë renditjen në rafte;
- bëjë renditjen në frigorifer;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM3 Nxënësi kryen llogari për çmimet e pijeve

Nxënësi duhet të:

- bëjë llogaritjen e çmimit të pijeve aperitivë;
- bëjë llogaritjen e çmimit të verërave;
- bëjë llogaritjen e çmimit të pijeve alkoolike;
- bëjë llogaritjen e çmimit të pijeve joalkoolike;
- bëjë llogaritjen e çmimit të lëngjeve të pemëve;
- bëjë llogaritjen e çmimit të pijeve të nxehta;
- bëjë llogaritjen e çmimit të kafes;
- bëjë llogaritjen e çmimit të çajit;
- bëjë llogaritjen e çmimit të koktejeve të ndryshme;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM4 Nxënësi bën pranimin-dorëzimin e banakut

Nxënësi duhet të:

- bëjë pranimin me shkrim të banakut;
- bëjë dorëzimi me shkrim të banakut;
- bëjë plotësimin e librit të banakut;
- përdorë kasën regjistruese;
- përdorë programin kompjuterik;
- vërtetojë me shkrim në mes të llogaridhënëseve;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM5 Nxënësi merr porosinë

Nxënësi duhet të:

- bëjë pranimin e porosisë me gojë;
- bëjë përgatitja e konsumacioneve;
- bëjë pranimin e bllokut të konsumacioneve;
- bëjë pranimin e bllokut të kompjuterit;
- bëjë pranimin e triskës;
- japë porositë;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM6 Nxënësi mbikëqyr evidencimin e qarkullimit ditor

Nxënësi duhet të:

- bëjë evidencimin e kërkesës për pije;
- kryejë punë përfundimtare;
- mbajë higjienën e banakut;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa për mësime kabinetike, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Klasa 11
Klasa 11 ka gjashtë module të praktikës profesionale:

8.	Punët ndihmëse për gatimin e mishit, peshkut në kuzhinë	b5K (50 orë)
9.	Përgatitja e offiss-it për shërbim	5K (50 orë)
10.	Përgatitja e sallës së restorantit për shërbim	5K (50 orë)
11.	Pritja, pranimi dhe vendosja e klientëve nëpër tryeza	5K (50 orë)
12.	Bonimi-shkruarja dhe pagesa e shërbimeve	4K (40 orë)
13.	Mënyrat e shërbimit te ushqimit në restorant	4K (40 orë)
14.	Shërbimi i klientëve me pije në restorant	3.5K (35 orë)

Moduli i praktikës profesionale: Punët ndihmëse për gatimin e mishit, peshkut në kuzhinë. 5 kredi (50 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit me pjesët e mishit prej të cilave përgatitën ushqimet-gjellërat si dhe me pastrimin dhe prerjen e peshkut dhe prodhimeve të ujërave të kripur dhe të ëmbël.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi kryen prerjen dhe ndarjen e pjesëve të mishit të gjedhit, lopës, mështjerrës dhe viçit.
RM2 Nxënësi prenë dhe ndanë pjesët e mishit të qengjit
RM3 Nxënësi prenë dhe ndanë mishin e shpezëve, si të pulës, patës dhe bibës
RM4 Nxënësi copëton dhe ndanë pjesët e mishit të derrit, drenushës dhe dhisë
RM5 Nxënësi copëton dhe përgatitë mishin e gjahut të egër dhe lepurit
RM6 Nxënësi pastron peshqit e lumenjve, liqeneve dhe deteve si dhe gaforret, bretkosat, kërmijtë

RM1 Nxënësi kryen prerjen dhe ndarjen e pjesëve të mishit të gjedhit, lopës, mështjerrës dhe viçit.

Nxënësi duhet të:

- presë mishin komplet sipas procedurës;
- presë kofshët e gjata sipas procedurës;
- presë kofshët e shkurta sipas procedurës;
- presë shpatullën, mish pa ashtë, mish i bluar sipas procedurës;
- presë kokën, mëlçinë, plancit, shall, trëndafil sipas procedurës;
- presë mushkëritë sipas procedurës;
- presë për ramstek, kotelet sipas procedurës;
- presë për flegra, biftek, tru, gjuhë, frikando, zemër sipas procedurës;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi prenë dhe ndanë pjesët e mishit të qengjit

Nxënësi duhet të:

- presë mishin e qengjit komplet sipas procedurës;
- presë kofshën e qengjit sipas procedurës;
- presë mëlçinë, këmishëzën, qop, mish pa asht sipas procedurës;
- presë për mish të bluar, kokë qengji sipas; procedurës;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjen e mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi prenë dhe ndanë mishin e shpezëve, si të pulës, patës dhe bibës

Nxënësi duhet të:

- presë shpezën komplet sipas procedurës;
- presë kaçikën sipas procedurës;
- presë kofshën, gjoksin, mëlçinë sipas procedurës;
- presë lukthin sipas procedurës;
- presë mishin pa ashtë sipas procedurës;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi copëton dhe ndanë pjesët e mishit të derrit, drenushës dhe dhisë

Nxënësi duhet të:

- presë mishin e derrit, drenushës, dhisë komplet sipas procedurës;
- presë kofshën, shpatullën, kofshën e shkurtër të derrit, drenushës, dhisë sipas procedurës;
- presë flegrën e derrit, drenushës, dhisë sipas procedurës;
- presë mëlçinë, mish pa ashtë të derrit, drenushës, dhisë sipas procedurës;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM5 Nxënësi copëton dhe përgatitë mishin e gjahut të egër dhe lepurit

Nxënësi duhet të

- presë mishin e gjahut të egër dhe lepurit komplet sipas procedurës;
- presë kofshën e gjahut të egër dhe lepurit sipas procedurës;
- presë shpatullën e gjahut të egër dhe lepurit sipas procedurës;
- presë kokën e gjahut të egër dhe lepurit sipas procedurës;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM6 Nxënësi pastron peshqit e lumenjve, liqeneve dhe deteve si dhe gaforret, bretkosat, kërmijtë

Nxënësi duhet të

- pastrojë troftën sipas procedurës;
- pastrojë krapin sipas procedurës;
- pastrojë ngjalën sipas procedurës;
- pastrojë gaforren sipas procedurës;
- pastrojë bretkosën sipas procedurës;
- pastrojë kërmijtë sipas procedurës; zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

- Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lart

Moduli i praktikës profesionale: Përgatitja e offiss-it për shërbim 5 kredi (50 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për kryerjen e punëve parapërgatitore në offiss.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi përgatitë porcelanet për shërbim në offiss
RM2 Nxënësi përgatitë pajisjet prej metali për shërbim në offiss
RM3 Nxënësi përgatitë mbulesat dhe pecetat për shërbim në offiss
RM4 Nxënësi përgatitë pajisjet menage për shërbim në offiss
RM5 Nxënësi përgatitë gotat për shërbim në offiss
RM6 Nxënësi përgatitë karrocat, tabakatë, inventarin tjetër special të domosdoshme për shërbim

RM1 Nxënësi përgatitë porcelanet për shërbim në offiss

Nxënësi duhet te:

- transportojë porcelanet nga lavatorja;
- fshijë porcelanet;
- sistemojë porcelanet sipas madhësisë dhe përdorimit;
- seleksionojë, largojë porcelanet e dëmtuara;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi përgatitë pajisjet prej metali për shërbim në offiss

Nxënësi duhet të:

- transportojë pajisjet prej metali nga lavatorja;
- fshijë pajisjet prej metali;
- sistemojë pajisjet prej metali sipas madhësisë dhe përdorimit;
- seleksionojë, largojë pajisjet prej metali të dëmtuara;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi përgatitë mbulesat dhe pecetat për shërbim në offiss

Nxënësi duhet të:

- transportojë mbulesat dhe pecetat nga lavanteria;
- sistemojë mbulesat dhe pecetat sipas madhësisë, ngjyrës, materialit dhe përdorimit;
- seleksionojë, largojë mbulesat dhe pecetat të dëmtuara, të papastra;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi përgatitë pajisjet menage për shërbim në offiss

Nxënësi duhet të:

- transportojë pajisjet menage nga lavatorja;
- fshijë pajisjet menate;
- sistemojë pajisjet menage sipas madhësisë dhe përdorimit;
- seleksionojë, largojë pajisjet menage të dëmtuara;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM5 Nxënësi përgatitë gotat për shërbim në offiss

Nxënësi duhet të

- transportojë gotat nga lavatorja;
- fshijë gotat;
- sistemojë gotat sipas madhësisë dhe përdorimit;
- seleksionojë, largimi gotat e dëmtuara;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM6 Nxënësi përgatitë karrocat, tabakatë, inventarin tjetër special të domosdoshme për shërbim.

Nxënësi duhet të

- transportojë karrocat, tabakatë, inventarin tjetër nga lavatorja;
- fshijë karrocat, tabakatë, inventarin tjetër;
- sistemojë karrocat, tabakatë, inventarin tjetër sipas madhësisë dhe përdorimit;
- seleksionojë, largojë karrocat, tabakatë, inventarin tjetër të dëmtuar;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: "Përgatitja e sallës së restorantit për shërbim" 5 kredi (50 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për kryerjen e punëve përgatitore në sallon të restorantit para fillimit të shërbimit të mëngjesit, drekës, darkës, pritjeve solemne, koktejeve.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi vendosë tryezat në sallon të restorantit sipas planit të rezervimit
RM2 Nxënësi ndërron mbulesat e tryezave për shujta të caktuara
RM3 Nxënësi kuverton tryezat sipas planit dhe shujtës së caktuar
RM4 Nxënësi rregullon tryezën ndihmëse-shërbyese
RM5 Nxënësi rregullon tryezën vitrinë-reklamuese për shujta të caktuara me specialitete të ditës
RM6 Nxënësi dekoron tryezat dhe sallonin me lule të freskëta

RM1 Nxënësi vendosë tryezat në sallon të restorantit sipas planit të rezervimit

Nxënësi duhet te:

- vendosë tryezat për tre persona sipas planit të rezervimit;
- vendosë tryezat e përbashkëta të rezervuara sipas menysë së caktuar;
- vendosë tryezat në forma të ndryshme sipas aktiviteteve;
- planifikojë hapësirat për shërbim të papengueshëm për klientët dhe personelin;
- kontrollojë qëndrueshmërinë e tryezave;
- barazojë tryezat;
- vendosë karriget nëpër tryeza sipas planit të rezervimit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM2 Nxënësi ndërron mbulesat e tryezave për shujta të caktuara

Nxënësi duhet të:

- bëjë shtrimin e mbulesës për tavolinë për tre persona (vetëm);
- bëjë shtrimin e mbulesës për tavolinë për shumë; persona (me një koleg tjetër);
- bëjë shtrimin e mbulesave për bufe;
- bëjë shtrimin e mbulesave për kokteje;
- bëjë shtrimin e mbulesave për bufenë e mëngjesit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM3 Nxënësi kuverton tryezat sipas planit dhe shujtës së caktuar

Nxënësi duhet të:

- palosë pecetat sipas modelit;
- bëjë shtrimin e pecetave;
- bëjë shtrimin e pajisjeve menage;
- bëjë shtrimin e beshtekut-inventarit për ngrënie;
- bëjë shtrimin e gotave për pije.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM4 Nxënësi rregullon tryezën ndihmëse-shërbyese

Nxënësi duhet të:

- bëjë shtrimin e mbulesës në tryezën ndihmese-shërbyese;
- bëjë shtrimin e inventarit rezervë (gota, pjatat, inventari për ngrënie beshteku, menage, rrmojsa, menytë.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM5 Nxënësi rregullon tryezën vitrinë-reklamuese për shujta të caktuara me specialitete të ditës.

Nxënësi duhet të:

- përgatisë tryezën reklamuese për shërbim;
- bëjë shtrimin e sallatave ditore;
- bëjë shtrimin e gjellëve ditore;
- bëjë shtrimin e ëmbëlsirave ditore;
- menaxhojë vitrinës sipas konsumit të kuzhinës;
- zbatimi i rregullave të higjienës dhe sigurisë në punë.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM6 Nxënësi dekoron tryezat dhe sallonin me lule të freskëta

Nxënësi duhet të:

- përgatisë vazot për dekorimin e tryezës së klientit;
- dekorojë tryezën me lule;
- dekorojë tryezat e përbashkëta me zhardiniere;
- dekorojë sallonin e restorantit me lule te freskëta;
- ujitja dhe higjienizimi i luleve në sallonin e shërbimit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Moduli i praktikës profesionale: Pritja, pranimi dhe vendosja klientëve nëpër tryeza 5 kredi (50 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për pritjen e klientëve, shoqërimin e tyre në tavolinë, përshëndetjen, ofrimin e mjeteve të ofertës, marrjen e porosisë së ushqimit dhe pijeve, si dhe përcjelljen e klientëve.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi pret klientët në hyrje të restorantit
RM2 Nxënësi ndihmon klientët për zgjedhjen e tryezës sipas planit te rezervimit
RM3 Nxënësi merr porosinë për ushqim dhe pije mjetet e ofertës klientëve pranë tryezës
RM4 Nxënësi shërben porosinë te klienti
RM5 Nxënësi përcjellë klientin

RM1 Nxënësi pret klientët në hyrje të restorantit

Nxënësi duhet te:

- hapë derën për klientin sipas rregullit;
- përshëndesë klientin sipas rregullit;
- marrë xhaketën sipas rregullit;
- bëjë sistemimin në gardërobë të teshave sipas rregullit;
- japë biletën e gardërobës sipas rregullit;
- bëjë sigurimin dhe ruajtjen e gardërobës sipas rregullit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM2 Nxënësi ndihmon klientët për zgjedhjen e tryezës sipas planit te rezervimit

Nxënësi duhet të:

- pranojë rezervimin me telefon, faks, internet sipas rregullit;
- pranojë klientin a la cart sipas rregullit;
- gjejë tryezën adekuate sipas rregullit;

mbajë karrigen klientit sipas rregullit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM3 Nxënësi merr porosinë për ushqim dhe pije mjetet e ofertës klientëve pranë tryezës

Nxënësi duhet të:

- japë menynë e ushqimeve klientit sipas rregullit;
- japë menynë e ushqimeve pijeve sipas rregullit;
- bëjë marrjen e porosisë së ushqimit klientit sipas rregullit;
- bëjë marrjen e porosisë së pijeve klientit sipas rregullit;
- bëjë shpjegimin e menysë sipas rregullit;
- bëjë sugjerimin për pije sipas ushqimit sipas rregullit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM4 Nxënësi shërben porosinë te klienti

Nxënësi duhet të:

- bëjë shërbimin e pijeve sipas rregullit;
- bëjë shërbimin e të parave/antipastave sipas rregullit;
- bëjë shërbimin e gjellës kryesore sipas rregullit;
- bëjë shërbimin e ëmbëlsirave dhe pijeve digjestive sipas rregullit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

RM5 Nxënësi përcjellë klientin

Nxënësi duhet të:

- bëjë ngritjen e gotave dhe pjatave, inventarit të shërbyer nga tavolina sipas rregullit;
- bëjë dhënien e faturës klienti sipas rregullit;
- bëjë pagesën sipas rregullit;
- bëjë përcjelljen e klientit sipas rregullit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive, Hotele të rangut të lartë dhe Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje te hoteleve të kategorive të larta.

Moduli i praktikës profesionale: Bonimi-shkruarja dhe pagesa e shërbimeve 4 kredi (40 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për shënimin e bonimit, kasabllokut, programit kompjuterik të inkasimit, për shkrimin e faturës së plotë e të saktë të specifikuar sipas konsumacioneve të ofruara dhe shërbyera klientit, librit të banakut dhe konsumacioneve për grupe të caktuara dhe ahengje familjare.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi shkruan porosinë përmes kasabllokut
RM2 Nxënësi shkruan porosinë përmes kasës regjistruese mekanike
RM3 Nxënësi shkruan porosinë përmes kasës kompjuterike me program
RM4 Nxënësi shërben në restorantet e pansionit përmes bonove / konsumacioneve (për grupe të organizuara)

RM1 Nxënësi shkruan porosinë përmes kasabllokut

Nxënësi duhet të:

- bëjë marrjen në dorëzim të kasabllokut;
- bëjë ndarjen në dy pjesë të kasabllokut;
- bëjë shkruarjen me laps të emrit të konsumacionit;
- bëjë dorëzimin me çmim dhe sasi në banak;
- mbajë e pjesën tjetër për vete;
- bëjë vërtetimin e kasablloqeve;
- bëjë dorëzimin e pagesës në arkë

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi shkruan porosinë përmes kasës regjistruese mekanike

Nxënësi duhet të:

- bëjë marrjen në dorëzim të kasës regjistruese;
- bëjë hapjen e kasës regjistruese;
- bëjë markimin e porosisë në kasën regjistruese;
- bëjë printimin e llogarive të ushqimit dhe pijeve;
- japë llogarinë klientit;
- mbajë e pjesën tjetër për vete;
- bëjë vërtetimin e faturave;
- bëjë mbylljen e kasës regjistruese;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë

RM3 Nxënësi shkruan porosinë përmes kasës kompjuterike me program

Nxënësi duhet të:

- bëjë marrjen në dorëzim të kasës kompjuterike;
- bëjë shënimin e porosisë së klientit;
- bëjë printimin e faturës për klientin;
- japë llogarinë klientit;
- mbajë e pjesën tjetër për vete;
- bëjë vërtetimin e faturave;
- bëjë mbylljen e kasën kompjuterik;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë

RM4 Nxënësi shërben në restorantet e pansionit përmes bonove / konsumacioneve (për grupe të organizuara

Nxënësi duhet të:

- japë bonot klientit;
- bëjë pranimin e bonos;
- bëjë vërtetimin e bonos;
- bëjë shërbimin e klientit sipas bonos;
- bëjë pranimin e konsumacionit;
- bëjë kalkulimin e vlerës së konsumuar nga klienti;
- komunikojë me klientin për vlerën e konsumuar;
- zbatojë rregullat e mbrojtjes, higjienës dhe ruajtjes së mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë

Moduli i praktikës profesionale: Mënyrat e shërbimit te ushqimit në restorant 4 kredi (40 orë)

Qëllimi i modulit:

Një modul praktik që i aftëson nxënësit për mënyrat e ofrimit të shërbimit a la cart për shujta të caktuara, mëngjes, drekë, darkë, pritje solemne, banket, koktej parti, bife e ftohtë si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi shërben klientët në restorantet a la cart sipas porosisë
RM2 Nxënësi shërben klientin në restorantet e pansionit
RM3 Nxënësi shërben në pritjet solemne, banket apo drekë afariste
RM4 Nxënësi shërben në pritjet solemne koktej parti
RM5 Nxënësi shërben në pritjet solemne, bufeja e ftohtë-ngrohtë
RM6 Nxënësi shërben në dhoma dhe apartamente të hotelit

RM1 Nxënësi shërben klientët në restorantet a la cart sipas porosisë

Nxënësi duhet të:

- kryejë punët parapërgatitore për mëngjes, drekë, darkë;
- merr porosinë nga klienti;
- bën shërbimin e antipastave të ftohta;
- bën shërbimin e supës dhe çorbës;
- bën shërbimin i antipastës së ngrohtë;
- bën shërbimin i gjellës kryesore me sallatë;
- bën shërbimin e desertit;
- bën shërbimin për një person;
- bën shërbimin për dy klientë;
- bën shërbimin e drejtpërdrejtë me pjatë;
- bën shërbimin me pjatancë përmes forlegërit;
- bën shërbimin përmes geridones ose karrocës;
- ngre tryezat;
- kryejë punët përfundimtare;
- përcjellë klientin

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi shërben klientin në restorantet e pansionit

Nxënësi duhet të:

- kryen punët parapërgatitore për shërbimin e mëngjesit, drekës, darkës;
- bën shërbimin sipas menysë së caktuar;
- bën shërbimin e drejtpërdrejtë ne tryeze përmes pllatojit për shërbim;
- bën shërbimin përmes karrocës për shërbim;
- bën shërbimin për një klient;
- bën shërbimin për më shumë se një klient;
- merr porosinë për ditën e ardhshme;
- ngre tryezat;
- kryen punët përfundimtare.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi shërben në pritjet solemne, banket apo drekë afariste

Nxënësi duhet të:

- kryen punët parapërgatitore;
- bën shtrimin e tryezës sipas menysë;
- mbush gotat me pije;
- bën shërbimin e bukës;
- bën shërbimin me sallatë;
- bën shërbimin me garniturë;
- pastron të zbrazëtat;
- kryen punët përfundimtare

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi shërben në pritjet solemne koktej parti

Nxënësi duhet të:

- kryen punët parapërgatitore në sallon;
- bën shtrimin e tryezës sipas planit;
- përgatitë pultin e improvizuar;
- përgatitë pultin për pije;
- bën shërbimin e pijeve;
- bën mbartja e gotave;
- kryen punët përfundimtare.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM5 Nxënësi shërben në pritjet solemne, bufeja e ftohtë-ngrohtë

Nxënësi duhet të:

- kryen punët parapërgatitore në ofis;
- bën shtrimin e tryezave;
- bën shtrimin e tryezës bufe;
- përgatitë pultin e improvizuar;
- bën mbartja e ushqimit në tryezën bufe;
- bën shërbimin me pije;
- bën mbartja e të zbrazëtave;
- kryen punët përfundimtare.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM6 Nxënësi shërben në dhoma dhe apartamente të hotelit

Nxënësi duhet të:

- kryen punët parapërgatitore në ofis;
- merr porosinë me telefon, sinjali, nga recepcioni;
- bën mbartjen e porosisë përmes ashensorit;
- bën shërbimin në dhomë i porosisë;
- bën kalkulimin dhe dhënien e faturës;
- kryen punët përfundimtare.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Shërbimi i klientëve me pije në restorant 3.5 kredi (35 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për mënyrat e prezantimit dhe shërbimit të pijeve sipas radhës se konsumimit, si dhe pijet e caktuara të cilat përshtaten me ushqimet.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi shërben pije aperitive
RM2 Nxënësi shërben verërat e bardha
RM3 Nxënësi shërben verën e kuqe kualitative
RM4 Nxënësi shërben verën shkumuese dhe deserte
RM5 Nxënësi shërben pijet digjestive
RM6 Nxënësi shërben pijet e ngrohta si kafe turke, ekspreso, çaj

RM1 Nxënësi shërben pije aperitivë

Nxënësi duhet te:

- bëjë parapërgatitjen për shërbimin e pijeve aperitive;
- bëjë përgatitjen e gotave;
- bëjë kontrollin e temperaturës së pijes;
- bëjë shërbimin te klienti të pijes aperitive

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi shërben verërat e bardha

Nxënësi duhet të:

- bëjë parapërgatitjen për shërbimin e verës së kuqe;
- bëjë prezantimin e verës së kuqe te klienti;
- bëjë hapjen e shishes;
- bëjë paraqitjen e tapës te klienti;
- bëjë vendosjen e manshetës në qafën e shishes së verës;

- bëjë shërbimin e verës në gotën e klientit;
- bëjë vendosjen e shishes bosh në tavolinën e klientit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi shërben verën e kuqe kualitative

Nxënësi duhet të:

- bëjë parapërgatitjen për shërbimin e verës së kuqe;
- bëjë prezantimin e verës së kuqe te klienti;
- bëjë hapjen e shishes;
- bëjë paraqitjen e tapës te klienti;
- bëjë vendosjen e manshetës në qafën e shishes së verës;
- bëjë shërbimin e verës në gotën e klientit;
- bëjë vendosjen e shishes bosh në tavolinën e klientit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi shërben verën shkumuese dhe desertë

Nxënësi duhet të:

- bëjë parapërgatitjen për shërbimin e verës shkumëzuese;
- bëjë prezantimin e verës shkumëzuese te klienti;
- bëjë hapjen e shishes;
- bëjë paraqitjen e tapës te klienti;
- bëjë vendosjen e manshetës në qafën e shishes së verës;
- bëjë shërbimin i verës në gotën e klientit;
- bëjë vendosjen e shishes në ftohësin e verës;
- bëjë vendosjen e shishes bosh në tavolinën e klientit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM5 Nxënësi shërben pijet digjestive

Nxënësi duhet të:

- bëjë parapërgatitjen për shërbimin e pijeve digjestive;
- bëjë përgatitjen e gotave;
- bëjë kontrollin e temperaturës së pijes;
- bëjë shërbimin te klienti të pijes digjestive.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM6 Nxënësi shërben pijet e ngrohta si kafe turke, ekspreso, çaj

Nxënësi duhet të:

- bëjë përgatitjen e pjatës së filxhanit për shërbimin e kafes/çajit;
- bëjë vendosjen e lugës dhe sheqerit në pjatën e filxhanit;
- bëjë vendosjen e filxhanit me kafe/çaj në pjatë;
- bëjë përgatitjen e gotave me ujë;
- bëjë rreshtimin e filxhanëve dhe gotave në tabakanë e shërbimit;
- bëjë shërbimin te klienti i pijeve të ngrohta

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Klasa 12
Klasa 12 ka shtatë module të praktikës profesionale:

15. Organizimi dhe shërbimi i çajit të pas drekës	6K (60 orë)
16. Shërbimi në kokteje	6K (60 orë)
17. Shërbimi në kopshtin e restorantit (natyrë)	6K (60 orë)
18. Shërbimi në bufe (të ftohtë dhe të ngrohtë)	6K (60 orë)
19. Shërbimi në bankete	6K (60 orë)
20. Shërbimi në bar	6K (60 orë)
21. Shërbimi në sy të klientit	2.4K (24 orë)

Moduli i praktikës profesionale: Organizimi dhe shërbimi i çajit të pas drekës: 6 kredi (60 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për shërbim në çajin e pasdrekes, në raste të ndryshme, si: çaji intim, çaji i mbyllur dhe çaji për argëtim, punët përgatitore, rrjedha e shërbimit si dhe punët përfundimtare.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

R1 Nxënësi shërben në çajin intim për 12 persona
R2 Nxënësit shërben çajin e mbyllur (me ftesa)
R3 Nxënësi shërben çajin për argëtim

R1 Nxënësi shërben në çajin intim për 12 persona

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit sipas rregullit;
- përgatisë mizonplasin për shërbim;
- përgatisë dhe shërbejë tryezën sipas menysë;
- dekorojë tryezën dhe sallonin me lule të freskëta;
- përgatisë tryezën ndihmëse shërbyese;
- presë klientët dhe t'i vendosë pranë tryezës;
- shërbejë me pije sipas radhës;
- shërbejë me minione sipas radhës;
- shërbejë tortën;
- shërbejë frutat;
- kryejë punët përfundimtare dhe të përcjellë klientët;
- zbatojë rregullat e mbrojtës në punë dhe ruajtjes së mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

R2 Nxënësit shërben çajin e mbyllur (me ftesa)

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- përgatisë mizonplasin për shërbim;
- përgatisë dhe shërbejë tryezën sipas menysë dhe planit;
- dekorojë tryezën dhe sallonin me lule të freskëta;
- përgatisë tryezën ndihmëse shërbyese;
- presë klientët dhe t'i vendosë pranë tryezës;
- shërbejë pije sipas radhës;
- shërbejë ushqim sipas radhës;
- shërbejë ëmbëlsira për klientët;
- shërbejë fruta;
- kryejë punët përfundimtare dhe të përcjellë klientët;
- zbatojë rregullat e mbrojtës në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

R3 Nxënësi shërben çajin për argëtim

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- përgatisë mizonplasin për shërbim;
- përgatisë dhe shërbejë tryezën sipas menysë;
- dekorojë tryezën dhe sallonin me lule të freskëta;
- përgatisë tryezën ndihmëse shërbyese;
- presë klientët dhe t' i vendosë pranë tryezës;
- marrë porositë nga klientët;
- shërbejë me pije sipas radhës;
- shërbejë me ushqim sipas radhës;
- shërbejë ëmbëlsira për klientët;
- shërbejë fruta;
- kryejë punët përfundimtare dhe të përcjellë klientët;
- zbatojë rregullat e mbrojtës në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Shërbimi në kokteje 6 kredite (60 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për shërbim në pritjet solemne (koktej party) si punët përgatitore në zyrë, në sallon, punët përgatitore në shërbimin e klientëve me pije aperitive, antipasta, ushqime, pije, pije tretëse si dhe punët përfundimtare dhe përcjellja e klientëve.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi kryen punët përgatitore për shërbimin e koktejeve
RM2 Nxënësi kryen punët përgatitore në banak për pritje dhe shërbim
RM3 Nxënësi kryen punët përgatitore në sallon për shërbim
RM4 Nxënësi pret klientët dhe u shërben me pije aperitive dhe antipasta
RM5 Nxënësi shërben klientët me ushqim
RM6 Nxënësi shërben me pije digjestive dhe kafe

RM1 Nxënësi kryen punët përgatitore për shërbimin e koktejeve

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- përgatisë e të pastrojë të gjitha llojet e gotave;
- përgatisë serviset;
- përgatisë të gjitha llojet e pjatave;
- përgatisë mbulesat e tryezave;
- përgatisë inventarin ndihmës për shërbim;
- përgatisë tabakatë me pije aperitive;
- përgatisë mizonplasin për shërbim;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi kryen punët përgatitore në banak për pritje dhe shërbim

Nxënësi duhet të:

- përgatisë bar bufe të improvizuara;
- bashkojë tryezat sipas planit;
- mbulojë tryezat me mbulesa;
- vendosë pijet në banak sipas radhës së shërbimit;
- vendosë gotat e të gjitha llojeve;
- vendosë akullin;
- mbushë gotat me pije, të mbulojë tabakatë me pije;
- përgatisë mizonplasin;
- mirëmbajë higjienën në vendin e punës;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe të ruajë mjedisin.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi kryen punët përgatitore në sallon për shërbim

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- vendosë tryezat sipas planit;
- mbulojë tryezat me mbulesa;
- vendosë mizonplasin në tryeza;
- shtrojë tryezat sipas planit;
- dekorojë tryezat me lule;
- dekorojë sallonin me lule;
- vendosë ndonjë karrige pranë tryezave për klientët invalidë dhe të moshuar;
- mirëmbajë higjienën në sallonin për shërbim;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe të ruajë mjedisin.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi pret klientët dhe u shërben me pije aperitive dhe antipasta

Nxënësi duhet të:

- presë klientët dhe t'i përshëndesë;
- ofrojë dhe shërbejë me pije aperitive;
- sqarojë për llojet e pijeve të cilat shërbehen në tabaka;
- shërbejë me antipasta përmes pjatave të dekoruara;
- lëvizë dhe t'u shërbejë klientëve aty ku gjenden;
- mbledhë gotat e zbrazura;
- marrë gota të tjera dhe t'u shërbejë klientëve;
- mirëmbajë higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM5 Nxënësi shërben klientët me ushqim

Nxënësi duhet të:

- ofrojë dhe shërbejë klientët me kanape;
- ofrojë dhe t'u shërbejë klientëve mish të thatë;
- ofrojë dhe t'u shërbejë klientëve mish nga skara;
- ofrojë dhe t'u shërbejë klientëve pije;
- ofrojë dhe t'u shërbejë klientëve minione;
- mbledhë gotat dhe pjatat;
- mirëmbajë higjienën në vendin e punës;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe të ruajë mjedisin.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM6 Nxënësi shërben me pije digjestive dhe kafe

Nxënësi duhet të:

- ofrojë dhe t'u shërbejë klientëve pije digjestive;
- ofrojë dhe t´u shërbejë klientëve kafe;
- mbledhë gotat dhe filxhanët;
- përcjellë klientët;
- mbledhë inventarin për shërbim;
- numërojë inventarin në përdorim;
- kthejë sallonin në gjendjen e mëparshme;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe të ruajë mjedisin.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Shërbimi në kopshtin e restorantit (natyrë) 6 kredi (60 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për shërbimin në pritjen solemne, koktej parti në natyrë, jashtë objektit hotelier.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi kryen punët përgatitore për shërbimin e koktej parti në natyrë
RM2 Nxënësi përgatitë banakun e improvizuar
RM3 Nxënësi pret, përshëndet dhe u shërben klientëve
RM4 Shërben klientët me pije digjestive dhe kryen punët përfundimtare

RM1 Nxënësi kryen punët përgatitore për shërbimin e koktej parti në natyrë

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e Shërbimit;
- përgatisë, të pastrojë të gjitha llojet e gotave;
- përgatisë serviset;
- përgatisë të gjitha llojet e pjatave;
- përgatisë mbulesa të tryezave;
- përgatisë inventarin ndihmës për shërbim;
- përgatisë tabakatë me pije aperitivë;
- përgatisë mizonplasin për shërbim;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi përgatitë banakun e improvizuar

Nxënësi duhet të:

- përgatisë banakun sipas planit me bashkimin e tryezave;
- mbulojë tryezat me mbulesa dhe të kontrollojë stabilitetin;
- vendosë gotat në banak sipas radhës;
- vendosë pijet në banak;
- vendosë mizonplasin në banak;
- përgatisë tabakatë me pije;
- vendosë ndonjë tryezë në kopsht;
- mbulojë tryezat, shtrojë dhe dekorojë;
- vendos ne tryeza antipastat;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi pret, përshëndet dhe u shërben klientëve

Nxënësi duhet të:

- përshëndetë klientët dhe të shërbejë me pije aperitivë;
- shërbejë klientët me antipasta;
- shërbejë klientët me kanape;
- shërbejë klientët me produkte mishi;
- shërbejë klientët me pije;
- shërbejë klientët me minione;
- mbledhë inventarin në përdorim (gota dhe pjata);
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Shërben klientët me pije digjestive dhe kryen punët përfundimtare

Nxënësi duhet të:

- shërbejë klientët me pije digjestive;
- përcjellë klientët;
- mbledhë inventarin për shërbim;
- paketojë gotat e të gjitha llojeve;
- paketojë enët në përdorim;
- paketojë mizonplasin;
- paketojë mbulesat dhe mbimbulesat;
- paketojë tryezat dhe inventarin;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Shërbimi në bufe (të ftohtë dhe të ngrohtë) 6 kredi (60 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për shërbimin në pritjet solemne-bufe e ftohtë dhe e kombinuar, si përgatitjen e bufesë, përgatitjen e tryezave për shërbimin e klientëve me pije dhe ushqim si dhe punët përfundimtare.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi kryen punët përgatitore për shërbimin e bufesë së ftohtë
RM2 Nxënësi kryen punët përgatitore në sallon, në banakun për shërbim
RM3 Nxënësi përgatitë tryezën kryesore për bufe dhe sallonin për shërbim
RM4 Nxënësi rregullon tryezën bufe me ushqim
RM5 Nxënësi pret dhe shërben klientët me pije aperitivë dhe ushqim
RM6 Nxënësi shërben klientët me pije digjestive dhe kafe

RM1 Nxënësi kryen punët përgatitore për shërbimin e bufesë së ftohtë

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- përgatisë e pastrojë të gjitha llojet e gotave;
- përgatisë serviset;
- përgatisë të gjitha llojet e pjatave;
- përgatisë mbulesat e tryezave;
- përgatisë inventarin ndihmës për shërbim;
- përgatisë tabakatë me pije aperitivë;
- përgatisë pijet të cilat shërbehen;
- përgatisë mizonplasin për shërbim;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi kryen punët përgatitore në sallon, në banakun për shërbim

Nxënësi duhet të:

- përgatisë bufenë e improvizuar;
- bashkojë tryezat sipas planit;
- mbulojë tryezat me mbulesa;
- vendosë pijet në banak sipas radhës së shërbimit;
- vendosë gotat e të gjitha llojeve;
- vendosë akullin;

- dekorojë banakun për shërbim;
- mbushë gotat me pije, të mbulojë tabakatë me pije;
- përgatisë mizonplasin;
- zbatojë higjienën në vendin e punës;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi përgatitë tryezën kryesore për bufe dhe sallonin për shërbim

Nxënësi duhet të:

- formojë tryezën bufe në bazë të numrit të të ftuarve;
- vendosë tryezën bufe në mes te sallonit;
- mbulojë tryezën me mbulesa;
- dekorojë tryezën me lule;
- vendosë tryezat në sallon sipas planit;
- mbulojë tryezat dhe kuvertojë sipas menysë;
- dekorojë tryezat dhe sallonin;
- vendosë karriget sipas planit;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi rregullon tryezën bufe me ushqim

Nxënësi duhet të:

- vendosë në skajet e tryezës pjatat me antipasta;
- vendosë sallatat e ndryshme;
- vendosë antipasta të ngrohta;
- vendosë gjellë speciale;
- vendosë gjellët kryesore me mish;
- vendosë garniturat dhe salcat;
- vendosë gjellët e skarës;
- vendosë ëmbëlsirat;
- vendosë djathërat e ndryshëm;
- vendosë fruta të kombinuara;
- vendosë pjata të cekëta, të thella dhe ëmbëlsira;
- vendosë servise dhe peceta;
- vendosë produktet e pjekura;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM5 Nxënësi pret dhe shërben klientët me pije aperitivë dhe ushqim

Nxënësi duhet të:

- presë klientët dhe të shërbejë me pije aperitive;
- ndihmojë klientët pranë tryezës bufe për zgjedhje;
- plotëson tryezën bufe me ushqime;
- mbledh pjatat e zbrazura nga tryeza bufe;
- shërben me ushqime klientët kryesorë nëpër tryeza;
- shërben klientët me pije që shoqërojnë ushqimin;
- shërben klientët sipas radhës së shërbimit;
- mbledh tryezat e klientëve;
- shërben klientët me ëmbëlsira dhe fruta;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM6 Nxënësi shërben klientët me pije digjestive dhe kafe

Nxënësi duhet të:

- ofrojë dhe t'u shërbejë klientëve pije digjestive;
- ofrojë dhe t'u shërbejë klientëve kafe;
- mbledhë gotat dhe filxhanët;
- përcjellë klientët;
- mbledhë inventarin për shërbim;
- numërojë inventarin në përdorim;
- kthejë sallonin në gjendjen fillestare;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Shërbimi në bankete
6 kredi (60 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për shërbimin në pritjet solemne të drekës/darkës solemne/banketit dhe kryerjen e punëve përgatitore, shërbimin e klientëve me pije aperitive dhe digjestive, shërbimin me ushqim dhe pije, shërbimin me desert dhe punët përfundimtare.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi kryen punët përgatitore për shërbimin e banketit
RM2 Nxënësi përgatitë sallonin për pritje dhe sallonin për shërbim
RM3 Nxënësi pret dhe shërben klientët me pije aperitive dhe antipasta
RM4 Nxënësi shërben klientët me ushqime dhe pije sipas menysë
RM5 Nxënësi shërben klientët me ëmbëlsira dhe verë me shkumë
RM6 Nxënësi shërben klientët me pije digjestive dhe kafe

RM1 Nxënësi kryen punët përgatitore për shërbimin e banketit

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- përgatisë e pastrojë të gjitha llojet e gotave;
- përgatisë serviset;
- përgatisë të gjitha llojet e pjatave;
- përgatisë mbulesat e tryezave;
- përgatisë inventarin ndihmës për shërbim;
- përgatisë tabakatë me pije aperitive;
- përgatisë pijet të cilat shërbehen;
- përgatisë mizonplasin për shërbim;
- përgatisë lule të freskëta për dekorimin e tryezës dhe sallonit;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.
-

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi përgatitë sallonin për pritje dhe sallonin për shërbim

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë skemën e shërbimit;
- përgatisë sallonin për shërbim të aperitivit;
- përgatisë sallonin me tryeza të përbashkëta;
- mbulojë tryezat me mbulesa;
- shtrojë tryezat sipas menysë;
- shërbejë gotat për pije;
- dekorojë tryezën dhe sallonin me lule;
- përgatisë tryezën ndihmëse shërbyese;
- përgatisë tabakatë me pije aperitive;
- zbatojë higjienën në vendin e punës;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi pret dhe shërben klientët me pije aperitive dhe antipasta

Nxënësi duhet të:

- presë, përshëndesë dhe ndihmojë për heqjen e rrobave;
- shërbejë klientët me pije aperitive;
- shërben klientët me antipasta;
- mbledhë gotat e zbrazura nga tryeza;
- plotësojë tryezën kryesore me produkte të pjekura;
- mbushë gotat e klientëve me ujë;
- ndihmojë klientët rreth vendosjes në tryezën kryesore;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtja e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi shërben klientët me ushqime dhe pije sipas menysë

Nxënësi duhet të:

- shërbejë antipasta të ftohta;
- mbledhë pjatat e zbrazura;
- shërbejë çorbë për klientët;
- mbledhë tryezën;
- shërbejë klientët me antipasta të ngrohta;
- mbledhë tryezën;
- shërbejë klientët me gjellë speciale;
- mbledhë tryezën;
- shërbejë klientët me gjellën kryesore dhe sallatën;
- shërbejë klientët me verë;
- mbledhë tryezën dhe ta pastrojë atë;
- zbatoje mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM5 Nxënësi shërben klientët me ëmbëlsira dhe verë me shkumë

Nxënësi duhet të:

- shërbejë klientët me ëmbëlsira;
- shërbejë klientët me verë me shkumë;
- largohet nga salloni me rastin e leximit të fjalimit;
- mbledhë tryezat e klientëve;

shërbejë klientët me fruta;
- mbledhë tryezën e klientëve;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM6 Nxënësi shërben klientët me pije digjestive dhe kafe

Nxënësi duhet të:
- ofrojë dhe shërbejë klientët me pije digjestive;
- ofrojë dhe shërbejë klientët me kafe;
- mbledhë gotat dhe filxhanët;
- përcjellë klientët;
- mbledhë inventarin për shërbim;
- numërojë inventarin në përdorim;
- kthejë sallonin në gjendjen fillestare;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Shërbimi në bar 6 kredi (60 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen e pijeve të barit dhe shërbimin.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi përgatitë koktejin monaliza
RM2 Nxënësi përgatitë sheri kobler
RM3 Nxënësi përgatitë limonadë frutash
RM4 Nxënësi përgatitë xhin- fiz
RM5 Nxënësi përgatitë brendi-flip
RM6 Nxënësi përgatitë boll prej ananasi 6-8 persona

RM1 Nxënësi përgatitë koktejin monaliza

Nxënësi duhet të:
- lexojë dhe interpretojë recetën e koktejit;
- përzgjedhë likerin e kuq (1/3 sipas recetës);
- përzgjedhë likerin e kokos (2/3 sipas recetës);
- përzgjedhë inventarin dhe pajimet;
- hapë tundësin dhe të vendosë akullin;
- shtojë likerin e kuq dhe kakaon në tundës;

- shkundë shkurt;
- përgatitë gotën për koktej me kurorë të sheqertë;
- kullojë pijen dhe të mbushë gotën;
- dekorojë pijen me kokërr qershie;
- shërbejë klientit koktej;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi përgatitë sheri kobler

Nxënësi duhet të:

- lexojë dhe interpretojë recetën e koktejit;
- përzgjedhë gotën e përshtatshme;
- vendosë në gotë akull të shtypur;
- vendosë në gotë ½ e pjeshkës, ananas-fruta;
- vendosë në gotë liker maraskino, vinjak;
- vendosë në gotë 3 desh krivaser, 3dcl malinë shurupi;
- mbushë gotën me verë sheri;
- shërbejë klientin me pipë dhe lugë bari;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi përgatitë limonadë frutash

Nxënësi duhet të:

- përzgjedhë gotën adekuate për limonadë;
- shtojë në gotë dy kokrra akulli;
- shtojë në gotë katër qershi (komposto);
- shtojë ½ e pjeshkës (komposto);
- shtojë 1/8 e portokallit;
- shtojë sheqer sipas dëshirës së klientit;
- shtojë ½ lëng limoni;
- shtojë ½ lëng portokalli;
- shtojë një kokërr ulliri apo shurup grenadine;
- shtojë aromën e kores së limonit;
- mbushë me ujë me sodë;
- shërbejë pipin dhe lugën e bari;

zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi përgatitë xhin- fiz

Nxënësi duhet të:

- përzgjedhë gotën për fiz;
- hedhë në tundës 3 kokrra akulli të shtypura;
- shtojë ½ lugë lëng limoni;
- shtojë 3 lugë bari sheqer;
- shtojë 1 masë xhin;
- përziejë fuqishëm për 2 min;
- mbushë me ujë sode apo mineral;
- paraqesë pijen dhe t'ia shërbejë klientit;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM5 Nxënësi përgatitë brendi-flip

Nxënësi duhet të:

- përzgjedhë gotën e posaçme për flip;
- marrë tundësin dhe ta hapë atë;
- shtojë në tundës 3 kokrra akull;
- shtojë 3 lugë sheqer bari;
- shtojë 1 zhunjak të freskët;
- shtojë 1 masë vinjak
- përziejë gjatë;
- përgatisë gotën me kurorë me arra të bluara;
- kullojë pijen;
- paraqesë pijen dhe t’i shërbehet pipi;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtja e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM6 Nxënësi përgatitë boll prej ananasi 6-8 persona

Nxënësi duhet të:

- përzgjedhë 8-10 rrathë ananasi të freskët apo të konservuar;
- shtojë 0,10 1 proshek;
- shtojë 0,05 l liker portokalli;

- shtojë 250 gr sheqer kristali;
- shtojë 3 shishe verë të bardhë;
- shtojë 0,3 dcl verë të kuqe;
- shtojë 1 shishe verë me shkumë;
- prezantojë pijen, t'ju shërbejë klientëve, të provojë shijen ;
- shërbejë nga ena ku është përgatitur pija;
- mbushë gotat me garuzhdë në gota të posaçme ;
- shërbejë klientët sipas radhës së shërbimit;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Moduli i praktikës profesionale: Shërbimi në sy të klientit 2.4 kredi (24 orë)

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për përgatitjen dhe shërbimin e ushqimit në prani të klientëve si: transhimin e ushqimit, shërbimin e biftekut tartar, filetimin e peshkut si dhe flakëritjen e ushqimeve.

Rezultatet mësimore (RM) të modulit:

RM1 Nxënësi transhon dhe shërben klientin me shatobrian në prani të tij
RM2 Nxënësi përgatitet dhe shërben klientin me biftek tartar
RM3 Nxënësi fileton peshkun në prani të klientit
RM4 Nxënësi përgatit ushqimet-finalizon dhe flakëron në sy të klientëve-krepet syzet

RM1 Nxënësi transhon dhe shërben klientin me shatobrian në prani të tij

Nxënësi duhet të:

- marrë nga kuzhina shatobrianin e aranzhuar dhe dekoruar;
- marrë mizonplasin për transhim;
- marrë me vete edhe pjatat e cekëta të nxehta;
- marrë gjellën e përgatitur dhe t'ua prezantojë klientëve;
- fillojë me prerjen në pjesë të barabarta në geridon;
- dekorojë pjatën e klientit me mish dhe garniturë;
- shërbejë klientin kryesor me dorën e djathtë nga ana e djathtë;
- vendosë në nxehës pjesën e mbetur;
- shërbejë edhe pjesën tjetër më vonë;
- mbledhë tryezën;
- faturojë dhe përcjellë klientin;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM2 Nxënësi përgatitet dhe shërben klientin me biftek tartar

Nxënësi duhet të:

- marrë nga kuzhina biftekun e përgatitur;
- vendosë biftekun në karrocën për shërbim;
- marrë një pjatë të thellë, mizonplastin, bukën e thekur si dhe shtojcat dhe salcat;
- paraqesë biftekun para klientëve;
- fillojë rrjedhën e përgatitjes së biftekut tartar;
- konsultohet me klientin për shtojcat;
- bëjë përzierjen me dy pirunë;
- bëjë masën brumë dhe ta ndajë nga pjata;
- ofrojë një copë për klientin për të provuar shijen;
- japë formën e biftekut;
- ofrojë dhe shërbejë nga ana e djathtë;
- mbledhë tryezën dhe të përcjellë klientin;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM3 Nxënësi fileton peshkun në prani të klientit

Nxënësi duhet të:

- marrë nga kuzhina peshkun e përgatitur dhe ta vendosë në karrocë;
- marrë me vete pjatën e cekët të ngrohtë si dhe mizonplasit e nevojshëm;
- paraqesë peshkun para klientit;
- fillojë filetimin në prani të klientit ;
- hedhë në pjatë peshkun e filetuar;
- shërbejë me dorën e djathtë klientin nga ana e djathtë, sipas radhës;
- mbledhë tryezën;
- faturojë dhe përcjellë klientin;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

RM4 Nxënësi përgatit ushqimet-finalizon dhe flakëron në sy të klientëve-krepet syzet

Nxënësi duhet të:

- marrë nga kuzhina krepet gjysmë të përgatitura;
- përzgjedhë pajimet për flakëritje;
- përzgjedhë pjatat e përshtatshme;
- paraqesë klientit materialet dhe krepet;
- fillojë përgatitjen dhe finalizimin;
- shërbejë krepet në prani të klientit;
- flakërojë krepet në mënyrë profesionale;
- shërbejë klientët sipas radhës nga ana e djathtë;
- faturojë, mbledhë tryezën dhe të përcjellë klientin;
- zbatojë mbrojtjen në punë dhe ruajtjen e mjedisit.

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjedise të përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor: Materiale të nevojshme të artikujve ushqimorë, Klasa kabinet për mësim, Restorante ekskluzive dhe Hotele të rangut të lartë.

Asistent Turistik

Lëmia: Hoteleri
Profili: Asistent turistik
Niveli: I dhe II
Klasat 10, 11, 12

Njoftime të përgjithshme për shkollimin Struktura e shkollimit

Arsimimi në profilin mësimor "Asistent turistik" për nivelet I dhe II trajtohet në kuadrin e shkollimit të mesëm të lartë në Kosovë.
Niveli i parë i arsimimit profesional, me kohëzgjatje dy vite mësimore pas përfundimit të arsimit të detyruar (klasa 10 dhe 11), i përgatit nxënësit për kompetencat fillestare (hyrëse) të punësimit në profesionin e asistentit turistik. Jep një certifikatë të përgatitjes profesionale të
nivelit të punonjësit gjysmë të kualifikuar (ndihmës).
Niveli i dytë i arsimimit profesional, me kohëzgjatje një vit mësimor (klasa 12) pas përfundimit me sukses të nivelit të parë, i përgatit nxënësit për të fituar një kualifikim profesional që u mundëson atyre integrimin në tregun e punës për asistent turistik, si dhe vazhdimin e arsimimit në nivele më të larta. Jep një certifikatë të përgatitjes profesionale të nivelit të punonjësit të kualifikuar.

Grupi i moduleve të praktikës profesionale synon përgatitjen e nxënësve me kompetencat praktike të nevojshme për t'u integruar me sukses në tregun e punës në sektorin e asistentit turistik.
Shkollimi për "Asistent turistik", niveli I dhe II, u referohet veprimtarive të punës ndihmëse në agjenci turistike si dhe në sektorin e pritjes dhe akomodimit në hotele, institucione, organizata të ndryshme. Niveli II, i referohet veprimtarive në sektorin e pritjes dhe akomodimit, administratës në hotel si dhe në agjenci turistike të udhëtimit. Nisur nga kjo, Asistenti turistik i nivelit të I dhe II mund të punësohet në hotele, agjenci turistike të të gjitha kategorive, ose mund të vetëpunësohet si Asistent turistik. Me kualifikime të mëtejshme dhe pas një përvoje pune të konsiderueshme, ai mund të krijojë një biznes të vetin në këtë sektor dhe të punësojë të tjerë.

Kompetencat profesionale: Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit dyvjeçar në profilin "**Asistent turistik**", ***niveli I***, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

- Respekton kodin e etikës turistike të sjelljes me klientët dhe personelin,
- Kryen punë ndihmëse në të gjitha repartet në hotel,
- Përgatit inventarin dhe pajimet për shërbim në restorant,

- Kryen punë ndihmëse në depo dhe njihet me artikujt, inventarin dhe dokumentacionin përcjellës,
- Kryen punë ndihmëse në banak dhe shërbimin e pijeve të ndryshme,
- Kryen punë ndihmëse në kuzhinë si dhe me pajimet dhe inventarin,
- Udhëheq vizitën në monumentet e trashëgimisë kulturore,
- Udhëheq vizitën në atraksione turistike,
- Udhëheq vizitën në panaire turistike,
- Kryen punë ndihmëse në sektorin e akomodimit,
- Kryen punë ndihmëse në kate,
- Kryen punë ndihmëse si dhe komunikon me klientë dhe kryen ndonjë shërbim të imët,
- Pret dhe merr porosinë e klientit,
- Përkujdeset për realizimin e kërkesave të klientit,
- Kryen punë ndihmëse në administratën e hotelit,
- Dallon ofertat turistike, marrëveshjet ndërmjet agjencive turistike dhe hotelit,
- Zbaton rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit të mëtejshëm njëvjeçar në profilin mësimor "**Asistent turistik**", ***niveli II***, nxënësi do të rrisë në një shkallë më të lartë nivelin e kompetencave profesionale të fituara në nivelin I, si dhe do të aftësohet të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale si më poshtë:

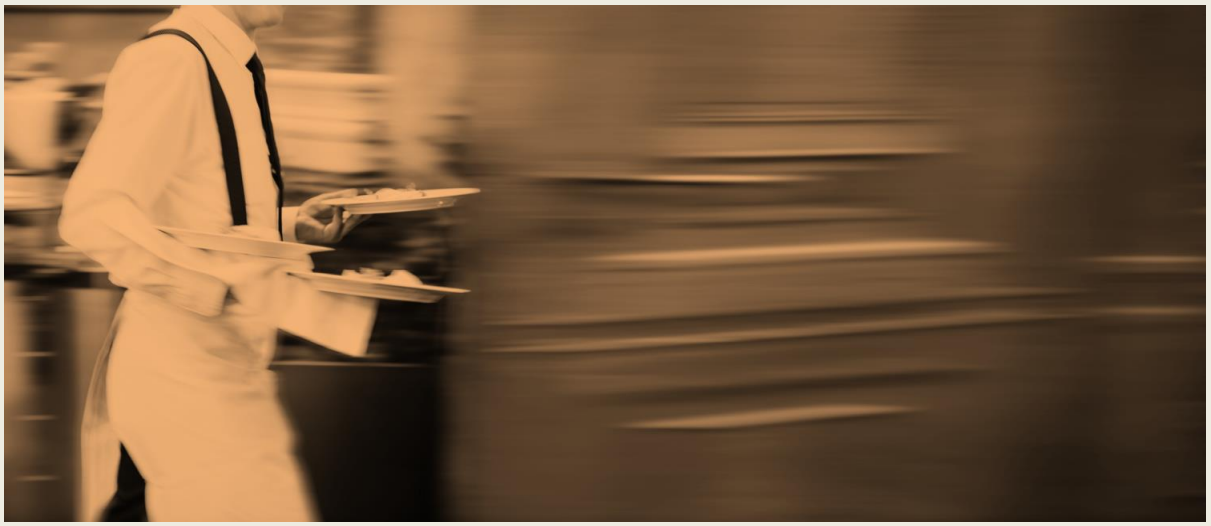
- Kryen punë të recepsionistit,
- Kryen punën e portierit në recepcion,
- Kryen punën e lift boy-it,
- Kryen punën e bell kapitenit,
- Kryen punën e informatorit të brendshëm në hotel,
- Pranon postën dhe ua shpërndan klientëve të hotelit,
- Kryen punën e evidentuesit në recepcion,
- Kryen punët e këmbyesit të devizave,
- Kryen punë në sektorin e marketingut,
- Ndihmon klientët rreth akomodimit,
- Përcjell klientët të cilët e lëshojnë hotelin,
- Orienton klientët në lidhje me qytetin,
- Zotëron njohuri të përgjithshme në të gjitha lëmit e jetës,
- Ruan sekretin afarist dhe atë të klientëve.

`Plani mësimor për profilin mësimor "Asistent turistik", Niveli I e II

Nr	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore dhe kreditet		
		Niveli I		Niveli II
		Klasa 10	Klasa 11	Klasa 12
A.	**Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)**	**16**	**14**	**12**
1	Gjuhë shqipe dhe letërsi	3 (105)	3 (105)	3 (96)
2	Gjuhë angleze	2 (70)	2 (70)	2 (64))
3	Matematikë	2 (70)	2 (70)	2 (64))
4	Teknologji e informacionit dhe komunikimit	1 (35)	1 (35)	-
5	Ekonomia dhe ndërmarrësia	1 (35)	1 (35)	
6	Edukatë qytetare	1 (35)	-	-
7	Edukatë fizike	2 (70)	2 (70)	2 (64)
8	Histori	1 (350		-
9	Gjuhë gjermane	1 (35)	1 (35)	1 (32)
10	Gjuhë frënge	1(35)	1(35)	1 (32)
11	Menaxhim projekti	-	-	1 (32)
12	Kulturë arti	-	1 (32)	
13	Gjeografi	1(35)	-	-
B.	**Lëndët profesionale (Gjithsej)**	**10** (350)	**9** (315)	**8** (256)
1	Bazat e turizmit	3(105)	-	-
2	Njohje e mallit ushqimor	2(70)	-	-
3	Biologji me higjienë	2(70)	-	-
4	Bazat e shërbimit hotelier	-	3 (105)	-
5	Psikologjia e punës	-	2 (70)	-
6	Afarizmi hotelier	3 (105)	-	-
7	Organizmi i ndërmarrjes hot-turistike	-	2 (70)	2 (64)
8	Gjeografi turistike	-	2 (70)	2 (64)
9	Kontabilitet	-	-	1 (32)
10	Bazat e statistikës te klientve			1 (32)
11	Marketing turistik	-	-	2 (64)
C.	**Modulet e praktikës profesionale (Gjithsej)**	**6** (210)	**9** (315)	**12** (384)
1	Hyrje në punën praktike.	2K (20)	-	-
2	Sjellja dhe higjiena në shërbim	2K (20)	-	-
3	Punët ndihmëse në sallonet e shërbimit	2K (20)	-	-
4	Mirëmbajtja dhe përdorimi i inventarit për shërbim	2K (20)	-	-
5	Puna në depo	2K (20)		
6	Puna në banak	2K (20)	-	-
7	Njohja me repartet e kuzhinës	2K (20)		
8	Vizitë në monumentet e trashëgimisë kulturore	3K (30)		
9	Vizitë në atraksione turistike	3K (30)		

10	Vizitë në panaire të ndryshme	1K (10)		
11	Punët ndihmëse në holl të recepcionit		4K (40)	
12	Punët ndihmëse në kate të hotelit		4K (40)	
13	Punët ndihmëse në depo dhe lavatore		4K (40)	
14	Punët ndihmëse në recepcion		4K (40)	
15	Punët ndihmëse në zyre të rezervimit		5K (50)	
16	Punët ndihmëse në zyre të marketingut		5.K (50]	
17	Punët ndihmëse në sektorin e taksi shërbimit dhe kateringut		5.5K (55)	
18	Kryerja e punëve në recepsionin e hotelit			6K (60)
19	Kryerja e punëve të portierit në recepcion			6K (60)
20	Kryerja e punëve komisionarit në recepcion			6K (60)
21	Mbajtja e dokumentacionit të klientëve			6K (60)
22	Menaxhimi i informacionit të brendshëm në agjencitë turistike			6K (60)
23	Punët ndihmëse në agjencitë turistike për përgatitjen e ofertave			6K (60)
24	Mbajtja e pasqyrave dhe evidencave të rezervimeve ne agjencitë turistike			2.4K (24)
	(Gjithsej) A+B+C	**32** (1120)	**32** (1120	**32** (1050)

Modulet e praktikës profesionale Klasa 10



1.	Hyrje në punën praktike	2K (20)
2.	Sjellja dhe higjiena në shërbim	2K (20)
3.	Punët ndihmëse në sallone	2K (20)
4.	Mirëmbajtja dhe përdorimi i inventarit	2K (20)
5.	Puna në depo	2K (20)
6.	Puna në banak	2K (20)
7.	Njohja me repartet e kuzhinës	2K (20)
8.	Vizitë në monumen. e trashëgim.	3K (30)
9.	Vizitë në atraksione turistike	3K (30)
10.	Vizitë në panaire të ndryshme	1K (10)

1. "Hyrje në punën praktike"

Qëllimi modulit: Një modul teoriko-praktik që aftëson nxënësit për t'u orientuar në hotele, restorante, kafene, bare të kategorive të ndryshme, në sallat e tyre si dhe për të mirëmbajtur dhe sistemuar inventarin e shërbimit.

RM 1Nxënësi orientohet në lloje të ndryshme hotelesh, restorantesh, baresh.

RM 2 Nxënësi orientohet në sallonet ku kryhet parapërgatitja dhe shërbimi.

RM 3 Nxënësi mirëmban pajimet dhe inventarin e shërbimit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Material të nevojshëm të artikujve ushqimorë,
- Klasa për mësim kabinetik,
- Kuzhina të restoranteve ekskluzive,
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit:

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, sallone për shërbim ose në hotele, motele, apo restorante reprezentative. Nxënësi duhet të jenë në kontakt me detajet dhe t'i sqarohet çdo detaj, duhet të angazhohet në vëzhgim dhe diskutime në lidhje me çështjet e ndryshme, mirësjellja, demonstrim praktik në mënyrë individuale dhe grupore. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik të njohurive dhe koncepteve të fituara

2. "Sjellja dhe higjiena në shërbim"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit me rëndësinë e mirësjelljes si dhe me shprehitë e higjienës personale dhe higjienës në vendin e punës

RM 1 Nxënësit zbaton rregullat, kodin e mirësjelljes me udhëheqësit, kolegët dhe klientët.

RM 2 Nxënësit zbatojnë higjienën në vendin e punës.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik,
- Restorantet ekskluzive,
- Hotele të rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, sallone për ofrimin e shërbimeve hoteliere ose në hotele të kategorive të larta, restorante ekskluzive. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës dhe t'i sqarohet dhe përsëritet nga disa herë. Të fitojë shprehi pune, sjellje të mirë e të kulturuar si me personelin ashtu edhe me kolegët e tij, të fitojë shprehi pune në higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik të njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

3. "Punët ndihmëse në sallonet e shërbimit"

Qëllimi modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit me funksionin e salloneve për shërbim si dhe salloneve ndihmëse shërbyese.

RM 1Nxënësi organizon tavolinat sipas skemës së shërbimit në sallë.

RM 2 Nxënësi organizon sallonet ndihmëse shërbyese sipas skemës së shërbimit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik,
- Restorantet ekskluzive,
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, sallone për ofrimin e shërbimeve hoteliere ose në hotele të kategorive të larta, restorante ekskluzive. Nxënësi duhet të jetë në kontakt me detyrat e punës dhe t'i sqarohet dhe përsëritet nga disa herë. Të fitojë shprehi pune, sjellje të mirë e të kulturuar si me personelin ashtu edhe me kolegët e tij, të fitojë shprehi pune në higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet sa më shumë demonstrim praktik të njohurive dhe kompetencave të fituara. Të mbahet ditari i punës praktike dhe të vërtetohet nga ana e mentorit.

4. "Mirëmbajtja, përdorimi i inventarit për shërbim"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për mirëmbajtjen dhe përdorimin e drejtë të inventarit për shërbim, shprehinë e punës, pastrimin, fshirjen, renditjen dhe ruajtjen e inventarit.

RM 1Nxënësi pastron dhe mirëmban porcelanet,

RM 2 Nxënësi pastron dhe mirëmban pajisjet metalike,

RM 3 Nxënësi pastron dhe mirëmban pajisjet prej qelqi.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme që të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësime kabinetike,
- Restorantet ekskluzive,
- Hotelet reprezentative.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, hotele të kategorive të larta, apo restorant ekskluzive dhe atë në lokalet e përgatitjes në ofisin e restorantit. Para fillimit të shërbimit, gjatë shërbimit dhe ato të vendosen çdo inventar në vendin e vet adekuat. Duhet pasur kujdes që të ruhet inventari gjatë përdorimit, fshirja të bëhet në mënyre profesionale sipas udhëzimit të mentorit. Vlerësimi i punëve mund të bëhet në mënyrë individuale ose grupore. Të mbahet ditari i punës praktike, sa më shume demonstrim praktik dhe atë nën monitorimin nga ana e mentorit.

5. "Puna në depo"

Qëllimi modulit: Një modul praktikë që i aftëson nxënësit me rregullat e punës në depon qendrore të artikujve ushqimorë dhe pijeve si dhe materialit harxhues të domosdoshëm që deponohet si dhe me rregullat e pranimit, dhënies dhe evidentimit.

RM 1Nxënësi kryen pune ndihmëse në depon qendrore.

RM 2 Nxënësit përdor dhe mirëmban pajisjet e depos.

RM 3 Nxënësi bën pranimin e mallit në depo.

RM 4 Nxënësi bën daljet e mallit nga depoja.

Baza materiale e domosdoshme

Depoja e ndërmarrjeve të kategorive të larta të hoteleve të cilat janë të pajisura me lokalet e depos.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në depot e hoteleve të kategorive të larta dhe atë në depo qendrore ku depot janë të ndara e të pajisura me pajime ftohëse si dhe renditja dhe klasifikimi në mënyrë profesionale. Pranimi, kontrollimi i daljes si dhe plotësimi i dokumentacionit zyrtar; të mbahet ditari i punës praktike dhe të monitorohet nga ana e mentorit.

6. "Puna në banak"

Qëllimi modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për punë ndihmëse në banak si me pastrimin dhe sistemimin e të gjitha pajisjeve të barit dhe inventarit të barit.

RM 1Nxënësi kryen punë ndihmëse në banak.

RM 2 Nxënësi sistemon pijet në banak.

RM 3 Nxënësi kryen llogari për çmimet e pijeve.

RM 4 Nxënësi bën pranimin-dorëzimin e banakut.

RM 5 Nxënësi merr porosinë.

RM 6 Nxënësi mbikëqyr evidencimin e qarkullimit ditor.

Baza materiale e domosdoshme

Banaku i restorantit ekskluziv ose banaku në përbërje të hoteleve të kategorive të larta.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në banak të hoteleve reprezentative e restorante ekskluzive, që posedojnë nga të gjitha llojet e pijeve, pajime dhe inventar bashkëkohor. Të mbahet ditari i punës praktike nën monitorimin e mentorit.

7. "Njohja me repartet e kuzhinës"

Qëllimi modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit me punë ndihmëse në repartet e kuzhinës, repartet ndihmëse përgatitore dhe depot e ruajtjes së artikujve ushqimor.

RM 1Nxënësi dallon përdorimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve dhe pajisjeve në repartet e kuzhinës së hotelit.

RM 2 Nxënësi dallon përdorimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve dhe pajisjeve në kuzhinën e ftohtë.

RM 3 Nxënësi dallon përdorimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve dhe pajisjeve në repartin e bukës dhe brumërave.

RM 4 Nxënësi dallon përdorimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve dhe pajisjeve në repartin e pastiçerisë.

RM 5 Nxënësi dallon përdorimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve dhe pajisjeve në repartin e përpunimit të mishit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik,
- Kuzhina të restoranteve ekskluzive,
- Hotele të rangut të lartë

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të trajtohet në punëtori, në repartet të kuzhinës të hoteleve të kategorive të larta apo kuzhina të restoranteve ekskluzive. Nxënësit duhet të njihen në detaje me repartet e kuzhinës, ndarjen e tyre, destinimin, përgatitjet, pajimet dhe inventarin, manipulimin e drejtë me pajisje si dhe

për rëndësinë e higjienës në repartet e kuzhinës si dhe të higjienës personale. Të mbajë ditarin e punës praktike. Gjatë vlerësimit të nxënësit synohet sa më shumë demonstrim praktik të njohurive dhe kompetencave të fituara.

8. "Vizitë në monumentet e trashëgimisë kulturore"

Qëllimi modulit: Një modul praktikë që i aftëson nxënësit për organizimin e vizitave në objektet e trashëgimisë kulturore si dhe i krijon mundësi për njohjen nga afër të vlerave të objekteve të trashëgimisë.

RM 1Nxënësi organizon vizita në muze.

RM 2 Nxënësi organizon vizita në monumentet e kultit (manastire, xhami, teqe, tyrbe).

RM 3 Nxënësi organizon vizita në kulla, sahat kulla, hamame.

RM 4 Nxënësi organizon vizita në shpella, kala, ura.

Baza materiale e domosdoshme

Mësimi praktik mund të realizohet në bazë të një dite në javë ose në bllok.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të realizohet në objektet e monumenteve të trashëgimisë kulturore, të cilat i ofrojnë mundësi nxënësit për të aplikuar shkathtësitë dhe njohuritë e fituara.

Nxënësi duhet ta realizojë vizitën së bashku me mësimdhënësin dhe të informohet nga ciceroni turistik.

9. "Vizitë në atraksionet turistike"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për organizimin e vizitave në objektet e atraksioneve turistike si dhe i krijon mundësi për njohjen nga afër të vlerave të tyre.

RM 1Nxënësi organizon vizita në malet e Sharrit, Grykën e Rugovës.

RM 2 Nxënësi organizon vizita në burimet natyrore (si Drini i Bardhë,
Ujëvara e Mirushes, bifurkacioni i lumit Noredime).

RM3 Nxënësi organizon vizita në liqenet artificialë dhe natyralë (si Liqeni
i Batllavës, liqeni në Bjeshkët e Namuna).

M 4 Nxënësi organizon vizita në parqet natyrore.

Baza materiale e domosdoshme

Mësimi praktik mund të realizohet në bazë të një dite në javë ose në bllok.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të realizohet në vizitat e atraksioneve turistike si Malet e Sharrit, Grykën e Rugovës, burimet natyrore, lumenjtë si Drini i Bardhë, Ujëvara e Mirushes, Bifurkacioni i lumit Nerodime, liqenet artificialë dhe natyralë, parqet si Gërmia, Blinaja, etj. Nxënësi duhet ta realizojë vizitën së bashku me mësimdhënësin dhe të informohet nga ciceroni turistik.

10. "Vizitë në panaire të ndryshme"

Qëllimi modulit:Një modul praktik që i aftëson nxënësit për organizimin e vizitave në panairet e ndryshme dhe ato turistike si dhe i krijon mundësi për njohjen nga afër të vlerave e tyre.

RM 1Nxënësi organizon vizita në panaire turistike.

RM 2 Nxënësi organizon vizita në panaire të artikujve ushqimorë.

RM 3 Nxënësi organizon vizita në panaire të pijeve freskuese, birrës dhe pijeve alkoolike.

RM 4 Nxënësi organizon vizita në panaire të librit, modës, etj.

Baza materiale e domosdoshme

Mësimi praktik mund të realizohet në bazë të një dite në javë ose në bllok.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Ky modul duhet të realizohet në vizitat e panaireve turistike, të cilët u ofrojnë mundësi nxënësve për të aplikuar shkathtësitë dhe njohuritë e fituara. Nxënësi duhet ta realizojë vizitën së bashku me mësimdhënësin dhe të informohet nga ciceroni turistik.

Modulet e praktikës profesionale
Klasa 11

Punët ndihmëse në holl të recepcionit	4K (40)
Punët ndihmëse në kate të hotelit	4K (40)
Punët ndihmëse në depo dhe lavanteri	4K (40)
Punët ndihmëse në recepcion	4K (40)
Punët ndihmëse në zyre të rezervimit	5K (50)
Punët ndihmëse në zyre të marketingut	5K (50)
Punët ndihmëse në sektorin e taksi shërbimit dhe kateringut	5.5K (55)

11. "Punët ndihmese në holl të recepsionit"

Qëllimi modulit: Një modul praktik që aftëson nxënësit për pranimin, përcjelljen e kientëve në holl të hotelit, hapjen e portës, mbartjen e bagazhit si dhe për shoqërimin deri te sallonet për shërbim.

RM 1Nxënësi ndihmon dhe shoqëron klientët në hyrje të hollit të hotelit.

RM 2 Nxënësi informon klientët për shërbimet që ofron hoteli.

RM 3 Nxënësi bën pritjen dhe përcjelljen e klientëve me bagazh prej recepcionit.

RM 4 Nxënësi kryen shërbime të thjeshta për klientin.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik,
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësuesi i praktikes duhet të përdor sa më shumë të jetë e mundur dhe demonstrim konkret të komunikimit të drejt, informimit të drejt, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejt për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim, shërbimin e klientëve kalimtarë, shërbimin në dreka afariste, pritjet solemne, bufe e ftoftë, koktej party si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Kryesuesi i praktikes duhet të mbikëqyr rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

12. "Punët ndihmese në katet e hotelit- dhoma"

Qëllimi modulit: Një modul praktik që aftëson nxënësit për të punuar në kate, dhoma të hotelit, lavatore

RM 1Nxënesi kryen punë ndihmëse në dhoma për një person.

RM 2 Nxënësi kryen punë ndihmëse në dhomat franceze.

RM 3 Nxënësi kryen punë ndihmëse në rezidenca.

RM 4 Nxënësi kryen punë ndihmëse në apartamentet e hotelit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik,
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajnimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësuesi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur dhe demonstrim konkret të komunikimit të drejt, informimit të drejt, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit, si dhe shërbimin e pijeve. Mësuesi i praktikes duhet të mbikëqyr rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjate vlerësimit të nxënësit duhet të synohet demonstrim praktik të njohurive dhe koncepteve të fituara.

13. "Punët ndihmese në depo dhe lavanteri të hotelit"

Qëllimi modulit:Një modul praktik që aftëson nxënësit për organizimin e punës në depo dhe lavanterinë e hotelit.

RM 1Nxënësi kryen pune ndihmese ne lavanteri të hotelit.

RM 2 Nxënësi punon në depon doracake të petkave rezervë.

RM 3 Nxënësi kryen punë ndihmese të llondinjerit.

RM 4 Nxënësi punon në depon e sendeve të harruara nga ana e klientëve.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajnimi i këtij moduli duhet të behet në hotelet e rangjeve të larta. Gjate trajnimit të modulit, mësuesi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur dhe demonstrim konkret të komunikimit të drejt, informimit të drejt, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejt për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim, shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësuesi i praktikes duhet te mbikëqyr rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet demonstrim praktik i njohurive dhe koncepteve te fituara.

14. "Punët ndihmese në recepcion"

Qëllimi modulit Një modul praktik që i aftëson nxënësit për kryerjen e punëve ndihmese në recepsion

RM 1Nxënësi kryen punë ndihmëse në recepcion.

RM 2 Nxënësi bën pranimin dhe dorëzimin e çelësave.

RM 3 Nxënësi dorëzon postën e klientit.

RM 4 Nxënësi zgjon klientët me telefon.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik,
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajnimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësuesi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur dhe demonstrim konkret të komunikimit të drejt, informimit të drejt, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejt për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësuesi i paktikës duhet të mbikëqyr rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet demonstrim praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

15. "Punët ndihmese në zyrë të rezervimit"

Qëllimi modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer veprime ndihmëse në procesin e punës në administratë, në zyrën e rezervimeve, pranimin e porosive.

RM 1Nxënësi kryen punë ndihmëse në zyrën e rezervimeve në hotel.

RM 2 Nxënësi njoftohet për çmimet e akomodimit dhe kalkulimin e tyre.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajnimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësuesi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur dhe demonstrim konkret të

komunikimit të drejt, informimit të drejt, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejt për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësuesi i praktikës duhet të mbikëqyr rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet demonstrim praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

16. "Punët ndihmese në sektorin e marketingut"

Qëllimi modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për rëndesinë e sektorit të marketingut, për afarizmin e hotelit, me të gjithë sektoret për ofrim dhe shërbim, si ato të shërbimeve kryesore, gjithashtu edhe shërbimet plotësuese. Merr pjese në përpilimin e ofertave me shkrim, për institucione të ndryshme shoqërore dhe shtetërore, për kushtet që i ofron hoteli, për kapacitetet dhe bënfitin. Merr pjese në përpilimin e shkresave dhe për agjensitë turistike të vendit dhe të jashtme, merr pjesë në përpilimin e ofertave dhe shkresave për mjetet e informimit si ato elektronike si spote të ndryshme, oferta nëpër radio si dhe ofertat nëpër gazetat ditore.

RM 1Nxënësi merr pjesë në formimin e ofertës për grupe të organizuara.

RM 2 Nxënësi merr pjese në përpilimin e ofertave për agjensitë turistike vendore dhe të jashtme.

RM 3 Nxënësi merr pjesë në ofertimin e manifestimeve të ndryshme të festave shtetërore

RM 4 Nxënësi përpilon oferta për organizimin dhe manifestimin e mbrëmjeve shoqërore si mbrëmje mature, semi mature, brucoshiada, etj.

RM 5 Nxënësi merr pjesë në përpilimin e ofertave për ahengje familjare si dasma, fejesa, ditelindje.

RM 6 Nxënësi merr pjesë në përpilimin e ofertave për organizimet e drekave protokollare dhe afariste.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik,
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajnimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësuesi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur dhe demonstrim konkret të komunikimit të drejt, informimit të drejt, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejt për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësuesi i praktikës duhet të mbikëqyr rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe

pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet demonstrim praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

17. "Punët ndihmese në sektorin e taksi shërbimit dhe keteringut"

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer njoftime në sektorin e taksi shërbimit dhe keteringut

RM 1Nxënësi planifikon punët ne sektorin e taksi shërbimit.

RM 2 Nxënësi organizon transportimin e grupeve te klientëve nga aeroporti deri në hotel.

RM 3 Nxënësi organizon pranimin e porosive për transportimin e klientëve deri në aeroport apo gjetiu sipas marrëveshjes.

RM 4 Nxënësi merr porosinë për ushqimin paketë/ katering.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabineti dhe - Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajnimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësuesi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur dhe demonstrim konkret të komunikimit të drejt, informimit të drejt, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejt për shërbimet të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësuesi i paktikës duhet të mbikëqyr rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit duhet të synohet demonstrim praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

Modulet e praktikës profesionale Klasa XII

1.	Puna në recepsionin e hotelit	6K(60)
2.	Puna e portierit në recepcion	6K(60)
3.	Puna e komisionarit në recepcion	6K(60)
4.	Bajtja e dokument. të klientëve	6K(60)
5.	Menaxhimi i informacionit të brendshëm në agjencitë turistike	6K(60)
6.	Punët ndihmëse në agjencitë turistike për përgatitjen e ofertave	6K(60)
7.	Bajtja e pasqyrave dhe evidencave të rezervimeve në agjenci turistike	2.4K(24)

18. "Kryerja e punëve në recepcionin e hotelit"

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të plotësuar dokumentacionin në recepsion, për të punuar repartin e recepsionit, në hollin dhe dhomat e hotelit, në lavatore.

RM 1 Nxënësi plotëson dokumentacionin në recepsion.

RM 2 Nxënësi punon në recepsionin e hotelit.

RM 3 Nxënësi punon në hollin e hotelit.

RM 4 Nxënësi përcjell klientin në dhomë, lavanteri, rrobaqepësi

Baza materiale e domosdoshme:

Për realizimin sa më të mirë të modulit, është e domosdoshme të sigurohen mjedisi, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Laboratori i recepsionit.
- Hotele të rangut të lartë ku mund të kryhen detyrat e kërkuara nga ky modul.
- Fotokopje të dokumenteve që përdoren në recepsion.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajnimi i këtij moduli duhet të realizohet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete, plotësimin e dokumentacionit në recepsion, kryerjen e punëve në recepsion, në hollin e hotelit si dhe përcjelljen e klientit në dhomë, lavanteri dhe rrobaqepësi:

Nxënësi duhet të angazhohet sa më shumë të jetë e mundur në punë konkrete për realizimin e modulit. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i aftësive të fituara.

19. "Kryerja e punëve të portierit në recepsion"

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që aftëson nxënësit për kryerjen e punëve dhe detyrave të portierit në hotel si gjatë ditës ashtu edhe gjatë natës.

RM 1 Nxënësi kryen punët e portierit në hotel.

RM 2 Nxënësi kryen punët e portierit të natës.

RM 3 Nxënësi kryen punët e portierit në hyrje të hotelit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabineti për mësim.
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për

kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejtë për të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve.
Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

20. "Kryerja e punëve të komisionarit në recepsion"

Qëllimi i modulit Një modul praktik që aftëson nxënësit për kryerjen e punëve të lift boy-it, komisionarit, bagazhistit si dhe kryerjen e ndonjë shërbimi të imët me kërkesën e klientit dhe me urdhrin e mentorit-shefit të recepcionit.

RM 1 Nxënësi kryen punët e lift boy-it.

RM 2 Nxënësi kryen punët e komisionarit.

RM 3 Nxënësi asiston klientin gjatë akomodimit.

RM 4 Nxënësi kryen shërbime të imta për klientin me kërkesën e tij.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa kabinet për mësim,
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejtë për të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

21. "Mbajtja e dokumentacionit të klientëve"

Qëllimi i modulit Një modul praktik që aftëson nxënësit për mënyrën e evidentimit dhe regjistrimit të klientit si dhe për kryerjen e pagesave me klientët.

RM 1 Nxënësi evidenton-regjistron klientin në recepcionin e hotelit.
RM 2 Nxënësi regjistron klientin në librin e klientëve.
RM 3 Nxënësi përpilon faturën e klientit në recepsion.
RM 4 Nxënësi kryen punët përfundimtare gjatë përcjelljes së klientit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.
- Klasa kabinet për mësim,
- Hotelet e rangut të lartë.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në hotelet e rangjeve të larta. Gjatë trajnimit të modulit, mësimdhënësi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve brenda në hotel, informimin e drejtë për të cilat ofrohen si dhe përcjelljen dhe bartjen e bagazhit deri në dhomë. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me përgatitjen dhe vlerën e inventarit dhe pajisjeve për shërbim si dhe shërbimin në dhoma dhe apartamente të hotelit si dhe shërbimin e pijeve. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrimi praktik i njohurive dhe koncepteve të fituara.

22. "Menaxhimi i informacionit të brendshëm në agjencitë turistike"

Qëllimi i modulit Një modul praktik që aftëson nxënësit për informimin e klientëve në agjenci turistike për akomodim, ushqim dhe vendndodhje, si dhe rezervimin, informimin e klientëve për qytetin, monumentet e kultit, vendndodhjen, si dhe informimin për numrat kryesore kontaktues të institucioneve të ndryshme.

RM 1 Nxënësi informon klientët për shërbimet të cilat ofrohen në agjenci.
RM 2 Nxënësi informon klientët për vendin, qytetin apo monumentet e kultit.
RM 3 Nxënësi informon klientët për itinerarin e transportit dhe numrat e telefonave.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.
- Klasa për mësim kabinetik.
- Agjenci turistike.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në agjencitë turistike-kompani turistike. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen

e shërbimeve. Brenda në agjenci, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me informimin e drejtë. Mësimdhënësi i praktikes duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrim praktik të njohurive dhe koncepteve.

23. "Punët ndihmëse në agjencitë turistike për përgatitjen e ofertave"

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer punë ndihmëse në agjenci turistike.

RM 1 Nxënësi merr pjesë në ofertimin për rezervimet e pushimeve verore për grupe të caktuara të organizuara për pushime në vend dhe jashtë vendit.

RM 2 Nxënësi merr pjesë në ofertimin e aranzhmaneve për pushime dimërore të organizuara në vend dhe jashtë vendit.

RM 3 Nxënësi merr pjesë në ofertimin për udhëtime të organizuara për festa të fundvitit si në vend ashtu edhe jashtë vendit.

RM 4 Nxënësi merr pjesë në ofertimin për organizimin e ekskursioneve për nxënës në vend dhe jashtë vendit.

Baza materiale e domosdoshme

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik,
- Agjenci turistike.

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në agjencitë turistike-kompani turistike. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve. Brenda në agjenci, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen. Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me informimin e drejtë. Mësimdhënësi i praktikës duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrim praktik të njohurive dhe koncepteve.

24. "Mbajtja e pasqyrave dhe evidencat e rezervimeve në agjencitë turistike"

Qëllimi i modulit: Një modul praktik që aftëson nxënësit për të mbajtur pasqyrat dhe evidencat e rezervimeve në agjencitë turistike.

RM 1 Nxënësi regjistron klientët në librin e rezervimeve për udhëtim me aeroplan.

RM 2 Nxënësi evidencon në librin e rezervimeve për udhëtim me autobus.

RM 3 Nxënësi bën regjistrimin e rezervimit për udhëtarët me anije.

RM 4 Nxënësi merr pjesë ne ofertimin për organizimin e ekskursioneve për nxënës në vend dhe jashtë vendit.

Baza materiale e domosdoshme :

Për realizimin e këtij moduli është e domosdoshme të sigurohen mjediset e përshtatshme me pajime dhe inventar bashkëkohor.

- Klasa për mësim kabinetik.
- Agjenci turistike

Metodat e rekomanduara të të mësuarit

Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në agjencitë turistike-kompani turistike. Gjatë trajtimit të modulit, mësimdhënësi i praktikes duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të komunikimit të drejtë, informimit të drejtë, përcjelljen e klientit, plotësimin e kërkesave të tij për kryerjen e shërbimeve.

Brenda në agjenci, informimin e drejtë për shërbimet të cilat ofrohen.

Nxënësi duhet të angazhohet me vëzhgim dhe diskutim në lidhje me informimin e drejtë.

Mësimdhënësi i praktikes duhet të mbikëqyrë rregullat e mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës.

Gjatë vlerësimit të nxënësit, duhet të synohet demonstrim praktik të njohurive dhe koncepteve.

Ky doracak është publikuar në kuadër të programit
"Mbështetje për Zhvillimin e Arsimit dhe Punësimit – SEED faza e dytë"
i cili zbatohet nga Organizata Syri i Vizionit dhe Volkshilfe Solidarität dhe
mbështet nga Agjensioni Austriak për Zhvillim – ADA.

Kontribut në hartimin dhe përshtatjen e tij me nevojat e shkollave kanë
dhëne mësimdhënësit e drejtimit hoteleri dhe turizëm nga shkollat e
mesme profesionale ekonomike "Kadri Kusari" në Gjakovë dhe
"Ymer Prizreni" Prizren (Shqipe Mula, Ali Shehu, Arben Sufaj,
Arije Muji Sylejmani, Nuridin Halili dhe Admir Rama),

Të gjitha përmbajtjet e këtij publikimi përfaqësojnë qëndrimet e autorëve
dhe nuk reflektojnë medoemos mendimet e donatorit.

SEED Step II

DORACAK UDHËZUES

Për praktikën profesionale në shkolla të mesme profesionale
në profilet e Hotelerisë dhe Turizmit

volkshilfe. SOLIDARITÄT

Syri i Vizionit

WITH FUNDING FROM
AUSTRIAN DEVELOPMENT COOPERATION