

Trajnimi dual në hartën e arsimit profesional për turizmin dhe gastronominë/katering

DEL 2.2 – WP2



Permbajtja e lendes

I. HARTA E TRAJNIMIT DUAL NË SHQIPËRI	3
1. KURSET E MËSIMIT	3
II. <u>HARTA E</u> TRAJNIMIT DUAL NË KOSOVË	51
1. KURSET E MËSIMIT	51
III. HARTA E TRAJNIMIT DUAL NË MAQEDONI	91
1. KURSET E MËSIMIT	91

I. TRAJNIMI DUAL NË SHQIPËRI

1. KURSET E MËSIMIT

Titulli i Kursit/Modulit: Moduli "Shërbimet në Restorant" (Fusha: Mikpritje-Turizëm, Profili: Bar-Restorant)
Kodi i Kursit: M-13-1409-22
Ofruesi i Kursit:
Përshkrimi i Kursit: Ky modul synon të mundësojë studentëve të shërbejnë ushqim dhe pije në hotele, restorante dhe ambiente të tjera, të përgatisin aktivitete festive dhe të shërbejnë profesionalisht sipas llojit.
Kohëzgjatja e Kursit: 188 orë në total
Parakushtet (nëse aplikohet): Studentët duhet të kenë përfunduar profilin mësimor në Nivelin II të Kualifikimit për Shërbimet Hoteliere dhe të Turizmit, në programin "Mikpritje-Turizëm".
Rezultatet e të nxënës:
1. Nxënësi aplikon metodat e shërbimit të ushqimit në restorant
Metodat e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje të: veshë uniformën në vendin e punës; respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; të vendosë tryezën sipas rregullave; të dallojë metodat e shërbimit; të presë klientët në sallë; të shoqërojë klientët me aftësi të kufizuara deri te tryeza sipas rregullave; të shoqërojë klientët në dhoma të tjera sipas rregullave; të zbatojë rregullat e etikës dhe komunikimit me klientët gjatë shërbimit; të sugjerojë aperitivë klientëve; të ofrojë menunë klientit sipas rregullave; të sugjerojë ushqime klientëve sipas rregullave; të interpretojë menunë për klientët sipas rregullave; të marrë porositë e klientit sipas rregullave; të shërbejë ushqimin në mënyrë moderne sipas rregullave; të shërbejë ushqimin me kapak klesh; të shërbejë ushqimin me pjatancë (metoda franceze); të përdorë forlegerin gjatë shërbimit sipas llojit të ushqimit dhe metodës së shërbimit sipas rregullave; të vendosë ushqimin në pjatën e klientit sipas rregullave; të shërbejë ushqimin nga pjatancë në pjatën e klientit; të shërbejë supën dhe lëngun nga tasja e supës në pjatën e klientit; të përgatisë geridonin për shërbim sipas rregullave; të përgatisë pjatën e klientëve me ushqim në karrocën e geridonit; të zbatojë rregullat e estetikës në prezantimin e pjatës për shërbim klientit; të shërbejë ushqimin nga karroca e geridonit në tryezën e klientit; të shërbejë supë dhe lëng nga karroca e geridonit në tryezën e klientit; të sugjerojë digestivë klientëve sipas rregullave; të pranojë dhe zgjidhë ankesat e klientëve sipas rregullave; të heqë pajisjet nga tryeza e klientit; të ofrojë faturën klientit sipas rregullave; të përdorë pajisjet elektronike për pagesa me klientët sipas rregullave; të bëjë pagesat me klientët sipas rregullave dhe metodave të pagesës; të shoqërojë klientët jashtë sipas rregullave; të zbatojë kërkesat për kujdesin e shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit në restorant; të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në restorant. Metoda e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.
2. Nxënësi shërben pije në restorant.
Metodat e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje të: veshë uniformën në vendin e punës; respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; të zbatojë rregullat e etikës dhe

komunikimit me klientët gjatë shërbimit të pijeve në restorant; të ofrojë listën e pijeve (kartën e pijeve) klientit sipas rregullave; të sugjerojë kombinimin e pijes me ushqimin klientëve sipas rregullave; të interpretojë etiketën e verës sipas rregullave; të kontrollojë përgatitjet për shërbimin e verës së bardhë klientit sipas rregullave;

të zgjedhë gotën për shërbimin e verës së bardhë sipas porosisë dhe llojit të verës; të hapë shishen e verës së bardhë sipas rregullave; të ofrojë verën e bardhë për provë klientit sipas rregullave; të shërbejë verën e bardhë klientit sipas rregullave; të kontrollojë përgatitjet për shërbimin e verës së kuqe klientit sipas rregullave; të zgjedhë gotën për shërbimin e verës së kuqe sipas porosisë dhe llojit të verës; të hapë shishen e verës së kuqe sipas rregullave; të ofrojë korkun e verës së kuqe për vlerësim sensorik klientit sipas rregullave; të ofrojë verën e kuqe për provë klientit sipas rregullave; të shërbejë verën e kuqe klientit sipas rregullave; të përgatisë mjetet dhe vendin e punës për shërbimin e verës së kuqe të pjekur klientit; të zgjedhë gotën për shërbimin e verës së kuqe të pjekur sipas porosisë dhe llojit të verës; të prezantojë shishen e verës së kuqe të pjekur drejtpërdrejt nga bodrumi për klientët sipas rregullave; të hapë shishen e verës së kuqe të pjekur sipas rregullave; të ofrojë korkun e verës së kuqe të pjekur për vlerësim sensorik klientit sipas rregullave; të decantojë verën e kuqe të pjekur sipas rregullave; të derdhë verën e kuqe të pjekur në decantator sipas rregullave; të ofrojë verën e kuqe të pjekur nga decantatori për provë klientit sipas rregullave; të përgatisë gotat për shërbimin e verës së kuqe të pjekur (avinier) sipas rregullave; të shërbejë verën e kuqe të pjekur klientit sipas rregullave; të kontrollojë përgatitjet për shërbimin e verës së gazuar klientit; të zgjedhë gotën për shërbimin e verës së gazuar klientit sipas porosisë dhe llojit të verës; të hapë shishen e verës së gazuar për klientin sipas rregullave dhe llojit të verës së gazuar; të shërbejë verën e gazuar klientit sipas rregullave; të zgjedhë gotën sipas llojit të birrës dhe porosisë; të shërbejë birrën sipas llojit dhe porosisë; të pranojë ankesat dhe sugjerimet e klientëve për shërbimin e pijeve sipas rregullave; të ofrojë faturën klientëve sipas rregullave; të bëjë pagesat me klientët sipas rregullave dhe mënyrave të kryerjes së tyre; të përdorë mjete elektronike për pagesa me klientët; të shoqërojë klientët jashtë sipas rregullave; të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në restorant; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë shërbimit të pijeve në restorant. Metoda e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

3. Nxënësi shërben ushqim dhe pije në dhomën e klientit

Metodat e Vlerësimit: Kriteret e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje të: veshë uniformën në vendin e punës; respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; të marrë porosinë për shërbimin në dhomën e klientit sipas rregullave; të kontrollojë përgatitjet e pajisjeve për shërbimin në dhomën e klientit; të kontrollojë përgatitjen e ushqimit dhe pijeve sipas porosisë së klientit për shërbimin në dhomë; të zbatojë rregullat për hyrjen në dhomën e klientit duke përdorur edhe sinjalet konvencionale; të zbatojë rregullat e etikës dhe komunikimit me klientët gjatë shërbimit në dhomën e klientit; të shërbejë ushqim dhe pije me karrocë në dhomë sipas porosisë së klientit; të shërbejë ushqim dhe pije me pjatancë në dhomë sipas porosisë së klientit; të shërbejë pije sipas llojit dhe sipas porosisë në dhomën e klientit; të japë faturën për nënshkrim klientit në dhomë sipas rregullave; të udhëzojë klientin se si të nxjerrë karrocën e shërbimit jashtë dhomës sipas rregullave; të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të ushqimit dhe pijeve në dhomën e klientit; të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në dhomën e klientit. Metodat e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

4. Nxënësi përgatit sallën dhe shërben në bankete..

faqja 4



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 — VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

Metodat e Vlerësimit: Kriteret e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje të veshë uniformën në vendin e punës; respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; të dallojë llojet kryesore të menëve të përdorura në bankete; të lexojë menytë e banketeve; të interpretojë mënyrat e porositjes së ushqimeve në menynë e banketit; të interpretojë mënyrat e porositjes së pijeve në menynë e banketit sipas rregullave; të përgatisë planin operativ të shërbimit bazuar në menynë e banketit; të interpretojë formularin e porosisë së banketeve sipas rregullave; të skicojë modelin e vendosjes bazuar në llojin dhe menynë e banketit; të realizojë skicimin artistik të sallës; të përgatisë listën për përgatitjet paraprake (mise en place) për shërbimin e ushqimit në bankete sipas menisë; të përgatisë listën për përgatitjet paraprake (mise en place) për shërbimin e pijeve në bankete sipas menisë; të llogarisë sipas rregullave sasinë e pajisjeve të nevojshme sipas fletës së porosisë; të rregullojë tryezat bazuar në modelin e përcaktuar nga rregulli; të kontrollojë vendosjen e mbulesave të tryezave sipas rregullave; të kontrollojë vendosjen e porcelanit bazuar në menynë dhe modelin e përcaktuar sipas rregullave; të kontrollojë vendosjen e lugëve dhe pirunjve bazuar në menynë dhe modelin e përcaktuar sipas rregullave; të kontrollojë vendosjen e gotave bazuar në menynë dhe modelin e përcaktuar sipas rregullave; të kontrollojë vendosjen e menagjerive bazuar në menynë dhe modelin e përcaktuar sipas rregullave; të kontrollojë vendosjen e pecetave bazuar në modelin e përcaktuar dhe sipas rregullave; të vendosë aksesoret dekorativë për banketet sipas rregullave; të kontrollojë mënyrën e vendosjes së karrigeve sipas rregullave; të kryejë kontrollin përfundimtar bazuar në menynë dhe modelin e përcaktuar nga rregulli; të pranojë klientët për bankete sipas rregullave; të zbatojë rregullat e etikës dhe komunikimit me klientët gjatë shërbimit të banketeve; të shërbejë aperitivë në banket sipas rregullave; të prezantojë menynë në banket sipas rregullave; të ndjekë urdhrin për shërbim të sinkronizuar; të shërbejë pije të tjera sipas porosisë dhe llojit të menisë (birrë, verë e bardhë, e kuqe, e gazuar, e pjekur) sipas rregullave; të shërbejë pjatë të para në banket sipas rregullave; të mbledhë pjatat e para në banket sipas rregullave; të shërbejë pjatë kryesore (mish ose peshk) në banket sipas rregullave; të shërbejë sorbetto midis dy pjatë kryesore sipas rregullave; të mbledhë pjatë kryesore në banket sipas rregullave; të orientojë stafin ndihmës për pastrimin e tryezave për shërbimin e pjatë tjetër në bankete sipas rregullave; të kontrollojë heqjen e menagjerive nga tryeza e banketit sipas rregullave; të shërbejë ëmbëlsira në banket sipas rregullave; të shërbejë digestivë klientëve në bankete; të shërbejë kafe në banket sipas rregullave; të shoqërojë klientët jashtë sipas rregullave; të kontrollojë pastrimin e tryezave në bankete sipas rregullave; të kontrollojë rregullimin e sallës pas përfundimit të banketit sipas rregullave; të kontrollojë rregullimin e bordit anësor; të kryejë inventarin e materialeve bazë sipas rregullave; të ndajë mbeturinat sipas llojit dhe sipas rregullave; të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në bankete; të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve për shërbimin në bankete. Instrumentet e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

5. Nxënësi përgatit sallën dhe shërben në bufet.

Metodat e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje të veshë uniformën në vendin e punës; të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; të dallojë llojet kryesore të menëve të përdorura për bufetë; të lexojë menynë e bufetit dhe përmbajtjen e bareve; të skicojë modelin e bufetit sipas llojit të aktivitetit dhe përmbajtjes së menisë; të realizojë skicimin artistik të sallës së bufetit; të kontrollojë përgatitjet për bufetin (rregullimin e tryezave) sipas modelit të skicuar; të përgatisë planin operativ të shërbimit bazuar në menynë për shërbimin në bufet; të përgatisë planin operativ për ndërtimin e bufetit bazuar në menynë; të përgatisë listën për përgatitjet paraprake (mise en place) për shërbimin e ushqimit në bufet sipas menisë; të përgatisë listën për përgatitjet paraprake (mise en place) për shërbimin e pijeve në bufet sipas

menusë; të interpretojë sipas rregullave fletën e porosisë për pritjet në bufet; të llogarisë sipas rregullave numrin e mjeteve dhe pajisjeve të nevojshme sipas fletës së porosisë; të përgatisë vitrinat sipas listës së përcaktuar të përbërësve; të vendosë konstrukcionet mbështetëse në bordin anësor; të vendosë aksesoret dekorativë në bordin anësor sipas rregullave; të kryejë kontrollin përfundimtar për vendosjen e bufeteve dhe vitrinave; të kryejë kontrollin përfundimtar për funksionimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës; të kontrollojë rregullimin e tryezës së klientit; të zbatojë rregullat e etikës dhe komunikimit me klientët gjatë shërbimit në bufetin festive; të vendosë ushqimin në bufet bazuar në temperaturat e shërbimit dhe llojin e ushqimit, sipas rregullave; të shërbejë pije klientëve gjatë organizimit të bufetit sipas rregullave; të zbatojë rregullat e përdorimit të gjuhës së trupit gjatë shërbimit; të ndihmojë klientët gjatë shërbimit të ushqimit në bufet sipas rregullave; të informojë kuzhinën për mungesat e ushqimit në bufet sipas rregullave; të zëvendësojë pjatat me ushqim në bufet sipas rregullave; të kthejë ushqimin në kuzhinë në fund të aktivitetit; të kryejë inventarin e pijeve pas përfundimit të aktivitetit; të kontrollojë organizimin e sallës nga stafi ndihmës në fund të bufetit sipas rregullave; të ndajë mbeturinat sipas llojit dhe sipas rregullave; të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në bufet; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve për shërbimin në bufet. Instrumentet e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

6. Nxënësi shërben në pritje në këmbë, brenda dhe jashtë restorantit (shërbimi catering).

Metodat e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje të veshë uniformën në vendin e punës; të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; të përgatisë listën e mjeteve dhe pajisjeve për shërbim sipas formularit të porosisë për pritje jashtë restorantit; të përgatisë shërbimin në pritjet në këmbë brenda dhe jashtë restorantit sipas rregullave; të presë klientët sipas rregullave; të shërbejë aperitivë në pritjet në këmbë sipas rregullave; të shërbejë pije në pritjet në këmbë sipas rregullave; të shërbejë ushqim në pritjet në këmbë sipas rregullave; të shërbejë ëmbëlsira në pritjet në këmbë sipas rregullave; të shërbejë kafe në pritjet në këmbë sipas rregullave; të shoqërojë klientët jashtë sipas rregullave; të kontrollojë pastrimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës pas pritjes; të kontrollojë pastrimin e tryezave në dhomat e pritjes sipas rregullave; të kontrollojë rregullimin e sallës për aktivitetet e ardhshme sipas rregullave; të kryejë inventarin e pijeve në fund të aktivitetit; të ndajë mbeturinat sipas llojit; të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në dhomat e pritjes; të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë shërbimit në dhomat e pritjes. Instrumentet e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

7. Nxënësi shërben pushimet për kafe, brenda dhe jashtë restorantit.

Metodat e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje të veshë uniformën në vendin e punës; të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës; të marrë përgjegjësi për detyrën e caktuar (zona e shërbimit, numri i klientëve, etj.); të përgatisë shërbimin gjatë pushimeve për kafe brenda dhe jashtë restorantit sipas rregullave; të përgatisë pajisjet e punës për pushimet e kafesë brenda dhe jashtë sallës së konferencave sipas rregullave; të pranojë klientët për shërbimin gjatë pushimeve për kafe sipas rregullave; të shërbejë kafënë nga filtri sipas rregullave; të shërbejë kafënë me qumësht sipas rregullave; të shërbejë çajin sipas rregullave; të shërbejë pijet e ftohta në bufet sipas rregullave; të shërbejë ushqimet shoqëruese sipas rregullave; të komunikojë në mënyrë etike dhe profesionale me klientët; të kontrollojë mbledhjen e pajisjeve të përdorura sipas rregullave; të vendosë pajisjet e përdorura në karrocën e shërbimit sipas rregullave; të ndihmojë klientët gjatë pushimit për kafe sipas rregullave; të ndajë mbeturinat sipas llojit; të zbatojë kërkesat për shëndetin dhe sigurinë e klientit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në

pushimet për kafe; të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë shërbimit të pushimit për kafe. Instrumentet e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për Zbatimin e Modullit Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të hoteleve, restoranteve ose ambiente të tjera ku shërbehen ushqime dhe pije, si dhe në ambiente ku zhvillohen pritje dhe bankete, por rekomandohen edhe vizita në biznese që ofrojnë këtë shërbim. Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të teknikave të përdorimit të metodave të shërbimit të ushqimit dhe pijeve, mjeteve dhe pajisjeve përkatëse. Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete konkrete pune, fillimisht nën mbikëqyrje dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të inkurajohen të diskutojnë për aktivitetet që kryejnë. Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi në verifikimin e nivelit të arritjes së aftësive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. Përfundimi i pranueshëm i modullit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të arritjes së përcaktuara për secilin rezultat të mësimit.

Burimet dhe Materialet: Për zbatimin e duhur të modullit, është e nevojshme të sigurohen mjediset, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Restorant real ose restorant shkolle. Set i mjeteve dhe pajisjeve të restorantit. Lëndët e para të nevojshme sipas recetave. Manuale, udhëzues, materiale të shkruara, meny dhe karta pijesh që mbështesin çështjet e trajtuara në modul.

Aktivitete të Dyfishta: Praktikë, punë në kompani (stazh, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita e udhëzuar, lloje të tjera aktivitetsesh të dyfishta; Trajtohet në aktivitete simulimi në klasë, ambiente shkollore dhe/ose në biznes, sipas rastit dhe mundësive.

Titulli i Kursit/Modullit: “Shërbimet e veçanta para klientit, në restorant”

Kodi i Kursit: M-13-429-2

Kursi ofrohet nga: Institucionet e Arsimit Profesional dhe Teknik (VET)

Përshkrimi i Kursit: Një modul praktik që i mundëson nxënësve të realizojnë shërbime të veçanta në restorant, në prani të klientit, duke zbatuar rregullat e qëndrimit, sjelljes, komunikimit dhe përdorimit të mjeteve gjatë këtyre shërbimeve.

Kohëzgjatja e Kursit: 85 orë gjithsej

Parakushte (nëse ka): nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në fushën e Mikpritjes–Turizmit, niveli II i KSHK-së (AQF - Albanian Qualification Frame)

Rezultatet e të nxënësve:

1. Nxënësi përdor dhe mirëmban pajisjet dhe mjetet e punës në shërbimet e veçanta para klientit.

Metodat e Vlerësimit: Kriteret e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përdorë dhe mirëmbajë pajisjet dhe mjetet për përgatitjen e veçanta para klientit; të përdorë dhe mirëmbajë pajisjet dhe mjetet për filetim para klientit; të përdorë dhe mirëmbajë pajisjet dhe mjetet për përgatitjen dhe erëzimin e sallatave; të zbatojë rregullat e sigurisë, higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë mirëmbajtjes dhe pastrimit të pajisjeve të shërbimit në përgatitjen e veçanta në restorant.

Mjetet e Vlerësimit: Pyetje dhe përgjigje me gojë; Vëzhgim me listë kontrolli.

2. Nxënësi përgatit veshje të ndryshme sallatash para klientit.

Metodat e Vlerësimit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të ofrojë menunë për klientin sipas rregullave; të pranojë porosinë e klientit sipas rregullave; të përgatisë mise en place për veshjen para klientit; të përgatisë vendin e punës për përgatitjen e veshjes sipas recetës; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e duhura për përgatitjen e veshjes; të zgjedhë përbërësit

faqja 7



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 — VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

për përgatitjen e veshjes sipas recetës; të përdorë me saktësi mjetet gjatë përgatitjes së veshjes; të përgatisë lloje të ndryshme veshjesh; të vendosë përgatitjet në pjatat e klientëve sipas rregullave; të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave; të shërbejë ushqimet e përgatitura me veshje; të pastrojë vendin e punës; të vendosë mjetet dhe pajisjet e punës në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes së punës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së veshjeve të sallatave para klientit.

Mjetet e Vlerësimit: Vëzhgim me lista kontrolli.

3. Nxënësi kryen prerjen e frutave në restorant, përpara klientit.

Metodat e Vlerësimit. Kriteret e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të ofrojë menunë për klientin sipas rregullave; të marrë porosinë nga klientët sipas rregullave; të përgatisë mise en place për prerjen e frutave për klientin; të përgatisë vendin e punës në geridon për prerjen e frutave; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të frutave që do të priten; të zgjedhë frutat për prerje; të përdorë mjetet e duhura gjatë prerjes së frutave sipas llojit; të presë frutat sipas llojit (mollë, banane, ananas, kivij, portokall); të vendosë frutat e përgatitura në pjatën e klientit; të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave; të vendosë shoqërues sipas recetave dhe rregullave, duke i përshtatur ato recetave; të shërbejë frutat e prera për klientin duke zbatuar rregullat e shërbimit; të pastrojë vendin e punës pas shërbimit; të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes së punës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prerjes dhe shërbimit të frutave të prera para klientit.

Mjetet e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

4. Nxënësi filiton peshkun në restorant, përpara klientit.

Metodat e Vlerësimit. Kriteret e Vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të ofrojë menunë për klientin sipas rregullave; të marrë porosinë nga klientët sipas rregullave; të përgatisë mise en place për filitimin e peshkut; të përgatisë vendin e punës në geridon për filitimin e peshkut; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të peshkut që do të filitohet; të zgjedhë peshkun për filitim; të përdorë mjetet e duhura gjatë filimit të peshkut sipas llojit; të filitojë peshkun sipas llojit; të vendosë peshkun e filituar në pjatën e klientit; të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave; të vendosë shoqërues sipas recetave dhe rregullave, duke i përshtatur ato recetave; të shërbejë peshkun e filituar për klientin duke zbatuar rregullat e shërbimit; të pastrojë vendin e punës pas shërbimit; të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes së punës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë filimit dhe shërbimit të peshkut të filituar përpara klientit.

Mjetet e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

5. Nxënësi filiton pulë në restorant, përpara klientit.

Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të marrë porosinë nga klientët sipas rregullave; të përgatisë mise en place për filitimin e pulës për klientin; të përgatisë vendin e punës në geridon për filitimin e pulës; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të pulës që do të filitohet; të zgjedhë pulën për filitim; të përdorë mjetet përkatëse gjatë filimit të pulës sipas llojit; të filitojë pulën sipas llojit; të vendosë pulën e filituar në pjatën e klientit; të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave; të vendosë shoqërues sipas rregullave, duke i përshtatur ato recetave; të shërbejë pulën e filituar për klientin duke zbatuar rregullat e shërbimit; të pastrojë vendin e punës pas shërbimit; të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë filimit dhe shërbimit të pulës së filituar përpara klientit.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

6. Nxënësi filiton mishin në restorant, përpara klientit.

Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të marrë porosinë nga klientët sipas rregullave; të përgatisë mise en place për filitimin e mishit për klientin; të përgatisë vendin e punës në geridon për filitimin e mishit sipas llojit; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të mishit që do të filitohet; të zgjedhë mishin për filitim; të përdorë mjetet e përshtatshme gjatë filitimit të mishit sipas llojit; të filitojë mishin sipas llojit; të vendosë mishin e filituar në pjatën e klientit; të dekorojë pjatën e klientit sipas rregullave; të vendosë shoqërues sipas rregullave, duke i përshtatur ato recetave; të shërbejë mishin e filituar për klientin duke zbatuar rregullat e shërbimit; të pastrojë vendin e punës pas shërbimit; të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë filitimit dhe shërbimit të mishit të filituar përpara klientit.

Instrumentet e vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

7. Studenti pret produkte të ndryshme (djathë, tortë, etj.) në restorant, para syve të klientit.

Metoda e vlerësimit: Studenti duhet të jetë në gjendje të marrë porosinë nga klientët sipas rregullave; të përgatisë mise en place për klientin për prerjet e ndryshme para tij; të përgatisë vendin e punës në geridon për prerjen e asortimenteve sipas llojit; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të djathit për prerje; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të tortës për prerje; të zgjedhë asortimentet për prerje; të përdorë mjetet e duhura për prerjen e djathit sipas llojit; të përdorë mjetet e duhura për prerjen e tortave sipas llojit; të presë lloje të ndryshme djathi para klientit në restorant; të presë lloje të ndryshme tortash para klientit në restorant; të vendosë asortimentet e prera në pjatën e klientit; të zbukurojë pjatën e klientit sipas rregullave; të vendosë shtesat sipas rregullave, duke i përshtatur me recetat; të shërbejë asortimentin e prarë klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit; të pastrojë vendin e punës pas shërbimit; të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prerjes dhe shërbimit të asortimenteve para syve të klientit.

Instrumentet e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

8. Nxënësi kryen shkrirjen e pjatave të para në restorant, para syve të klientit.

Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të marrë porosinë nga klientët sipas rregullave; të përgatisë mise en place për klientin për shkrirjen (flambé) e enëve të para; të përgatisë vendin e punës në geridon për shkrirjen e asortimenteve sipas llojit; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të recetës që do të përgatisë; të zgjedhë lëndët e para sipas recetave që do të përgatisë; të përdorë mjetet e nevojshme gjatë shkrirjes (flambé); të gatujë enë të ndryshme sipas recetave; të vendosë asortimentet e shkrira në pjatën e klientit sipas rregullave; të zbukurojë pjatën e klientit sipas rregullave; të vendosë shtesat sipas rregullave, duke i përshtatur me recetat; të shërbejë enët e para të shkrira klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit; të pastrojë vendin e punës pas shërbimit; të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë shkrirjes dhe shërbimit të asortimenteve të shkrira para syve të klientit.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli.

9. Studenti kryen flambe të pjatës kryesore në restorant, përpara klientit.

Kriteret e vlerësimit: Studenti duhet të jetë në gjendje: të marrë porosinë nga klientët sipas rregullave; të përgatisë mise en place për klientin për flambimin e pjatave kryesore; të përgatisë vendin e punës në geridon për flambimin e pjatave kryesore sipas recetës; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të recetës që do të flambojë; të zgjedhë lëndën e parë sipas recetave që do të përgatisë; të përdorë mjetet e duhura gjatë flambimit të pjatave kryesore; të bëjë flambimin e pjatave kryesore sipas recetave; të vendosë produktet e flambuara në pjatën e klientit

faqja 9



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 —
VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

sipas rregullave; të zbukurojë pjatën e klientit sipas rregullave; të vendosë garniturat sipas rregullave, duke i përshtatur me recetat; të shërbejë pjatën kryesore të flambuara klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit; të pastrojë vendin e punës pas shërbimit; të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë flambimit dhe shërbimit të produkteve të ndezura para klientit.

Instrumentet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

10. Studenti kryen flambimin e frutave dhe ëmbëlsirave në restorant, përpara klientit.

Kriteret e vlerësimit: The student must be able: të marrë porosinë nga klientët sipas rregullave; të përgatisë mise en place për klientin dhe për flambimin e frutave dhe ëmbëlsirave; të përgatisë vendin e punës në geridon për flambimin e frutave dhe ëmbëlsirave sipas recetës; të zgjedhë mjetet dhe pajisjet e punës sipas llojit të recetës që do të flambojë; të zgjedhë lëndën e parë sipas recetave që do të përgatisë; të përdorë mjetet përkatëse gjatë flambimit të frutave dhe ëmbëlsirave; të përgatisë recetat e frutave dhe ëmbëlsirave sipas recetave; të vendosë produktet e flambuara në pjatën e klientit sipas rregullave; të zbukurojë pjatën e klientit sipas rregullave; të vendosë garniturat sipas rregullave, duke i përshtatur me recetat; të shërbejë frutat dhe ëmbëlsirat e flambuara klientit duke zbatuar rregullat e shërbimit; të pastrojë vendin e punës pas shërbimit; të vendosë mjetet dhe pajisjet në vendin e caktuar; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë flambimit të frutave dhe ëmbëlsirave përpara klientit.

Instrumentet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit. Ky modul duhet të zhvillohet në mjedise reale pune të restorantit, por rekomandohen gjithashtu edhe vizitat në biznese që ofrojnë këtë shërbim. Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse. Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete konkrete pune, fillimisht nën mbikëqyrje dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të inkurajohen të diskutojnë aktivitetet që kryejnë. Gjatë vlerësimit të nxënësve, theksi duhet të vendoset te verifikimi i shkallës së arritjes së aftësive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. Përfundimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të arritjes të përcaktuara për secilin rezultat të të nxënësit.

Burime dhe Materiale: Kushtet e nevojshme për realizimin e modulit. Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Restorant real ose restorant shkolle; Set mjetesh dhe pajisjesh restoranti; Lënda e parë e nevojshme sipas recetave. Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve të trajtuara në modul.

Aktivitete duale: praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteesh duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësive.

Titulli i Kursit/Modulit: "Përgatitja dhe shërbimi i pijeve në bar"

Kodi i Kursit: M-13-430-18

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të përgatisin dhe të shërbejnë pije të ndryshme në bar.

Kohëzgjatja e Kursit: 102 orë gjithsej

Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në fushën e Mikpritjes-Turizmit, niveli II i KSHK (AQF).
Rezultatet e të nxënit::
1. Nxënësi përdor dhe mirëmban ambientin, mjetet dhe pajisjet e barit.
Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përdorë dhe të mirëmbajë në mënyrë të duhur ambientin e barit; të mirëmbajë banakun e barit sipas rregullave; të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në bar sipas rregullave; të pastrojë rregullisht mjetet e punës në bar; të pastrojë rregullisht mjetet për shërbimin e klientit në bar; të kontrollojë sipas procedurave funksionimin e pajisjeve përpara përdorimit (makina e ekspresit, frigoriferët, makina e akullit, filtri, blenderi, pjatolarësja, etj.); të përdorë pajisjet e punës në bar sipas rregullave (makina e ekspresit, frigoriferët, makina e akullit, filtri, blenderi, pjatolarësja, etj.); të përdorë mjetet e barit (shaker, gotë për përzierje, rrjedhës pijeje, bluarës, thyes akulli, etj.); të përdorë dhe të mirëmbajë në mënyrë të duhur pajisjet e barit; të përdorë dhe mirëmbajë sipas rregullit masat e pijeve në bar; të përdorë pijet bazë të barit sipas rregullit; të zbatojë rregullat e sigurisë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përdorimit dhe mirëmbajtjes së ambientit, mjeteve dhe pajisjeve të barit.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
2. Nxënësi zbaton rregullat e shërbimit, qëndrimit dhe sjelljes në bar dhe shërben pije bazë në bar.
Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të zbatojë rregullat e shërbimit në bar; të veshë uniformën sipas rregullave; të zbatojë mënyrat e lëvizjes në bar; të zbatojë rregullat e kërkuara të qëndrimit trupor në banak dhe gjatë shërbimit; të zbatojë mënyrat e sjelljes me klientin gjatë qëndrimit në bar; të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë; të mbrojë mjedisin gjatë punës në këtë fushë; të përgatisë shërbimin e pijeve në bar; të përzgjedhë gotën sipas pijeve; të përgatisë zbukurimet për shërbimin në bar; të shërbejë pije joalkoolike; të shërbejë pije alkoolike; të shërbejë pije në banakun e barit; të zbatojë rregullat e qëndrimit trupor në banak dhe gjatë shërbimit.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
3. Nxënësi përgatit pije të përziera të ngrohta me bazë alkooli..
Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përzgjedhë sipas rregullave mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta me bazë alkooli; të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak; të ngrohë në mënyrë të duhur ekspresin; të ngrohë gotat sipas rregullit; të lexojë recetat e pijeve të përziera të ngrohta; të përzgjedhë sipas recetave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të përziera të ngrohta me bazë kafeje; të përgatisë pije të përziera të ngrohta me bazë kafeje; të përzgjedhë sipas recetave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të përziera të ngrohta me bazë çaji; të përgatisë pije të përziera të ngrohta me bazë çaji; të përzgjedhë sipas recetave lëndët e para për përgatitjen e pijeve të tjera të përziera të ngrohta në bar; të përgatisë pije të tjera të përziera të ngrohta në bar; të kryejë vlerësimin shqisor të pijeve të ngrohta të përziera sipas procedurës; të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të ngrohta në bar.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
4. Nxënësi përgatit pije të përziera direkt në gotën e klientit.
Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përzgjedhë sipas rregullave mjetet e punës për përgatitjen e pijeve direkt në gotën e klientit; të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak; të lexojë recetën e pijes së përzier; të zgjedhë gotën e duhur sipas llojit të

pijes që do të përgatitet; të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve direkt në gotën e klientit sipas llojit; të përgatisë zbukurimet sipas llojit të pijes; të ftohë gotën e klientit; të hedhë pijet në gotë sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes; të vendosë zbukurimin në gotat e klientëve sipas rregullave; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të përziera në gotën e klientit.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

5. Nxënësi përgatit pije të përziera në gotën për përzierje.

Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përzgjedhë sipas rregullave mjetet e punës për përgatitjen e pijeve në gotën për përzierje; të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak; të lexojë recetën e pijes së përzier; të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatitet; të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në gotën për përzierje sipas llojit; të përgatisë zbukurimet sipas llojit të pijes; të ftohë gotën e klientit sipas rregullave; të ftohë gotën për përzierje; të hedhë pijet në gotën për përzierje sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes; të përziejë pijet në gotën për përzierje; të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit; të vendosë zbukurimin në gotat e klientëve; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të përziera në gotën për përzierje.

Kriteret e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

6. Nxënësi përgatit pije të përziera në shaker.

Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përzgjedhë sipas rregullave mjetet e punës për përgatitjen e pijeve në shaker; të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak; të lexojë recetën e pijes së përzier; të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatitet; të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në shaker sipas llojit; të përgatisë zbukurimet sipas llojit të pijes; të ftohë gotën e klientit sipas rregullave; të ftohë shaker-in; të hedhë pijet në shaker sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes; të tundë pijet në shaker duke ndjekur rregullat; të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit; të vendosë zbukurimin në gotat e klientëve; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të përziera në shaker.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

7. Nxënësi përgatit pije të përziera në blender.

Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përzgjedhë sipas rregullave mjetet e punës për përgatitjen e pijeve në blender; të vendosë pajisjet, mjetet sipas rregullave në banak; të lexojë recetën e pijes së përzier; të përzgjedhë gotën sipas llojit të pijes që do të përgatitet; të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e pijeve në blender sipas llojit; të përgatisë zbukurimet sipas llojit të pijes; të ftohë gotën e klientit sipas rregullave; të vendosë përbërësit në blender sipas radhës dhe rregullave të përgatitjes; të përziejë përbërësit në blender duke ndjekur rregullat dhe duke respektuar kohën; të mbushë gotat e klientëve duke zbatuar rregullat e shërbimit; të vendosë zbukurimin në gotat e klientëve; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së pijeve të përziera në blender.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

8. Nxënësi përgatit ushqime të shpejta në bar.

Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës sipas llojit të përgatitjes; të vendosë pajisjet dhe mjetet sipas rregullave në banak; të përzgjedhë lëndën e parë sipas recetave dhe llojit të përgatitjes; të përgatisë mise en place për shërbimin e klientit; të përgatisë panini të ftohta sipas rregullit dhe procedurës; të përgatisë panini të ngrohta

sipas rregullit dhe procedurës; të përgatisë tostë sipas rregullit dhe procedurës; të vendosë ushqimet e përgatitura në pjatë sipas rregullave; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së ushqimeve të shpejta në bar.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

9. Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike në bar.

Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të llogarisë çmimin e pijeve joalkoolike në bar; të llogarisë çmimin e pijeve alkoolike në bar; të llogarisë çmimin e pijeve të përziera në bar; të përdorë pajisje elektronike dhe kompjuterë në bar; të mbyllë faturën e klientit në bar; të mbyllë faturat në fund të turnit sipas procedurave; të kryejë inventarizimin e barit sipas rregullave; të kryejë kontrollin në bar në fund të turnit; të hartojë fletën e kërkesës për pije në bar.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

10. Nxënësi realizon një shfaqje në bar.

Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përzgjedhë mjetet e punës; të përzgjedhë shishet për realizimin e shfaqjes në bar; të përzgjedhë recetën/përbërësit për pijet e shfaqjes; të vendosë pajisjet dhe mjetet sipas rregullave në banak; të përzgjedhë gotat sipas llojit të pijes; të performojë me flakë; të performojë me hedhje shishesh; të performojë me kombinime ngjyrash; të përgatisë zbukurimin e pijes; të mbushë gotat e klientëve sipas rregullave; të zbukurojë gotat; të zbatojë rregullat e sigurisë gjatë performancës.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit. Ky modul duhet të zhvillohet në mjedise reale pune në bar, por rekomandohen gjithashtu edhe vizitat në biznese që ofrojnë këtë shërbim. Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve përkatëse për përgatitjen dhe shërbimin e pijeve në bar. Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur, për të përgatitur dhe shërbyer pije të ndryshme në bar. Ata duhet të inkurajohen të diskutojnë aktivitetet që kryejnë. Gjatë vlerësimit të nxënësve, theksi duhet të vendoset te verifikimi i shkallës së arritjes së aftësive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. Përfundimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të përfundimit të përcaktuara për secilin rezultat të të nxënësve.

Burime dhe Materiale: Kushtet e nevojshme për realizimin e modulit. Për realizimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Bar real ose bar shkolle. Inventar i pijeve të barit. Set mjetesh dhe pajisjesh të barit, sete gotash dhe filxhanësh. Makineri ekspresi, makineri akulli, pjatlarëse bari, frigoriferë, blender, kompjuter dhe pajisje elektronike bari me programet përkatëse. Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve të trajtuara në modul.

Aktivitete duale: praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësive.

Titulli i Kursit/Modulit: Komunikimi në gjuhën angleze në mikpritje – turizëm-2

Kodi i Kursit: M-13-1817-22

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të komunikojnë me etikë profesionale, në gjuhën angleze, gjatë kryerjes së aktiviteteve profesionale në veprimtari të ndryshme të fushës hoteleri-turizëm.
Kohëzgjatja e Kursit: 33 orë gjithsej
Parakushte (nëse ka): Nxënësi duhet të ketë përfunduar klasën e 11-të të programit "Hoteleri - Turizëm", niveli II i KSHK (AQF)
Rezultatet e të nxënësve:
1 Nxënësi komunikon në gjuhën angleze, ballë për ballë me klientin, gjatë aktiviteteve profesionale.
Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të komunikojë gjatë mirëseardhjes së klientit; të komunikojë gjatë marrjes së informacionit të nevojshëm nga klienti; të komunikojë me klientin për nevoja dhe kërkesa të veçanta; të komunikojë me klientin gjatë marrjes së kërkesës për shërbime të ndryshme; të informojë klientin për shërbimet që ofrohen; të informojë klientin për aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet e ofruara; të informojë klientin për masat parandaluese dhe rreziqet e mundshme; të orientojë klientin drejt aktiviteteve të ndryshme që zhvillohen në rajon; të informojë klientin për objektet e trashëgimisë kulturore dhe historike në rajon; të komunikojë me klientin gjatë përcjelljes së tij; të komunikojë me klientin gjatë kryerjes së shërbimeve të ndryshme; të komunikojë me klientin për pagesat e shërbimeve të marra; të komunikojë me klientin për marrjen e përshtypjeve të tij në lidhje me shërbimet e marra; të komunikojë me klientin gjatë përcjelljes së tij; të komunikojë me klientin duke zbatuar rregullat e gjuhës së trupit; të komunikojë me klientin me etikë profesionale
Mjetet e vlerësimit: Pyetje dhe përgjigje me gojë. Vëzhgimi me listë kontrolli.
2 Nxënësi komunikon me shkrim, në gjuhën angleze, gjatë aktivitetit profesional.
Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përgatisë dokumente pune; të plotësojë formularë pune; të interpretojë dokumentacionin e shkruar; të interpretojë mesazhet e marra; të përgjigjet me shkrim; të komunikojë me shkrim me anë të e-mailit; të komunikojë me shkrim përmes WhatsApp-it; të komunikojë me shkrim përmes Instagram-it; të komunikojë me shkrim përmes Facebook-it; të komunikojë me shkrim me platforma dixhitale profesionale; të komunikojë me shkrim duke zbatuar rregullat e komunikimit zyrtar; të komunikojë me shkrim duke zbatuar rregullat e komunikimit gjysmë-zyrtar; të komunikojë me shkrim duke zbatuar rregullat e komunikimit jozyrtar; të komunikojë me shkrim duke zbatuar rregullat e drejtshkrimit në gjuhën angleze; të komunikojë me shkrim duke zbatuar rregullat e etikës profesionale.
Mjetet e vlerësimit: Pyetje dhe përgjigje me gojë. Vëzhgimi me listë kontrolli.
3 Nxënësi komunikon me telefon, në gjuhën angleze, gjatë aktivitetit profesional.
Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përgjigjet në telefonatën e klientit; të marrë informacion nga klienti, në telefon; të komunikojë me klientin në telefon, për nevojat dhe kërkesat e tij të veçanta; të interpretojë informacionin e marrë me telefon, nga klienti; të komunikojë me klientin në telefon, gjatë marrjes së kërkesës për shërbime të ndryshme; të informojë klientin në telefon, lidhur me shërbimet që ofrohen; të informojë klientin në telefon, lidhur me aspektet financiare dhe pagesat për shërbimet e ofruara; të negociojë me klientin në telefon, për shërbimet e ofruara dhe çmimet e tyre; të informojë klientin në telefon, lidhur me kujdesin dhe rreziqet e mundshme; të orientojë klientin në telefon, për aktivitete të ndryshme që zhvillohen në rajon; të informojë klientin në telefon, lidhur me objektet e trashëgimisë kulturore dhe historike në rajon; të komunikojë me klientin në telefon, për aspekte të ndryshme që lidhen

me shërbimet e ofruara; të komunikojë me klientin në telefon, për të marrë përshtypjet e tij në lidhje me shërbimet e ofruara; të komunikojë në telefon, me klientin, me etikë profesionale.

Mjetet e vlerësimit: Pyetje dhe përgjigje me gojë. Vëzhgimi me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve. Ky modul duhet të zhvillohet si në klasë ashtu edhe në ambientet e praktikës profesionale të shkollës, të pajisura me mjetet përkatëse. Moduli mund të zhvillohet gjithashtu edhe në mjedise reale pune në biznese të sektorit të hotelierisë dhe turizmit, me klientë realë. Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete konkrete për të komunikuar në gjuhën angleze gjatë kryerjes së shërbimeve të ndryshme në sektorin e mikpritjes dhe turizmit. Mësuesi i modulit duhet të demonstrojë shembuj të komunikimit në gjuhën angleze gjatë aktiviteteve praktike në sektorin e mikpritjes dhe turizmit, sipas përmbajtjes së modulit. Rekomandohet të përdoren sa më shumë metodat e lojës me role dhe simulimit, në lidhje me aspektet e komunikimit në gjuhën angleze, në aktivitetet e sektorit hotelieri-turizëm. Mësuesi i modulit duhet të moderojë sesione diskutimi në grup, në lidhje me aktivitetet e komunikimit në gjuhën angleze të realizuara më parë. Mësuesi i modulit duhet të theksojë faktin se, përveç përdorimit të saktë të gjuhës angleze dhe të terminologjisë përkatëse, edhe etika e komunikimit është një pjesë e rëndësishme e suksesit në aktivitetin profesional në fushën e mikpritjes dhe turizmit. Mësuesi i modulit duhet t'u japë nxënësve detyra shtëpie që ata të studiojnë aspekte të komunikimit dhe fjalorit në gjuhën angleze, të cilat përdoren në aktivitete të ndryshme profesionale në sektorin e mikpritjes dhe turizmit. Gjatë vlerësimit të nxënësve, theksi duhet të vendoset te verifikimi i shkallës së arritjes në lidhje me komunikimin e saktë dhe me etikën e duhur në gjuhën angleze, në aktivitetet profesionale të sektorit hotelieri-turizëm. Përfundimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të përcaktuara për secilin rezultat të të nxënësve.

Burime dhe Materiale: Kushtet e nevojshme për realizimin e modulit. Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Ambientet e ndryshme, reale ose të simuluar, që lidhen me aktivitetet profesionale në sektorin e mikpritjes dhe turizmit. Mobilim, mjete, pajisje dhe materiale të nevojshme për shërbimet në sektorin hotelieri dhe turizëm. Pajisje elektronike me programet e nevojshme të komunikimit. Kutia e ndihmës së parë. Fjalorë idiomatikë të gjuhës angleze. Adresa interneti që trajtojnë aspekte të komunikimit në gjuhën angleze në sektorin e mikpritjes dhe turizmit. Manuale, udhëzues, formate dokumentesh, materiale informuese, materiale të shkruara në gjuhën angleze, që mbështesin çështjet e trajtuara në modul.

Aktivitete duale: praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësive.

Titulli i Kursit/Modulit: “Gatim i asortimenteve për pritje të thjeshta dhe festive”
Kodi i Kursit: M-13-431-18
Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)
Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të kryejnë veprime paraprake si dhe të gatujnë në kuzhinë asortimente për pritje të thjeshta dhe festive.
Kohëzgjatja e Kursit: 51 orë gjithsej
Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin Mikpritje-Turizëm, niveli II i KSHK (AQF).
Rezultatet e të nxënësve:
1. Nxënësi kryen përgatitjet për gatimin e menyre të thjeshta dhe festive.
Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të analizojë menyre e pritjes; të përgatisë planin e prodhimit sipas rregullit; të përzgjedhë mjetet e përshtatshme të punës për përgatitjen e menyre së përcaktuar; të kontrollojë funksionimin e pajisjeve sipas rregullit; të kujdeset për pajisjet sipas rregullave; të vë në punë pajisjet sipas manualit të përdorimit; të përzgjedhë lëndët e para sipas recetës; të peshojë lëndët e para sipas recetës; të lajë dhe pastrojë lëndët e para për përgatitjen e menyre së përcaktuar; të zbatojë rregullat e sigurisë, higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes për realizimin e menyre së pritjes.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
3. Nxënësi përgatit asortimente të menyre për pritje të thjeshta dhe festive.
Metodat/Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të gatujë asortimente për bufet të ftohtë në pritje sipas menysë dhe recetës; të gatujë asortimente për bufet të ngrohtë në pritje sipas menysë dhe recetës; të gatujë ëmbëlsira për pritje sipas menysë dhe recetës; të përgatisë zbukurime për asortimente të ndryshme sipas menysë dhe recetës; të vendosë ushqimin në pjata për pritje sipas rregullave; të zbukurojë pjatat me ushqime për pritje sipas rregullave; të shërbejë menyre për pritje duke zbatuar rregullat e shërbimit; të tregojë kujdes të duhur për mjetet e punës; të pastrojë vendin e punës; të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të menysë për pritje.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
Udhëzime për zbatimin e modulit. Ky modul duhet të zhvillohet në mjedise reale pune në kuzhinë, por rekomandohen gjithashtu vizitat në biznese që ofrojnë shërbime kuzhine. Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve të ndryshme për pritje të thjeshta dhe festive, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse. Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete konkrete pune, si për veprimet paraprake, ashtu edhe për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme, fillimisht nën mbikëqyrje dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata inkurajohen të diskutojnë për aktivitetet që kryejnë. Gjatë vlerësimit të nxënësve, theksi duhet të vendoset te verifikimi i shkallës së arritjes së aftësive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. Përfundimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të arritjes të përcaktuara për secilin rezultat të të nxënësve.
Burime dhe Materiale: Kushtet e nevojshme për realizimin e modulit. Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Kuzhinë reale ose kuzhinë shkolle. Set mjetesh dhe pajisjesh kuzhine për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme. Lëndë të para dhe materiale ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas menysë së përcaktuar në pritje. Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve të trajtuara në modul.

Aktivitete duale: praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësive.

Titulli i Kursit/Modulit: Gatim asortimentesh për bankete

Kodi i Kursit: M-13-432-18

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të përgatisin dhe të gatujnë asortimente për bankete të thjeshta dhe festive.

Kohëzgjatja e Kursit: 51 orë gjithsej.

Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në Mikpritje-Turizëm, niveli II i KSHK (AQF)

Rezultatet e të nxënësve:

1. Nxënësi kryen përgatitjet paraprake për përgatitjen e menysve për bankete të thjeshta dhe festive.

Metodat e vlerësimit: Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të analizojë menynë e banketit sipas rregullit; të përgatisë planin e prodhimit sipas rregullit; të përzgjedhë mjetet e punës sipas menysë së përcaktuar; të kontrollojë funksionimin e pajisjeve për përgatitjen dhe gatimin e menysë së banketit; të vërë në punë pajisjet sipas manualit të përdorimit; të përzgjedhë lëndët e para sipas recetës; të peshojë lëndët e para sipas recetës; të lajë dhe pastrojë lëndët e para për përgatitjen e menysë së përcaktuar; të zbatojë rregullat e sigurisë, higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së menysë së banketit.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

2. Nxënësi përgatit asortimente të menysve për bankete të thjeshta dhe festive.

Metoda e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të gatujë antipasta të ftohta sipas menysë së banketit; të gatujë supë sipas menysë së banketit; të përgatisë antipasta të ngrohta sipas menysë së banketit; të gatujë pjata kryesore me peshk sipas menysë së banketit; të gatujë pjata kryesore me mish sipas menysë së banketit; të gatujë ëmbëlsira sipas menysë së banketit; të përgatisë zbukurime për asortimente të menysë së banketit; të vendosë ushqimin në pjatat e klientëve për banketin sipas rregullave; të zbukurojë pjatat e klientëve për banketin sipas rregullave; të shërbejë menytë në bankete duke aplikuar metoda të ndryshme shërbimi; të kujdeset për mjetet e punës; të pastrojë vendin e punës sipas rregullave; të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të menysë për bankete.

Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit. Ky modul duhet të zhvillohet në mjedisë reale pune në kuzhinë, por rekomandohen gjithashtu vizitat në biznese që ofrojnë shërbime kuzhine. Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të teknikave të përgatitjes së asortimenteve të ndryshme për bankete të thjeshta dhe festive, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.

Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete konkrete pune për veprime paraprake si dhe për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme, për bankete të thjeshta dhe festive, fillimisht nën mbikëqyrje dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të inkurajohen të diskutojnë për aktivitetet që kryejnë. Gjatë vlerësimit të nxënësve, theksi duhet të vendoset te verifikimi i shkallës së arritjes së aftësive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. Përfundimi i

faqja 17



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 — VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të arritjes të përcaktuara për secilin rezultat të të nxënës.

Burime dhe Materiale: Kushtet e nevojshme për realizimin e modulit. Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Kuzhinë reale ose kuzhinë shkolle. Set mjetesh dhe pajisjesh kuzhine për përgatitjen e asortimenteve të llojeve të ndryshme. Lëndë të para dhe materiale ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas menysë së përcaktuar në banket. Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve të trajtuara në modul.

Aktivitete duale: praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësive.

Titulli i Kursit/Modulit: *Komunikim efektiv në shërbimet hotelierike*

Kodi i Kursit: M-13-433-18

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të kenë komunikim efektiv gjatë shërbimit, duke respektuar rregullat lidhur me të folurin dhe veprimin, si dhe të zhvillojnë biseda të suksesshme me klientin.

Kohëzgjatja e Kursit: 51 orë gjithsej

Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në Mikpritje-Turizëm, niveli II i KSHK. (AQF).

Rezultatet e të nxënës:

1. Nxënësi komunikon në mënyrë efektive.

Metodat e vlerësimit: Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përdorë teknika të frymëmarrjes, qetësimi dhe relaksimi gjatë komunikimit, duke eliminuar frymëmarrjen e gabuar dhe humbjet e vetëdijes; të përdorë tonin e zërit, mënyrën e të folurit, modulimin dhe artikullimin për komunikim efektiv; të përdorë gjuhën e trupit për të transmetuar mesazhe; të interpretojë sinjalet e gjuhës së trupit në komunikim; të zbatojë teknikat e dëgjimit aktiv; të zhvillojë biseda sqaruese dhe argumentuese; të bindë bashkëbiseduesit duke përdorur teknika argumentimi; të analizojë sjelljen e vet gjatë bisedave; të përgatisë prezantime dhe të dallojë elementët e një prezantimi si ndihmat vizuale, emocionet, defektet, vëmendjen; të vendosë dhe arrijë qëllimet gjatë prezantimeve; të ndërtojë fjalime duke eliminuar gabimet retorike, stresin dhe tensionet; të bëjë thirrje telefonike duke ndjekur hapat; të komunikojë në telefon sipas kolonës telefonike.

Mjetet e vlerësimit: Pyetje dhe përgjigje me gojë. Vëzhgim me listë kontrolli.

2. Nxënësi zhvillon biseda të suksesshme shërbimi.

Metodat e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të ndërtojë biseda shitjeje bazuar në parimet e filozofisë së shitjes; të komunikojë si partner dhe jo si kundërshtar me klientin; të udhëheqë në mënyrë pozitive në atmosferën e bisedës me klientin; të zbatojë teknika intervistimi për të mësuar nevojat e klientit; të dëgjojë klientin lidhur me nevojat; të prezantojë produktet ose shërbimet duke përmendur dobësitë dhe avantazhet, me fokus në nivelin e ndjenjave dhe shqisave; të prezantojë ofertën me fjalë pozitive dhe bindëse; të trajtojë kundërshtimet e klientit dhe negociatat për çmimin sipas rregullave; të zbatojë teknikat e

prezantimit dhe negociatës së çmimeve; të ndikojë në vendimet e blerjes së klientit pa krijuar presion, duke kuptuar sinjalet e blerjes së klientit; të përfundojë me sukses shitjen.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
Udhëzime për zbatimin e modulit. Ky modul duhet të zhvillohet në klasë, por rekomandohen gjithashtu vizitat në biznese. Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të teknikave të ndryshme të komunikimit, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse. Mësuesi duhet të përdorë simulime dhe lojëra roli për praktikën e nxënësve në komunikim. Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete dhe situata konkrete komunikimi, fillimisht nën mbikëqyrje dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të inkurajohen të diskutojnë në lidhje me aktivitetet që kryejnë. Gjatë vlerësimit të nxënësve, theksi duhet të vendoset te verifikimi i shkallës së arritjes së aftësive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. Përfundimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të përfundimit të përcaktuara për secilin rezultat të të nxënësit.
Burime dhe Materiale: Për realizimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet dhe materialet e mëposhtme: Klasë. Bar, restorant dhe kuzhinë. Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve të trajtuara në modul.
Aktivitete duale: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësive.

Titulli i Kursit/Modulit: <i>Llogaritja e kostos dhe çmimit në hotel</i>
Kodi i Kursit: M-13-434-18
Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)
Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të llogarisin kostot dhe çmimet në kuzhinë, bar dhe restorant.
Kohëzgjatja e Kursit: 51 orë gjithsej
Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në Mikpritje-Turizëm, niveli II i KSHK. (AQF).
Rezultatet e të nxënësit:
1. Nxënësi llogarit kostot në kuzhinë, bar dhe restorant.
Metodat e vlerësimit: Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të shpjegojë kuptimin e kostos; të shpjegojë llojet e kostove në shërbim; të shpjegojë qendrat e kostos në shërbim; të shpjegojë koston fikse dhe koston variabile; të shpjegojë koston direkte dhe koston indirekte; të përcaktojë elementët e kostos në kuzhinë; të përcaktojë koston e njësive të shitura në kuzhinë; të llogarisë koston e pjatave në kuzhinë; të llogarisë koston e menysve fikse; të llogarisë koston e aktiviteteve dhe pritjeve; të llogarisë koston e banketeve; të dallojë elementët e kostos në bar; të përcaktojë koston e njësive të shitura në bar; të llogarisë koston e pijeve të ngrohta në bar; të llogarisë koston e pijeve të ftohta në bar; të llogarisë koston e pijeve alkoolike në bar; të llogarisë koston e pijeve të përziera (koktejeve) në bar.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli. Pyetje dhe përgjigje me gojë. Test me shkrim.
2. Nxënësi llogarit çmimin e asortimenteve në kuzhinë dhe shërbimin në bar-restorant.
Metodat e vlerësimit: Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të shpjegojë kuptimin e çmimit; të shpjegojë margjinën e kontributit (shuma mbuluese); të përcaktojë

margjina të ndryshme çmimesh sipas formave të tregut; të llogarisë margjinën e kontributit për kuzhinën dhe barin; të përcaktojë elementët e llogaritjes së çmimit në kuzhinë; të përcaktojë çmimin e njësive të shitura në kuzhinë; të llogarisë çmimin e menëve fikse; të llogarisë çmimin e aktiviteteve dhe pritjeve; të llogarisë çmimin e banketeve; të dallojë elementët e çmimit në bar; të përcaktojë çmimin e njësive të shitura në bar; të llogarisë çmimin e pijeve të ngrohta në bar; të llogarisë çmimin e pijeve të ftohta në bar; të llogarisë çmimin e pijeve alkoolike në bar; të llogarisë çmimin e pijeve të përziera (koktejve) në bar.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli. Pyetje dhe përgjigje me gojë. Test me shkrim.
Udhëzime për zbatimin e modulit. Ky modul duhet të zhvillohet në klasë. Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete për llogaritjen e kostos dhe çmimit. Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete konkrete pune për llogaritje, si dhe në situata të ndryshme, fillimisht nën mbikëqyrje dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të inkurajohen të diskutojnë për aktivitetet që kryejnë. Gjatë vlerësimit të nxënësve, theksi duhet të vendoset te verifikimi i shkallës së arritjes së aftësive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. Përfundimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të arritjes të përcaktuara për secilin rezultat të të nxënësve.
Burime dhe Materiale: Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Klasë. Formate dokumentacioni financiar. Manuale, katalogë, fletëpalosje, etj.
Aktivitete duale: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësive.

Titulli i Kursit/Modulit: <i>Marketing dixhital</i>
Kodi i Kursit: M-26-1580-19
Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)
Përmbledhje e Kursit: Një modul që pajis nxënësit me njohuritë dhe aftësitë bazë për të kryer marketing biznesi përmes teknikave të ndryshme dixhitale.
Kohëzgjatja e Kursit: 51 orë gjithsej
Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar kualifikimin në "Mikpritje - Turizëm", niveli II i KSHK (AQF)
Rezultatet e të nxënësve:
1. Nxënësi përzgjedh platformën dixhitale dhe mediat sociale për promovim dixhital.
Metodat e vlerësimit: Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të analizojë produktin që do të jetë në treg; të analizojë karakteristikat e kategorive të klientëve potencialë të produktit; të identifikojë lloje të ndryshme të platformave dixhitale dhe mediave sociale; të analizojë kriteret për përzgjedhjen e platformës dixhitale dhe mediave sociale; të përzgjedhë platformën dixhitale dhe mediat sociale; të prezantojë platformën dixhitale dhe mediat sociale të përzgjedhura. Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
2. Nxënësi përgatit materialet për postimin e tyre në platformën dixhitale dhe mediat sociale.
Metodat e vlerësimit: Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përgatisë materiale të ndryshme interaktive (tekst, imazh, video, etj.); të krijojë video duke përdorur softuerë të ndryshëm (p.sh., Movie Maker, ose përmes pajisjeve mobile, smartphone, etj.); të editojë imazhe të ndryshme me softuerë si Photoshop, Canva, etj.; të ngarkojë (publikojë)

materialet e mësipërme në platformën dixhitale dhe mediat sociale të përzgjedhura. Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
3. Nxënësi menaxhon platformën dixhitale dhe mediat sociale.
Metodat e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të identifikojë gabimet e mundshme në materialet e ndryshme interaktive të postuara në platformën dixhitale dhe mediat sociale; të modifikojë materialet e ndryshme interaktive (tekst, imazh, video, etj.) në rast gabimesh; të fshijë materialet interaktive të panevojshme në platformën dixhitale dhe mediat sociale; të kryejë komunikim dixhital me ndjekësit/klientët, përmes internetit/mesazheve në inbox ose komenteve në materialet e publikuara në platformën dixhitale; të monitorojë ndikimin e mesazhit të kompanisë tek ndjekësit/klientët; të inkurajojë ndjekësit/klientët të veprojnë në përgjigje të mesazhit të kompanisë.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
4. Nxënësi përgatit raporte të të dhënave mbi përdorimin e platformës dixhitale dhe mediave sociale nga ndjekësit/klientët.
Metodat e vlerësimit: Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të regjistrojë numrin e vizitorëve në platformën dixhitale dhe mediat sociale; të ndërtojë një prezantim grafik mbi numrin e vizitorëve që hyjnë në platformën dixhitale dhe mediat sociale (ditore, javore, mujore); të theksojë disa nga elementët psikologjikë të Marketingut Super Efektiv përmes internetit/rrjeteve sociale (të cilët bëjnë diferencën midis një fushate jo të suksesshme dhe një fushate jashtëzakonisht të suksesshme); të analizojë rolin e menaxherit të platformës dixhitale dhe mediave sociale bazuar në numrin e personave që aksesojnë ato.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
5. Nxënësi krijon një plan marketingu dixhital.
Metodat e vlerësimit: Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë në gjendje: të përgatisë një plan orar, ditor dhe javor lidhur me publikimin/distribucionin e informacionit të ndryshëm në platformat e përzgjedhura; të krijojë fushata marketingu dixhitale, duke përdorur burime të ndryshme reklamuese (rrjete sociale, e-mail ose marketing mobil); të identifikojë fushatat fituese, si dhe të mirëmbajë fushatat ekzistuese të marketingut për sukses maksimal; të sugjerojë, nëse është e mundur, zgjidhje të sigqerta, të ndryshme dhe të analizuar mirë për arritjen e mesazhit tek audienca e synuar dhe konsumatori përfundimtar.
Mjetet e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.
Udhëzime për zbatimin e modulit. Ky modul duhet të zhvillohet në ambientet e firmave praktike, laboratorët e ICT-së ose biznese. Ky modul kërkon që rezultatet e të nxënësve të përfundojnë online. Mësuesi praktik duhet të përdorë sa më shumë shembuj konkretë dhe të inkurajojë krijimtarinë e nxënësve. Nxënësit duhet të angazhohen në aktivitete konkrete pune, si rritja e angazhimit të vizitorëve në faqen e internetit, përgatitja e artikujve interaktivë, krijimi i videove promovuese, matja e efikasitetit të marketingut dixhital, etj. Ata duhet të inkurajohen të diskutojnë dhe të bashkëpunojnë rreth proceseve të punës për krijimin e një plani marketingu online. Gjatë vlerësimit të nxënësve, theksi duhet të vendoset te verifikimi i shkallës së arritjes së aftësive praktike për realizimin e proceseve të punës për krijimin dhe menaxhimin e marketingut dixhital. Përfundimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të arritjes të përcaktuara për secilin rezultat të të nxënësve.
Burime dhe Materiale: Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: Ambient pune me kompjutera dhe lidhje interneti. Programë të ndryshëm kompjuterikë për zbatimin e marketingut dixhital. Materiale

zyre. Pajisje për përgatitjen e materialeve promovuese. Informacione mbi marketingun dixhital. Legjislacioni mbi marketingun dixhital. Materiale udhëzuese.

Aktivitete duale: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësi.

Titulli i Kursit/Modulit: *Kuzhinë dhe Pasticeri në Hotele*

Kodi i Kursit: M-13-1487-22

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të gatujnë lëngje, supe, pjata tipike shqiptare me mish, shpendë, kafshë të egra, peshk dhe fruta deti, brumë, bukë, asortimente pasticerie, kremra, sallata dhe antipasta me materiale organike.

Kohëzgjatja e Kursit: 188 Orë gjithësej

Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar Nivelin II të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri dhe Turizëm (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".

Rezultatet e të nxënësve:

LO1: Të gatujnë lëngje dhe supe tipike shqiptare me perime organike dhe shpendë.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e lëngjeve dhe supeve me perime organike dhe shpendë;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas formularit të porosisë;
- të përpunojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të lëngjeve dhe supeve tipike shqiptare me perime organike dhe shpendë;
- të llogarisë koston e gatimit të lëngjeve dhe supeve;
- të aplikojë metodat e ruajtjes së lëngjeve në kuzhinë sipas llojit të tyre;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit të tyre;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të lëngjeve dhe supeve në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

LO2: Të përgatisë ushqime për klientë me kërkesa të veçanta.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;

- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të gatujë ushqime sipas dietave të balancuara;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e ushqimeve për klientë me kërkesa të veçanta në kuzhinë;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas formularit të porosisë;
- të përpunojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të dietave ushqimore të balancuara në kuzhinë dhe për klientë me kërkesa të veçanta;
- të prezantojë asortimente sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të llogarisë koston e gatimit të dietave ushqimore dhe ushqimeve për klientë me kërkesa të veçanta në kuzhinë;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit të tyre;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të dietave ushqimore dhe ushqimeve për klientë me kërkesa të veçanta në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

LO3: Të përgatisë sallata dhe antipasta tipike shqiptare.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të hartojë një menu për sallata dhe antipasta tipike shqiptare;
- të hartojë planin e prodhimit për përgatitjen e sallatave dhe antipastave në kuzhinë;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas formularit të porosisë;
- të përpunojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas procesit teknologjik të përgatitjes së sallatave dhe antipastave tipike shqiptare;
- të përgatisë zbukurime për sallata dhe antipasta tipike shqiptare;
- të spërkasë sallatat dhe antipastat sipas recetës;
- të prezantojë sallatat dhe antipastat sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të llogarisë koston e përgatitjes së sallatave dhe antipastave;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit të tyre;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së sallatave dhe antipastave në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

LO4: Të përgatisë asortimente tipike shqiptare të bukës dhe brumit.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të hartojë planin e prodhimit për asortimentet tipike shqiptare të bukës dhe brumit;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas formularit të porosisë;
- të përpunojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas procesit teknologjik për prodhimin e asortimenteve tipike shqiptare të bukës dhe brumit;
- të mbikëqyrë procesin e fermentimit të bukës dhe asortimenteve të brumit;
- të gatujë asortimente tipike shqiptare të bukës dhe brumit;
- të llogarisë koston e gatimit të brumeve dhe asortimenteve;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit të tyre;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumeve dhe asortimenteve në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

LO5: Të përgatisë asortimente tipike shqiptare të pastiçerisë.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e brumeve dhe asortimenteve tipike shqiptare të pastiçerisë;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas formularit të porosisë dhe recetës;
- të përpunojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të brumeve dhe asortimenteve tipike shqiptare të pastiçerisë;
- të gatujë asortimente tipike shqiptare të brumeve të pastiçerisë dhe kremrave;
- të prezantojë asortimente pastiçerie sipas rregullave të estetikës;
- të llogarisë koston e gatimit të produkteve pastiçerie;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit të tyre;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të asortimenteve të pastiçerisë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

LO6: Të përgatisë komposta, reçela dhe salca të ëmbla tipike shqiptare.

faqja 24



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 —
VIRTU.AL
Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e kompostave, reçelave dhe salcave me fruta dhe perime organike në kuzhinë;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas formularit të porosisë dhe recetës;
- të përpunojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të kompostave, reçelave dhe salcave me fruta dhe perime sipas recetës;
- të mbikëqyrë procesin e përpunimit teknologjik të prodhimit të kompostave, reçelave dhe salcave tipike shqiptare me fruta dhe perime;
- të paketojë dhe etiketojë kompostat, reçelat dhe salcat sipas llojit të tyre;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së kompostave, reçelave dhe salcave sipas llojit;
- të llogarisë koston e gatimit të kompostave, reçelave dhe salcave në kuzhinë;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit të tyre;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të kompostave, reçelave dhe salcave në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

LO7: Të përgatisë produkte të konservuara tipike shqiptare.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e produkteve tipike shqiptare të konservuara me mish, peshk, fruta dhe perime organike;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas formularit të porosisë;
- të përpunojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të produkteve tipike shqiptare të konservuara sipas llojit;
- të mbikëqyrë procesin teknologjik të prodhimit të produkteve tipike shqiptare të konservuara me mish/peshk;
- të mbikëqyrë procesin teknologjik të prodhimit të produkteve tipike shqiptare të konservuara me fruta dhe perime organike;
- të paketojë dhe etiketojë produktet e konservuara sipas llojit të tyre;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së produkteve të konservuara sipas llojit;
- të llogarisë koston e gatimit të produkteve të konservuara;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;

- të ndajë mbeturinat sipas llojit të tyre;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të produkteve të konservuara;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

LO8: Të gatujë pjata tipike shqiptare me mish, shpendë dhe kafshë të egra.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;
- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e pjata tipike shqiptare me mish, shpendë dhe kafshë të egra si dhe asortimente shoqëruese;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas recetës;
- të presë dhe të ndajë mishin sipas llojit, pjesëve dhe cilësive të tij;
- të marinojë mishin sipas llojit dhe recetës;
- të përpunojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas procesit teknologjik të gatimit të produkteve me mish, shpendë dhe kafshë të egra, sipas recetës;
- të përgatisë pjata tipike shqiptare me mish sipas recetës;
- të përgatisë pjata tipike shqiptare me shpendë sipas recetës;
- të përgatisë pjata tipike shqiptare me kafshë të egra, sipas llojit dhe recetës;
- të përgatisë produkte shoqëruese të pjata me mish, shpendë dhe kafshë të egra;
- të prezantojë pjatat me mish sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të prezantojë pjatat tipike shqiptare me shpendë sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të prezantojë pjatat tipike shqiptare me kafshë të egra sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të llogarisë koston e gatimit të produkteve me mish, shpendë dhe kafshë të egra në kuzhinë;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit të tyre;
- të menaxhojë yndyrnat për riciklim;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të pjata tipike shqiptare me mish, shpendë dhe kafshë të egra në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

LO9: Të gatujë pjata tipike shqiptare me peshk dhe fruta deti.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në vendin e punës;
- të zbatojë rregulloret e brendshme në kuzhinë;
- të përgatisë pajisjet e kuzhinës për punë;

- të hartojë planin e prodhimit për gatimin e pjata tipike shqiptare me peshk dhe fruta deti, si dhe asortimente shoqëruese;
- të marrë dhe dorëzojë lëndët e para dhe materialet ndihmëse sipas recetës;
- të aplikojë teknikat e përpunimit për pjata tipike shqiptare me peshk dhe fruta deti;
- të marinojë peshkun dhe frutat e detit sipas llojit dhe recetës;
- të zbatojë procesin teknologjik për gatimin e pjata tipike shqiptare me peshk dhe fruta deti sipas recetës;
- të prezantojë pjatat tipike shqiptare me peshk dhe fruta deti sipas rregullave të estetikës në gatim;
- të llogarisë koston e gatimit të produkteve me peshk dhe fruta deti në kuzhinë;
- të bëjë inventarizimin e mjeteve, pajisjeve, lëndëve të para dhe materialeve ndihmëse në kuzhinë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të menaxhojë yndyrnat për riciklim;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë gatimit të pjata tipike shqiptare me peshk dhe fruta deti;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në kuzhinë.

Metodat e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Kuzhinë reale restoranti ose kuzhinë shkolle.
- Set mjetesh dhe pajisjesh kuzhine.
- Produkte të nevojshme sipas recetave.
- Manuale, udhëzues, materiale të shkruara dhe meny të ndryshme në mbështetje të çështjeve të trajtuara në modul.

Aktivite të dualë: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktivitetshe të dualë; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësi.

Titulli i Kursit/Modulit: Shërbimet në restorantin e hotelit

Kodi i Kursit: M-13-1488-22

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të shërbejnë ushqim dhe pije në hotele dhe restorante, të përgatisin dhe të shërbejnë në aktivitete të ndryshme në mënyrë profesionale para syve të klientit.

Kohëzgjatja e Kursit: 85 orë gjithësej

Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar Nivelin II të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri dhe Turizëm (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".

Rezultatet e të nxënësve:

LO1: Të zbatojë metodat e shërbimit të ushqimit në restorantin e hotelit.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përcaktojë sallën e shërbimit sipas rregullave;
- të vendosë tryezën sipas porosisë dhe menysë;
- të dizajnojë meny për klientët sipas ushqimeve dhe porosive;
- të organizojë dollapin e Sideboard sipas rregullave;
- të presë klientët në sallë sipas rregullave;
- të shoqërojë klientët me aftësi të ndryshme në tryezë sipas rregullave;
- të shoqërojë klientët në tryezë sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e etikës dhe komunikimit me klientët gjatë shërbimit;
- t'u ofrojë meny klientëve sipas rregullave;
- të sugjerojë klientëve ushqime organike tipike shqiptare sipas rregullave;
- të marrë porosinë e klientit sipas rregullave;
- të shërbejë ushqimin klientëve duke aplikuar metoda të ndryshme shërbimi sipas rregullave (me pjatë, kapak cloche, gueridon, pjatë);
- të përdorë forlegerin gjatë shërbimit sipas llojit të ushqimit dhe metodës së shërbimit (e sheshtë, normale, me formë këndi) sipas rregullave;
- të shërbejë supë dhe lëngje klientëve;
- të pranojë dhe të zgjidhë ankesat e klientëve në restorant;
- t'u sigurojë faturën e pagesës klientëve sipas rregullave;
- të përdorë mjete elektronike (P.O.S) për pagesat me klientët sipas rregullave;
- të kryejë pagesat me klientët sipas mënyrave të pagesës;
- të ndjekë klientët sipas rregullave;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në restorant.

LO2: Të shërbejë pije në restorantin e hotelit.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e etikës dhe komunikimit me klientët gjatë shërbimit të pijeve në restorant;
- të hartojë menyne e pijeve në bar;
- t'u ofrojë klientëve kartën (listën) e pijeve sipas rregullave;
- të sugjerojë kombinimin e pijeve me ushqimin klientëve sipas rregullave;
- të sugjerojë klientëve pije tipike shqiptare për kombinim me ushqimin;
- të përshkruajë etiketën e verës sipas llojit, origjinës dhe sipas rregullave;
- të përzgjedhë gotën për shërbimin e verës sipas porosisë dhe llojit të verës;
- të hapë shishen e verës sipas rregullave;
- të ofrojë verën për shijim klientit sipas rregullave;
- të shërbejë verën klientit sipas llojit dhe porosisë;
- të përdorë pajisjen e birrës për mbushjen e gotave;
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të birrës dhe sasisë së birrës;
- të shërbejë birrën sipas llojit dhe porosisë;
- të pranojë ankesat dhe sugjerimet e klientëve për shërbimin e pijeve sipas rregullave;

faqja 28



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 —
VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

- t'u ofrojë klientëve faturën e pagesës sipas rregullave;
- të kryejë pagesat me klientët sipas rregullave dhe mënyrave të kryerjes së tyre;
- të përdorë mjete elektronike (P.O.S) për pagesat me klientët;
- të përshëndesë klientët sipas rregullave;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në restorant gjatë shërbimit të pijeve.

LO3: Të organizojë aktivitete të ndryshme në restorantin e hotelit.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të marrë porositë për organizimin e aktiviteteve të ndryshme në restorant sipas rregullave;
- të plotësojë format për pranimin e organizimit të aktiviteteve të ndryshme;
- të përgatisë sallën për shërbim sipas numrit të mysafirëve, madhësisë së sallës dhe llojit të aktivitetit;
- të kontrollojë përgatitjen e ushqimit dhe pijeve sipas porosisë së klientit për shërbim në aktivitete;
- të zbatojë rregullat e etikës dhe komunikimit me klientët gjatë shërbimit në aktivitete;
- të shërbejë ushqim dhe pije sipas mënyrave dhe metodave të shërbimit;
- të kryejë pagesat me klientët sipas formave të pagesës dhe sipas rregullave;
- të përshëndesë klientët sipas rregullave;
- të llogarisë koston e aktiviteteve sipas rregullave;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe gjatë shërbimit të pijeve në aktivitete të ndryshme në hotel ose restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit në aktivitete.

LO4: Të kryejë shërbime përpara klientit në restorantin e hotelit.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës për shërbimet përpara klientëve në restorant;
- të përzgjedhë mjetet e punës për shërbimet përpara klientëve në restorant;
- të filetojë frutat përpara klientëve në restorant;
- të filetojë shpendët përpara klientëve në restorant;
- të filetojë peshkun përpara klientëve në restorant;
- të ndajë mishin e bagëtive të vogla përpara klientëve në restorant;
- të presë djathëra dhe proshuta përpara klientëve në restorant;
- të ndajë tortat përpara klientëve në restorant;
- të përdorë elementët e estetikës gjatë përgatitjes së pjatave për klientët sipas rregullave;
- të shërbejë pjatat e përgatitura për klientët sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e sjelljes, etikës dhe komunikimit me klientët gjatë shërbimit përpara tyre;

- të kryejë pagesat me klientët sipas formave të pagesës dhe sipas rregullave;
- të përshëndesë klientët sipas rregullave;
- të menaxhojë mbeturinat sipas llojit dhe sipas rregullave;
- të llogarisë kostot e pjata të përgatitura sipas rregullave;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjeve dhe gjatë shërbimit të ushqimit përpara klientëve në restorant;
- të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjeve dhe shërbimit përpara klientëve në restorant.

Metodat e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Kuzhinë reale restoranti ose kuzhinë shkolle.
- Set mjetesh dhe pajisjesh restoranti.
- Materiale/produkte të nevojshme sipas llojit të shërbimit.
- Manuale, udhëzues, materiale të shkruara dhe meny të ndryshme në mbështetje të çështjeve të trajtuara në modul.

Aktivitete duale: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktivitetsesh duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësiës.

Titulli i Kursit/Modulit: Shërbimet në barin e hotelit

Kodi i Kursit: M-13-1489-18

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të përgatisin koktejlë në barin e hotelit dhe t'i shërbejnë ato në mënyrë profesionale klientit.

Kohëzgjatja e Kursit: 33 orë gjithsej

Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar Nivelin II të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri dhe Turizëm (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".

Rezultatet e të nxënës:

LO1: Të zbatojë metodat e shërbimit të ushqimit në restorantin e hotelit.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e pijeve të ngrohta të përziera sipas rregullave;
- të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në banak sipas rregullave;
- të përdorë makinën e ekspresit sipas manualit të përdorimit;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe materialet ndihmëse për përgatitjen e pijeve të ngrohta tipike shqiptare të përziera;
- të lexojë recetat e pijeve të ngrohta të përziera;
- të përgatisë pije të përziera bazuar në kafe sipas procedurës;

- të përgatisë çajra tipikë shqiptarë me bimë të ndryshme, fruta dhe rrënjë;
- të përgatisë pije të tjera tipike shqiptare të përziera me bimë natyrale sipas rregullave;
- të përzgjedhë mjetet e punës për shërbimin e pijeve të ngrohta të përziera sipas llojit;
- të përgatisë tavolinën për shërbim sipas rregullave;
- të shërbejë pije të ngrohta të përziera klientëve sipas rregullave;
- të llogarisë koston e pijeve të ngrohta të përziera në bar;
- të kryejë inventarin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në bar;
- të ofrojë ndihmën e parë në raste emergjence sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;
- të ndajë mbeturinat sipas llojit;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të pijeve të ngrohta të përziera në bar.

LO2: Të përgatisë koktejl në barin e hotelit.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë rregullat e higjienës personale në vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e koktejlve (alkoolike/jopëalkoolike) sipas rregullave;
- të vendosë pajisjet dhe mjetet e punës në banakun e barit të hotelit sipas rregullave;
- të lexojë recetën për koktejin (alkoolik, jopëalkoolik);
- të dallojë metodën e përgatitjes së koktejlve sipas llojit dhe recetës (drejt në gotë, shaker, blender, gotë për përzierje);
- të përzgjedhë gotën sipas llojit të koktejit që do të përgatitet;
- të përzgjedhë pijet dhe lëndët e para për përgatitjen e koktejlve sipas recetës;
- të përgatisë zbukurime sipas llojit të pijeve duke përdorur elemente estetike në shërbim;
- të përgatisë koktejl sipas llojit dhe porosisë;
- të shërbejë koktejl sipas rregullave;
- të përgatisë ushqime të vogla shoqëruese për pije në barin e hotelit;
- të llogarisë koston e koktejlve dhe ushqimit të përgatitur në barin e hotelit;
- të zbatojë kërkesat për kujdesin ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes dhe shërbimit të koktejlve në barin e hotelit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së koktejlve në barin e hotelit.

Metodat e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Bar i hotelit ose bar i shkollës.
- Set mjetesh dhe pajisjesh për banakun e barit.
- Materialet e nevojshme sipas llojit të pijeve që do të përgatiten.
- Manuale, udhëzues, materiale të shkruara si dhe meny pijeje në mbështetje të çështjeve të trajtuara në modul.

Aktivitete duale: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në

faqja 31



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 — VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësiies.

Titulli i Kursit/Modulit: *Shërbimet në hotel*

Kodi i Kursit: M-13-1490-18

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të zbatojnë rregullat e shërbimit në recepcionin e hotelit, të shoqërojnë klientin në ambientet e hotelit, të kryejnë operacione të thjeshta financiare, të orientojnë klientët në rajon për vizita dhe argëtim, si dhe të kryejnë shërbime të tjera në hotel.

Kohëzgjatja e Kursit: 69 orë gjithësej

Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar Nivelin II të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri dhe Turizëm (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".

Rezultatet e të nxënit:

LO1: Të kryejë shërbime në recepcionin e hotelit.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet dhe të mirëmbajë uniformën e shërbimit;
- të presë klientët në recepcion sipas rregullave;
- të zbatojë mënyrat e sjelljes me klientët gjatë shërbimit në recepcion;
- të kryejë detyrat e recepcionistit;
- të zbatojë fazat e pranimi të kërkesës për rezervim për klientë individualë dhe grupe sipas rregullave;
- të aplikojë rregullat e shkrimit të letrave ose e-mail-eve në gjuhën amtare dhe në gjuhën e huaj;
- të zbatojë procedurat e konfirmimit të rezervimit sipas rregullave;
- të zbatojë procedurat e garantimit të realizimit të rezervimit sipas rregullave;
- të zbatojë procedurat e anulimit të rezervimit sipas rregullave;
- të kryejë check-in dhe check-out të klientëve në hotel sipas rregullave;
- të planifikojë dhomat sipas kërkesave të klientëve dhe sipas rregullave;
- të informojë klientët për shërbimet dhe facilitetet tjera në hotel;
- të ndihmojë klientët në ambientet e biznesit të hotelit;
- të regjistrojë shpenzimet e klientit në regjistër ose sistem kompjuterik sipas rregullave;
- të garantojë ruajtjen e të dhënave personale të klientit bazuar në legjislacion;
- të trajtojë mesazhet, kërkesat dhe ankesat e klientëve dhe t'i zgjidhë ato sipas procedurës;
- të përgatisë raporte statistikore të thjeshta sipas rregullave;
- të përgatisë listën e gjendjes së dhomave, mbërritjeve dhe daljeve të ditës sipas rregullave;
- të administrojë çelësat/kartat e hapjes së dhomave sipas rregullave;
- të bëjë përgatitjet për pritjen e klientëve/grupeve në hotel sipas rregullave;
- të administrojë pagesat me klientët sipas formave të pagesës dhe sipas rregullave;
- të kryejë veprime të thjeshta financiare në recepcion sipas rregullave;
- të përshëndesë klientët në recepcion sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes gjatë shërbimeve ndaj klientëve në recepcion.

LO2: Orienton klientët e hotelit për vizita/udhëtime/argëtim në rajon.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të presë klientët në hotel sipas rregullave;
- të zbatojë elementët e mikpritjes në hotel sipas rregullave;
- të marrë kërkesën e klientit për vizita/udhëtime dhe argëtim;
- të përdorë gjuhën e trupit gjatë komunikimit me klientët;
- të informojë klientët/grupet për rajonin, për udhëtime dhe vizita argëtuese;
- të interpretojë hartat dhe udhëzuesit e rajonit/qytetit, duke orientuar klientët sipas rregullave;
- të informojë klientët për aktivitetet kulturore në rajon;
- të orientojë klientët për udhëtime dhe vizita sipas itinerarit;
- të informojë klientët për aktivitetet argëtuese dhe sportive në ambientet e hotelit ose jashtë tij;
- të informojë klientët për rreziqet gjatë udhëtimeve, argëtimit dhe vizitave në rajon;
- të zbatojë rregullat e komunikimit efektiv në orientimin e klientit për lëvizjet në rajon;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit në vendin e punës.

LO3: Të kryejë shërbime pastrimi në hotel.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të vishet me uniformën në vendin e punës;
- të respektojë standardet e profesionit;
- të respektojë sinjalistikën dhe shenjat në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat e shërbimeve të pastrimit në dhomë dhe në zonat e përbashkëta të hotelit;
- të kontrollojë dhe raportojë konsumimin e minibarit në dhomën e klientit sipas rregullave;
- të zbatojë në mënyrë korrekte rregullat dhe shenjat për hyrjen në dhomën e klientit;
- të trajtojë mungesat dhe defektet në dhomën e klientit sipas rregullave;
- të raportojë sendet e gjetura në dhomën e klientit sipas rregullave;
- të kryejë rregullimin estetik të dhomës së klientit dhe zonave të përbashkëta;
- të marrë dhe të kthejë rrobat personale të klientëve sipas rregullave;
- të mirëmbajë zonat e përbashkëta të hotelit sipas rregullave;
- të kujdeset për dekorimin e zonave të përbashkëta dhe vendosjen e luleve natyrale;
- të mirëmbajë dhe kujdeset për objektet sportive dhe shëndetësore, pishinën, objektet estetike, etj., sipas rregullave;
- të ndajë dhe menaxhojë mbeturinat sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës në dhomën e klientit dhe zonat e përbashkëta në hotel.

Metodat e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Hotel/restorant/recepcion real ose një model dhomë hoteli në shkollë.
- Set mjetesh dhe pajisjesh shërbimi në recepcion, lavanderi, dhomën e klientit dhe zonat e përbashkëta.
- Materiale të nevojshme sipas llojit të shërbimit;

Manuale, udhëzues, materiale të shkruara, fletëpalosje dhe katalogë promovues që mbështesin çështjet e trajtuara në modul.
Aktivitete duale:Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktivitesh duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësiës.
Titulli i Kursit/Modulit: <i>Krijimi dhe Organizimi i Strukturave të Mikpritjes dhe Turizmit</i>
Kodi i Kursit:M-13-855-20
Përmbledhje e Kursit: Ky modul synon të pajisë nxënësit me aftësitë për të kryer veprimet dhe përgatitur dokumentacionin e nevojshëm për themelimin e strukturave të mikpritjes dhe turizmit, për të përcaktuar formën ligjore të tyre dhe për të kryer aktivitetet e punës sipas sektorëve.
Kohëzgjatja e Kursit: 33 orë gjithësej
Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore në Nivelin III të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri dhe Turizëm (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".
Rezultatet e të nxënit: LO1: Të kryejë studimin fillestar për krijimin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit dhe për hartimin e planit fillestar të biznesit. Nxënësi duhet të jetë në gjendje: - të kryejë studimin e kërkesës dhe ofertës në tregun e strukturave të mikpritjes dhe turizmit që do të ofrohen; - të përcaktojë qartë llojet e produkteve që do të tregtohen (akomodim, ushqim, pije, produkte turistike); - të kryejë në mënyrë korrekte studimin e tregut të ofruesve të produkteve dhe shërbimeve; - të krahasojë ofertat, çmimet dhe kushtet e ofruesve të shërbimeve, duke identifikuar ofruesit potencialë; - të reflektojë me saktësi shpenzimet e parashikuara për reklamim dhe marketing të produkteve dhe shërbimeve; - të hartojë planin e biznesit duke përmbledhur të gjitha parashikimet e bëra; - të përcaktojë saktë strukturën e aseteve të nevojshme për zhvillimin e aktivitetit. LO2: Të përcaktojë emrin dhe të hartojë dokumentet bazë, në varësi të formës ligjore të strukturës së mikpritjes dhe turizmit. Nxënësi duhet të jetë në gjendje: - të përcaktojë emrin e kompanisë në varësi të aktivitetit dhe imazhit që synon të transmetojë ndaj palëve të treta; - të përzgjedhë formën ligjore më të përshtatshme për ndërmarrjen, sipas mundësive financiare dhe kërkesave të pronarëve;

- të hartojë dokumentacionin për krijimin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit, sipas formës ligjore, duke përdorur burimet e duhura;
- të hartojë statut dhe akt themelues të thjeshtë për strukturën e mikpritjes dhe turizmit.

LO3. Të aplikojë për licencim dhe regjistrim në autoritetet përkatëse.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të identifikojë informacionin në faqen zyrtare të Qendrës Kombëtare të Biznesit mbi procedurën dhe dokumentacionin e licencimit;
- të plotësojë në mënyrë korrekte format e aplikimit për licencim dhe të gjitha dokumentet që duhet të bashkëngjiten aplikimit;
- të licencohet nga organet përkatëse (Qendra Kombëtare e Biznesit dhe/ose Ministria e Turizmit dhe Mjedisit), duke ndjekur afatet e licencimit;
- të marrë certifikatat e licencimit;
- të plotësojë në mënyrë korrekte dokumentacionin që kërkohet nga autoritetet lokale tatimore;
- të plotësojë dhe dorëzojë në kohë dokumentet për regjistrim në zyrat e inspektoratit të punës.

LO4: Të kryejë aktivitete pune sipas sektorëve të strukturës së mikpritjes dhe turizmit (ndërmarrja trajnuese).

- Nxënësi duhet të jetë në gjendje:
- të kryejë menaxhimin e dokumentacionit dhe aktiviteteve në Sektorin e Administratës;
- të plotësojë, përpunojë, administrojë dhe arkivojë dokumente për funksionimin e sektorëve;
- të përdorë programet kompjuterike të nevojshme për kryerjen e aktiviteteve të ndërmarrjes trajnuese;
- të përdorë internetin, e-mail-in, komunikimet dhe veprimet online për kryerjen e aktiviteteve të ndërmarrjes trajnuese;
- të komunikojë në mënyrë korrekte dhe me etikë profesionale.

Metodat e vlerësimit: Vëzhgimi me listë kontrolli.

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen ambientet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Ambientet e firmës trajnuese
- Mjetet dhe pajisjet e punës
- Materialet e zyrës, kompjuter me lidhje interneti
- Modele statuti, akteve themeluese, planeve të biznesit dhe dosjeve të aplikimit në Qendrën Kombëtare të Biznesit, të marra nga ndërmarrje specifike
- Format e aplikimit dhe regjistrimit në Qendrën Kombëtare të Biznesit
- Deklarata, parashikime fitimi, etj.

Aktivitete duale: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktivitesh duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësiies.

Titulli i Kursit/Modulit: Operacionet e Blerjes dhe Shitjes në Treg

Kodi i Kursit: M-17-1656-20
Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)
Përmbledhje e Kursit: Një modul që pajis nxënësit me aftësi praktike për të kryer procedurën e blerjes dhe shitjes, në kushtet e një tregu ndërkombëtar dhe konkurrues, si dhe për të dokumentuar dhe regjistruar blerjet dhe shitjet.
Kohëzgjatja e Kursit: 33 orë gjithësej
Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore në Nivelin III të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri dhe Turizëm (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".
Rezultatet e të nxënit: LO1: Të analizojë furnizuesit potencialë në fushën e biznesit. Nxënësi duhet të jetë në gjendje: - të kërkojë me kujdes informacion rreth furnizuesve vendas dhe atyre në tregun ndërkombëtar; - të identifikojë furnizues potencialë me të njëjtin objekt aktiviteti si ndërmarrja; - të hartojë lista përmbledhëse me informacion të qartë dhe të plotë mbi furnizuesit potencialë të identifikuar. LO2: Të krijojë marrëdhënie me furnizuesit aktualë. Nxënësi duhet të jetë në gjendje: - të identifikojë saktë blerjet që do të bëhen me furnizuesit (ndërmarrjet); - të krijojë marrëdhënie të sakta me furnizuesit duke i dokumentuar ato; - të kërkojë oferta nga furnizuesit me listat e çmimeve për produktet; - të përgatisë porositë përkatëse për produktet që do të blihen bazuar në nevojat e blerjes. LO3: Të kryejë blerjet dhe regjistrimin e tyre për ndërmarrjen dhe personelin. Nxënësi duhet të jetë në gjendje: - të pranojë ofertat nga ofruesit e produkteve/shërbimeve; - të krahasojë ofertat e marra nga furnizues të ndryshëm bazuar në kushtet dhe karakteristikat e tyre; - të llogarisë ofertat dhe të përcaktojë ofertën më të mirë; - të hartojë kontratat e sakta me ofruesit e përzgjedhur si oferta më e mirë (e përshtatshme); - të kryejë porositë tek ofruesit e përzgjedhur për tregun; - të regjistrojë saktë porositë; - të regjistrojë blerjet për aktivitetin e biznesit në kartat e magazinës. LO4: Të analizojë klientët potencialë dhe aktualë në fushën e biznesit. Nxënësi duhet të jetë në gjendje: - të kërkojë me kujdes dhe në mënyrë të qëllimshme informacion për klientët, ndërmarrjet ose individët, vendas dhe ndërkombëtarë; - të përdorë burime dhe mënyra të ndryshme informacioni për gjetjen e klientëve potencialë; - të hartojë lista të qarta dhe të plota të klientëve potencialë të identifikuar nga kërkimi, karakteristikat dhe kërkesat e tyre, si dhe kontaktet me ta;

- të hartojë lista klientësh që pasqyrojnë me saktësi preferencat dhe kërkesat e veçanta të secilit prej tyre, si dhe kushtet e dorëzimit dhe pagesave me ta;
- të përpilojë statistika të sakta dhe të plota përmbledhëse me informacion mbi klientët aktualë bazuar në veprimet dhe vëllimin e shitjeve.

LO5: Të nxisë dhe të krijojë marrëdhënie me klientët.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të përgatisë, në bashkëpunim me departamentin e marketingut, materialet informative që dërgohen tek klientët;
- të reklamojë, përmes internetit, materialet informative të kompanisë për krijimin e marrëdhënieve të biznesit me klientët;
- të përpunojë në mënyrë korrekte informacionin e marrë nga klientët e kontaktuar që kanë shfaqur interes;
- të hartojë lista të plota të klientëve me të cilët pritet të vazhdojnë marrëdhëniet e biznesit;
- të dërgojë informacion të plotë tek klientët për listën e çmimeve;
- të dërgojë sondazhe për kërkesat e veçanta të klientëve;
- të hartojë një plan të detajuar për përmbushjen e kërkesave të klientit.

LO6: Të kryejë shitje dhe regjistrimet përkatëse.

Nxënësi duhet të jetë në gjendje:

- të hartojë kontrata shitjeje bazuar në elemente ligjore;
- të përpunojë kërkesat e klientëve;
- regjistroni saktë porositë e marra nga klientët;
- të kontrollojë gjendjen e produkteve sipas cilësisë dhe sasisë së tyre;
- të dërgojë njoftime në departamentin e blerjeve për të plotësuar statusin e produkteve në rast se ato nuk janë të disponueshme;
- harton saktë faturat e shitjes së produkteve;
- për të regjistruar, në mënyrë korrekte, ekzekutimin e porosive të klientëve;
- për të plotësuar kartat individuale të klientëve;
- regjistroni saktë uljen e gjendjes së mallrave të shitura në kartat e depove;

LO7: të bësh blerje dhe shitje për biznesin dhe personelin në dyqanin online.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të kërkon informacion në lidhje me kompanitë në dyqanin online për nevojat e blerjeve të strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- për të krahasuar ofertat dhe kushtet e tyre të dorëzimit dhe pagesës;
- plotësoni saktë porosinë për produktet që do të blihen;
- kryen ruajtjen dhe printimin elektronik të porosisë së përfunduar;
- regjistroni saktë porosinë në regjistrin e porosive të përfunduara;
- - të përpunojnë dhe regjistrojnë saktë porositë e reja në regjistrin e tyre, duke ndjekur të njëjtën procedurë si për shitjet në forma të tjera;
- të dërgoni në formë elektronike konfirmimin e marrjes së porosisë;
- Ruajeni porosinë në një formë elektronike të përshtatshme për ta përdorur për qëllime të mëtejshme.
-

Metodat e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli me anë të listës së kontrollit: Burime dhe Materiale: Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: • Ambientet e firmës trajnuese • Materiale zyrtare • Dokumente të ndryshme model korrespondence nga kompani reale dhe ato të përgatitura nga mësuesi, • Faturat, formularët, fletë-kyçjet e blerjeve të marra nga praktika ose të përpunuara në modulet e mëparshme, • Kompjuter me lidhje interneti. Aktivitete duale:Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteesh duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësiies.
Titulli i Kursit/Modulit: <i>Oferta e Produkteve dhe Shërbimeve në Strukturën e Mikpritjes dhe Turizmit</i>
Kodi i Kursit:M-13-1657-20
Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)
Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të analizojnë kërkesat lidhur me produktet dhe shërbimet në strukturën e mikpritjes dhe turizmit, të krijojnë produktin/shërbimin, të llogarisin kostot dhe të krijojnë marrëdhënie me furnizuesit.
Kohëzgjatja e Kursit: 33 orë gjithësej
Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore në Nivelin III të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri dhe Turizëm (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".
Rezultatet e të nxënët: LO1: Të analizojë kërkesën për produktet dhe shërbimet në strukturën e mikpritjes dhe turizmit. Nxënësi duhet të jetë në gjendje të: - të dallojë mënyrat e analizës dhe kërkesat për produktet dhe shërbimet në strukturën e mikpritjes dhe turizmit; - të analizojë elementët e kërkesës për produkte dhe shërbime në strukturën e mikpritjes dhe turizmit; - të përdorë informacionin e hulumtimit të tregut për të identifikuar produktet dhe shërbimet e kërkuara dhe objektivat e strukturës së mikpritjes dhe turizmit; - të analizojë mundësitë që ka biznesi për të ofruar produktet dhe shërbimet e kërkuara nga tregu; - vlerësoni efektivitetin e produkteve dhe shërbimeve të kërkuara; - të marrë vendime në lidhje me produktet dhe shërbimet për të përmbushur kërkesat e tregut; - përshtatni produktet dhe shërbimet për klientët me buxhete të ndryshme financiare;

- të demonstrojnë përgjegjësi, këmbëngulje, inovacion, iniciativë dhe aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup.

LO2: të krijojë produkte dhe shërbime në strukturën e mikpritjes dhe turizmit.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- analizoni kërkesat e klientëve për produkte ose shërbime në ndërmarrje sipas llojit dhe procedurës;
- analizoni çmimin e kërkuar nga klienti;
- specifikoni të dhënat për produktet dhe shërbimet e ofruara;
- regjistroni në detaje aktivitetet që do të kryhen me kalimin e kohës për realizimin e produkteve dhe shërbimeve;
- përshkruani me saktësi produktet dhe shërbimet që do të ofrohen;
- të krijojë produktin dhe shërbimin sipas kërkesave të klientëve të synuar nga struktura e mikpritjes dhe turizmit;
- llogarit koston e produkteve dhe shërbimeve bazuar në çmimet e kontraktuara me furnizuesit;
- llogaritni çmimin total të produkteve/shërbimeve;
- krahasoni çmimin e llogarit me çmimin e tregut dhe llogaritni ndryshimet;
- përshtatni çmimin e produkteve/shërbimeve me atë të tregut;
- përshkruani produktet dhe shërbimet në katalog dhe përkthejini ato në gjuhë të huaja;
- hartoni një plan marketingu të detajuar dhe të plotë për produktet dhe shërbimet;
- llogaritni saktë kostot e marketingut;
- publikoni produkte dhe shërbime në faqen e internetit, rrjetet sociale, etj.;
- të demonstrojnë përgjegjësi, këmbëngulje, inovacion, iniciativë dhe aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup.

LO3: të krijojë marrëdhënie me furnizuesit e produkteve dhe shërbimeve.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- përdorni rezultatet e hulumtimit të tregut për të identifikuar furnizuesit potencialë të produkteve/shërbimeve të kërkuara;
- të krijojë marrëdhënie me furnizuesit sipas llojeve të produkteve dhe shërbimeve të nevojshme;
- kontaktoni furnizuesit e produkteve/shërbimeve në kohë për të konfirmuar disponueshmërinë e tyre;
- negocioni me furnizuesit çmimet e produkteve/shërbimeve;
- testoni produktin/shërbimin nga stafi i departamentit përkatës në strukturën e mikpritjes dhe turizmit;
- hartoni kontrata shërbimi me furnizuesit bazuar në datat, sasi dhe kushtet e negociuara, duke respektuar normat ligjore në fuqi;
- të demonstrojnë përgjegjësi, këmbëngulje, inovacion, iniciativë dhe aftësi për të punuar brenda afateve në mënyrë të pavarur dhe në grup.

Metodat e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli me anë të listës së kontrollit:

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Pajisjet e firmës së trajnimit
- Kompjuter
- Internet
- Furnizime zyre

- Shabllone kërkesash dhe ofertash
- Broshura dhe materiale të ndryshme promovuese të produkteve dhe shërbimeve që mund të përdoren për ilustrim dhe shembuj.

Aktivitetet duale: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteve duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësisë.

Titulli i Kursit/Modulit: *Menaxhimi i Personelit në Strukturat e Mikpritjes dhe Turizmit*

Kodi i Kursit: M-13-1658-20

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: A module that equips the student with practical skills to carry out personnel employment procedures, record actions taken, and conduct appropriate registrations in the hotel and tourism structure.

Kohëzgjatja e Kursit: 30 orë gjithësej

Parakushte (nëse ka): Studentët duhet të kenë përfunduar një nga profilet e mësimdhënies në Nivelin III të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri-Turistike (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".

Rezultatet e të nxënës:

LO1: të identifikojë dhe planifikojë nevojat për personel të ri në strukturën e mikpritjes dhe turizmit.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të mbledhë informacion të saktë dhe të plotë nga sektorët e strukturës së mikpritjes dhe turizmit për nevojat e personelit të ri;
- analizojnë në mënyrë korrekte dhe të përgjegjshme kërkesat për personel të sektorëve;
- të përcaktojnë me saktësi nevojat për personel të ri, sipas sektorëve të strukturës së hotelierisë dhe turizmit;
- formularë përmbledhës të draftit për personelin e ri;
- merr vendimin përfundimtar për personelin e ri, sipas analizës së kërkesave.
- përcakton dokumentet dhe kriteret e nevojshme për vendet e lira të punës, sipas standardeve të kërkuara (Kërkesë për punësim, CV, dokumente që vërtetojnë aftësitë profesionale dhe personale të kandidatit);
- të shpallë, sipas standardeve, vende të lira pune në media.

LO2: për të hartuar njoftime për vende të reja pune.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- formuloni njoftime për personelin e kërkuar;
- për të renditur listën e saktë të dokumenteve të kërkuara për kandidatët sipas rëndësisë.
- përcaktoni mjetet/mënyrat me të cilat mund të kryhen njoftimet për vende të reja pune ose rikualifikime
- për të llogaritur me saktësi kostot paraprake të njoftimeve;
- të marrë një vendim të argumentuar ekonomikisht dhe në mënyrë efektive mbi mënyrën e publikimit të njoftimit.

LO3: të kryejë procedurat e rekrutimit të personelit.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- shqyrtojnë saktë dokumentet e kandidatëve për punë;
- hartoni kriteret profesionale dhe të sakta për vlerësimin e kandidatëve;
- formuloni saktë pyetësorët dhe formularët për kandidatët që do të intervistohen;
- të zhvillojë në mënyrë korrekte dhe profesionale intervistat me kandidatët e përzgjedhur;
- të kryejë një vlerësim objektiv bazuar në dokumentacionin dhe rezultatin e intervistës;
- të marrë vendimin e duhur në lidhje me pranimin e kandidatëve;
- të kryejë publikimin e emrave fitues dhe njoftimin e sektorëve për personel të ri.

LO4: të kryejë procedurat e punësimit.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të zgjedhë dhe përdorë saktë të gjithë informacionin mbi bazën ligjore që rregullon marrëdhëniet e punës;
- negociojnë kushtet e punës, pagesën etj.
- harton kontratën e punës bazuar në kuadrin ligjor, kodin e punës dhe negociatat paraprake;
- nënshkruani kontratën e punës;
- regjistroni me saktësi punonjësin/punonjësit e rinj në regjistrin e subjektit ekonomik;
- Regjistrohuni në zyrën e punës dhe të sigurimeve shoqërore dhe merrni numrin/numrat e sigurimit.
- hapni librat e punës dhe të sigurimeve shoqërore,
- regjistroni punonjës të rinj në listën e pagave.

LO5: hartoni planin e veprimit për zhvillimin e personelit dhe trajnimin e tij të vazhdueshëm.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- identifikoni nevojat për kualifikime sipas sektorëve dhe vendeve të punës;
- ndërtoni një plan kualifikimi për personelin e ri;
- hartoni një program rikualifikimi për personelin ekzistues;
- për të llogaritur kostot e aktiviteteve të kualifikimit.

Metodat e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli .

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Pajisjet e firmës së trajnimit
- materiale stacionare,
- various document templates from other enterprises and document templates prepared by the lecturer;
- office tools, a computer connected to the Internet;
- forms, receipts, invoices, and sales records obtained from the practice in previous modules;
- various informative materials from the Albanian Center of Training Firms, other training firm centers, training firm fairs, and various organized seminars.

Aktivitete duale: Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktivitesh duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësisë.

Titulli i Kursit/Modulit: *Kontabiliteti Bazë në Strukturat e Mikpritjes dhe Turizmit*

Kodi i Kursit: M-17-1659-20

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që pajis nxënësit me aftësi praktike për të kryer kontabilitet bazë në strukturën e mikpritjes dhe turizmit (llogaritje ekonomike, kontabilitet dhe mbyllje vjetore, përpilim i pasqyrave financiare të aktivitetit ekonomik në strukturat e mikpritjes dhe turizmit).

Kohëzgjatja e Kursit: 30 orë gjithësej

Parakushte (nëse ka): Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore në Nivelin III të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri dhe Turizëm (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".

Rezultatet e të nxënit:

LO1: të regjistrohen veprimet për krijimin ose zgjerimin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit në librin kontabël.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të kryejë saktë regjistrimin kontabël të kapitalit fillestar të bërë nga pronarët për krijimin/zgjerimin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- Kryen me korrektësi regjistrimin kontabël të shumave të shpenzimeve të paguara paraprakisht për krijimin, regjistrimin dhe ndihmën ligjore, si dhe për zgjerimin e aktivitetit, sipas formës ligjore të strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- të hartojë saktë regjistrat kontabël (ditarin, librin kryesor, llogaritë, ditarët analitikë) në formën e modeleve për aktivitetin e strukturës hoteliere dhe turistike;
- kryeni saktë regjistrimin kontabël të bilancit fillestar (zërit hapës) në ditar;
- Hapni saktë kartat e magazinës sipas formatit të përcaktuar.

LO2: të regjistrojë në librin kontabël blerjet dhe shitjet e produkteve për strukturën e mikpritjes dhe turizmit, si dhe pagesat dhe arkëtimet përkatëse.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- hap ditarin analitik të blerjeve, duke respektuar normat ligjore në fuqi;
- regjistroni saktë faturat e blerjes së produkteve në ditarin analitik të blerjeve;
- kryeni regjistrimin e saktë kontabël përveç gjendjes së produkteve në depo;
- kryeni regjistrimin e saktë të faturave të blerjes në regjistrin e faturave të pranuar;
- hapni ditarin analitik të shitjeve, duke respektuar normat ligjore në fuqi;
- regjistroni saktë faturat e shitjeve të produkteve në ditarin analitik të shitjeve;
- kryejë regjistrimin kontabël, në zbritje, të gjendjes së produkteve;
- regjistroni saktë faturat e shitjes në regjistrin e faturave të lëshuara.
- të regjistrojë saktë mbledhjen e faturave të shitjes duke bërë përditësimet përkatëse në regjistrin e faturave të lëshuara;
- të llogaritni saktë pagesën e produkteve ose shërbimeve të blera.

LO3: Të kryejë vlerësime dhe kontabilitet përkatës në depo.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- vlerësoni saktë koston e mallrave të shitura (KMSH) sipas metodave të legjislacionit në fuqi.
- regjistroni saktë CGS-në në librat përkatës;
- të llogarisë saktë prodhimin e lëndëve të para dhe materialeve për prodhim;
- të llogarisë saktë hyrjen e produkteve nga departamentet e prodhimit në depo;
- vlerësoni saktë gjendjen përfundimtare të magazinës përmes inventarëve të saktë dhe të plotë;
- të merren në konsideratë saktë kushtet e magazinës dhe ndryshimet e tyre;
- merrni parasysh saktë ndryshimet në depo;
- Pajisni magazinën me departamentet e prodhimit për materialet, lëndët e para dhe produktet e disponueshme.

LO4: të kryejë deklarimin dhe kontabilizimin e shpenzimeve dhe detyrimeve të punës, sigurimeve dhe të Ardhurave Personale (PI)

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- plotësoni listat e pagesave online sipas afateve në varësi të llojit të biznesit;
- deklaroni online detyrimet e sigurimeve shoqërore dhe shëndetësore dhe të tatimit mbi të ardhurat;
- kryeni regjistrimin kontabël në mënyrë korrekte, bazuar në listën e pagave, shpenzimet e punës, detyrimet ndaj personelit, sigurimet dhe shtetin për PI;
- të llogarisë saktë, bazuar në listat e pagesave të sigurimeve, shpenzimet përkatëse të përballuara nga agjencia;
- hartoni dhe dërgoni urdhrin e pagesës për shpërblimet e punës në bankë;
- shkarkoni urdhrin e pagesës për pagesën e detyrimeve të sigurimit dhe PI;
- dërgoni urdhrin e pagesës në bankë për pagesën e detyrimeve të sigurimit dhe PI;
- llogaritni saktë pagesën e detyrimeve për shpërblimet e punës, sigurimin dhe PI-në.

LO5: të kryejë vlerësimin e aseteve afatgjata.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të kryejë saktë kontabilitetin e blerjes dhe regjistrimit të aktiveve afatgjata sipas origjinës së tyre;
- të llogarisë saktë, sipas normave ligjore në fuqi, amortizimin e aktiveve afatgjata sipas llojeve dhe grupeve të tyre;
- të kryejë saktë regjistrimin kontabël të shpenzimeve të amortizimit të aktiveve afatgjata;
- të llogaritët saktë dalja e aktiveve afatgjata për destinacione dhe qëllime të ndryshme (të cilat mund të jenë jashtë përdorimit, të dhuruara ose të shitura).

LO6: për të llogaritur shpenzimet, të ardhurat, pagesat dhe të ardhurat e tjera në para të gatshme

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të llogariten saktë shpenzimet dhe pagesat për taksat vendore;
- shkarkoni dhe dorëzoni urdhërat e pagesës për kuotat e parashikuara të tatimit mbi fitimin;
- shkarkoni dhe dërgoni në bankë urdhrin e pagesës për pagesën e tatimit mbi fitimin në rastin e biznesit të vogël;
- të llogariten saktë pagesat e tatimit mbi të ardhurat;

- të llogarisë saktë shpenzimet për blerjen e materialeve të zyrës, mirëmbajtjen dhe pagesën e tyre.
- të llogaritën saktë shpenzimet për shërbimet e tjera të blera (energji, telefon, ujë, internet, etj.) dhe pagesa e tyre.
- të llogaritni saktë shpenzimet/pagesat për interesa, qira etj.;
- Llogaritni saktë të ardhurat/të ardhurat nga interesi i qirasë .

LO7: për të kryer veprimet e mbylljes dhe hartimin e bilancit përfundimtar.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- kryeni saktë kontabilitetin e përmbledhjes së shpenzimeve;
- regjistroni saktë përmbledhjen e të ardhurave në kontabilitet;
- llogarisni saktë rezultatin ekonomik të biznesit turistik;
- hartoni saktë dhe sipas normave ligjore në fuqi bilancin bazë të aktivitetit të biznesit turistik.
- deklaroni në kohë online tatimin përfundimtar mbi të ardhurat;
- deklaroni në kohë online deklaraten e të ardhurave dhe shpenzimeve;
- deklaroni në kohë në internet fitimin e pritur për vitin e ardhshëm;
- të llogaritët saktë tatimi mbi fitimin përfundimtar dhe pagesa e diferencave.

Metodat e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli .

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Pajisjet e firmës së trajnimit
- materiale stacionare,
- Dokumente të ndryshme financiare, modele nga struktura të tjera të mikpritjes dhe turizmit, dhe template të përgatitura nga ligjëruesi;
- Mjete zyre, kompjuter me lidhje interneti;
- Formularë, pasqyrat financiare dhe librat financiarë të detyrueshëm të marra nga praktika në modulet e mëparshme;
- Materiale informative të ndryshme.

Aktivitete duale:Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteesh duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësiies.

Titulli i Kursit/Modulit: *Promovimi i Produktit dhe Imazhit të Strukturave të Mikpritjes dhe Turizmit*

Kodi i Kursit:M-13-1660-20

Kursi ofrohet nga: Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)

Përmbledhje e Kursit: Një modul që pajis studentin me aftësi praktike për të zbatuar politikën e produktit të tij, promovimin e imazhit të strukturës së mikpritjes dhe turizmit dhe aplikimet për pjesëmarrje në panairë, hartimin e materialeve promovuese, si dhe kryerjen e veprimeve para, gjatë dhe pas panairit.

Kohëzgjatja e Kursit: 33 orë gjithësej

Parakushte (nëse ka): Studentët duhet të kenë përfunduar një nga profilet e mësimdhënies në Nivelin III të Kualifikimit të Shërbimeve Hoteleri-Turistike (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".

Rezultatet e të nxënës:

LO1: për të krijuar imazhin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit .

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- përshkruani rëndësinë e zhvillimit të imazhit të një strukture mikpritjeje dhe turizmi;
- identifikoni vlerat e strukturës së mikpritjes dhe turizmit në treg përmes vëzhgimeve, pyetësorëve, anketave dhe diskutimeve
- identifikoni llojet e klientëve për të cilët është e orientuar struktura e mikpritjes dhe turizmit.
- identifikoni llojet e bashkëpunëtorëve dhe partnerëve të strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- nxjerrin në pah pikat e forta dhe të dobëta të aktivitetit të biznesit.
- të krijojë një vizion për të ardhmen e strukturës së mikpritjes dhe turizmit, dhe të përshkruajë në mënyrë krijuese tregun në të cilin është i orientuar;
- formuloni qëllimet dhe objektivat që biznesi synon në të ardhmen;
- identifikoni, përmes metodave të ndryshme, kërkesat dhe shkallën e kënaqësisë së klientëve dhe bashkëpunëtorëve të strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- përshkruani qëllimin e ekzistencës së biznesit;
- formulojë misionin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit bazuar në nevojat dhe llojet e klientëve që ajo adreson, si dhe aktivitetet, teknologjitë dhe metodat e shitjes që do të përdorë;
- krijoni sloganin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit, duke u mbështetur në dobinë e produktit dhe shërbimin ndaj klientit;
- Ndërtoni përkufizimin e filozofisë së strukturës së mikpritjes dhe turizmit sipas besimeve, vlerave dhe kulturës së saj.

LO2: të konceptohet dhe të krijohet logoja e strukturës së mikpritjes dhe turizmit.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të përshkruajë rëndësinë e konceptimit dhe krijimit të identitetit vizual të strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- identifikoni pjesët përbërëse të identitetit vizual të biznesit, siç janë logot, ngjyrat, format etj.
- përcaktoni kriteret për krijimin e logos sipas vlerave, misionit, filozofisë dhe karakteristikave të strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- zgjidhni elementët dhe simbolet që duhet të përmbajë logoja;
- përcaktoni kriteret grafike të qarta dhe të thjeshta që përmban logoja;
- të zbatojë teknikat krijuese të përzgjedhjes së ngjyrave, objekteve, formave, fotove dhe frazave për ndërtimin e logos së strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- skiconi dhe konceptualizoni idenë për logon;
- artikuloni mesazhin e përcjellë nga logoja sipas natyrës së audiencës së synuar;
- zgjidhni krijimet më të mira të logos;
- të marrë vendimin përfundimtar për logon e strukturës së mikpritjes dhe turizmit;

- krijoni logon e strukturës së mikpritjes dhe turizmit si simbol në mënyrë që të dallohet dhe njihet lehtësisht nga kompanitë e tjera;
- Prezantoni logon e biznesit të turizmit.

LO3: për të hartuar reklamën e strukturës së mikpritjes dhe turizmit.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të përcaktohet saktë grupi i synuar, varësisht nga tregu i strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- të hartojë një plan të qartë dhe të detajuar masash për promovimin e strukturës/produktit të mikpritjes dhe turizmit;
- draft formate dhe dokumente me logon dhe ngjyrat me të cilat do të identifikohet struktura e mikpritjes dhe turizmit gjatë aktivitetit;
- krijoni fletëpalosje, katalogë dhe materiale të tjera të shkruara për të promovuar strukturën dhe produktin e mikpritjes dhe turizmit, duke përdorur teknika të ndryshme animacioni në PC;
- të konceptojnë uniformat e veshjes së personelit në një mënyrë të përshtatshme për prezantimin e tyre para klientëve dhe për të realizuar imazhin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit;
- të konceptojnë reklama audiovizuale me të cilat do të prezantohet struktura e mikpritjes dhe turizmit.
- zgjidhni një nga teknikat e reklamimit, duke segmentuar në detaje tregun, për formulimin e saktë të mesazhit reklamues;
- prezantoni reklamën e krijuar.

LO4: të kryejë veprime përgatitore për pjesëmarrjen në panair.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- hartoni kërkesën për pjesëmarrje në panair;
- dërgojeni kërkesën te organizatorët e panairit, të shoqëruar me informacionin e kërkuar për strukturën e mikpritjes dhe turizmit;
- hartoni sloganin me të cilin "firma e biznesit" do të prezantohet në panair;
- draft kontratash shitjeje që do të përdoren në panair;
- draft deklaratat e shpenzimeve sipas llojeve të tyre;
- hartoni listën e materialeve të nevojshme për pjesëmarrje në panair;
- ndan detyrat dhe përgjegjësitë, duke përcaktuar afatet për ekzekutimin e tyre;
- të aplikoni për mikpritje dhe turizëm si pjesëmarrës në panair duke dërguar informacionin e duhur, të kërkuar nga organizatorët e panairit;
- të marrë njoftimin për pjesëmarrje në panair, së bashku me informacionin mbi vendndodhjen e stendës së firmës, orarin e panairit, dokumentacionin e sigurimit të saj dhe listën e kompanive pjesëmarrëse në panair;
- të kryejë studime bazuar në statistikat që lidhen me shitjet dhe blerjet e bëra në panairot e kaluara;
- printoni faturat e dorëzimit dhe faturat e shitjes pasi t'i keni përgatitur ato;
- përgatitni prezantime elektronike ose reklama filmike për panairin;
- të sigurojë veshje dhe uniforma për studentët për panairin, në përputhje me identitetin e strukturës së mikpritjes dhe turizmit dhe të produktit;
- shtypni materialet informuese për panairin;

- përcaktoni personat përgjegjës dhe detyrat e tyre gjatë panairit;

LO5: të kryejë veprime gjatë panairit.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- regjistroni strukturën hoteliere dhe turistike në zyrën e informacionit të panairit;
- nënshkruani rregulloren e panairit;
- të marrë në dorëzim materialet e porositura nga organizatorët e panairit;
- ndërtoni stendën sipas detyrave të paracaktuara;
- vendosni materiale reklamuese në stendë;
- mirëmbani mjedisin e stendës gjatë panairit;
- të promovojë strukturën e mikpritjes dhe turizmit dhe aktivitetin e saj në stendë përmes materialeve informuese të shkruara dhe prezantimeve elektronike.
- të promovojë ndërmarrjen dhe aktivitetin e saj në sallën e panairit përmes bisedave për shitje, reklamave dhe dhuratave për pjesëmarrësit;
- të lidhë kontrata blerjeje dhe shitjeje për periudhat e ardhshme;
- të bëjë blerje për strukturën dhe stafin e mikpritjes dhe turizmit me pagesa pasuese dhe karta krediti;
- kryen shitje për stafin dhe vizitorët me mbledhjen pasuese dhe kartat e kreditit, duke hartuar faturat e dorëzimit dhe faturat përkatëse;
- plotësoni formularin përmbledhës të shitjeve të bëra në panair;

LO6: të kryejë veprime pas panairit.

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- regjistroni saktë blerjet dhe shitjet në librat përkatës të kontabilitetit;
- regjistroni hyrjet dhe daljet e produkteve në kartat e magazinës;
- të kryejë porositë eventuale të firmës korrespondente për kryerjen e blerjeve;
- të kryejë procedurat e marrjes dhe dokumentimit të mallrave të porositura;
- regjistroni faturat për shitjet me kartë krediti në librat përkatës të kontabilitetit;
- regjistroni faturat eventuale për shitjet me mbledhjen pasuese në librat përkatës të kontabilitetit;
- llogarit rezultatin e veprimeve të kryera gjatë panairit;
- të hartojë saktë statistikën në lidhje me shitjet e panairit;
- Analizoni shitjet në panair krahasuar me ato të realizuara në panair paraardhës.

Metodat e Vlerësimit: Vëzhgim me listë kontrolli .

Burime dhe Materiale:

Për zbatimin e duhur të modullit, është e nevojshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Pajisjet e firmës së trajnimit
- **materiale** statike
- fletëpalosje dhe materiale të ndryshme reklamuese të marra në organizata/biznese të ndryshme;
- statistikën e panireve të mëparshme të përgatitura nga studentët e viteve të kaluara;

- materiale të ndryshme audiovizuale, foto dhe filma që ilustrojnë pjesëmarrjet në panairë të mëparshme;
- kompjuterë me programe të ndryshme animacioni dhe përpunimi grafik;
- Lidhje interneti.

Aktivitete duale:Praktikë, punë në kompani (nxënësime, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktivitetshe duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësiies.

Titulli i Kursit/Modulit: *Përgatitja e asortimenteve me produkte organike të rajonit*

Kodi i Kursit:M-13-1491-18

Kursi ofrohet nga: **Institucioni i Arsimit dhe Formimit Profesional (VET)**

Përmbledhje e Kursit: Një modul që u mundëson nxënësve të vlerësojnë produktet e rajonit dhe të përgatisin asortimente me to.

Kohëzgjatja e Kursit: 51 orë gjithësej

Parakushte (nëse ka): Studentët duhet të kenë përfunduar Nivelin II të Kualifikimit të Shërbimeve Hotelerie dhe Turizmi (QHTS) në programin "Mikpritje dhe Turizëm".

Rezultatet e të nxënit:

LO1: *Studenti vlerëson produktet e papërpunuara të rajonit.*

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- klasifikojnë produktet organike bujqësore dhe blegtorale, me qëllim përpunimin e tyre në kuzhinë;
- të bëjë dallimin midis emërtimeve të ndryshme të produkteve të territorit: tradicionale, me origjinë të mbrojtur, tregues gjeografik i mbrojtur dhe ato lokale;
- vlerësoni rolin e promovimit të produkteve organike të rajonit në zhvillimin e qëndrueshëm;
- përshkruani standardet dhe kuadrin ligjor të produkteve organike në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar;
- përdorin bazat e të dhënave ndërkombëtare si instrument kërkimor për produktet organike;
- identifikoni produktet tipike organike shqiptare;
- përshkruani rëndësinë e përpunimit të produkteve organike në një hotel në rajon;
- shpjegoni tiparet e përpunimit teknologjik të produkteve organike;
- të shpjegojë parimet dhe metodat e ruajtjes, konservimit dhe paketimit të produkteve të përpunuara në kuzhinë;
- vlerësoni treguesit organo-ndijor të produkteve organike të rajonit;
- rendit llojet e luleve që përdoren në gatim;
- vlerësoni cilësinë e luleve bazuar në vlerën e tyre ushqyese;
- Shpjegoni rëndësinë e sigurisë ushqimore gjatë përpunimit të produkteve organike në kuzhinë.

LO2 : *Studenti gatuan shumëllojshmëri me produkte të papërpunuara organike dhe lule lokale.*

Studenti duhet të jetë në gjendje të:

- të veshësh uniformën në vendin e punës;

- përgatitni vendin e punës;
- zgjidhni mjetet e duhura të punës për përgatitjen paraprake të asortimenteve organike për gatim;
- Zgjidhni produktet e papërpunuara sipas recetave.
- kryeni përpunimin e ftohtë të produktit organik të papërpunuar (pastrim, larje, qërim, prerje, etj.);
- gatuaj asortimente tipike të rajonit me produkte të papërpunuara organike dhe lule të rajonit sipas recetës;
- të dekorojnë dhe prezantojnë asortimentet e perimeve dhe luleve të rajonit;
- ndani mbeturinat sipas llojit të tyre;
- menaxhoni yndyrmat për riciklim;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit për shëndetin dhe sigurinë e klientit gjatë gatimit të asortimenteve me produkte të papërpunuara organike dhe lule të rajonit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve me perime dhe lule organike të rajonit.

Metodat e vlerësimit: Pyetje dhe përgjigje me gojë; Vëzhgim me listë kontrolli .

Burime dhe Produkte:

Për zbatimin e duhur të modulit, është e nevojshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe produktet e mëposhtme:

- Një kuzhinë autentike restoranti ose kuzhina e shkollës.
- Set veglash dhe pajisjesh kuzhine.
- Produkte të domosdoshme organike të papërpunuara sipas recetave.
- Manuals, guides, written materials, and various menus in support of the issues covered in the module.

Aktivitete duale:Praktikë, punë në kompani (nxënësim, etj.), simulim në klasë me mbështetjen e kompanive, vizita të udhëzuara, lloje të tjera aktiviteteesh duale; Zhvillohet në aktivitete të simuluar në klasë, ambiente të shkollës dhe/ose biznese, sipas rastit dhe mundësiies.

TRAJNIMI DUAL NË KOSOVË

1. KURSET E MËSIMIT

Moduli 1

Titulli i Kursit/Modulit: Hyrje në Turizëm
Kodi i Kursit: N/a
Kursi ofrohet nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis – “Haxhi Zeka”
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs hyrës mbulon konceptet dhe parimet themelore të turizmit, duke përfshirë rëndësinë e tij ekonomike dhe sociale, marketingun turistik, komunikimin dhe zhvillimin e kapaciteteve turistike.
Kohëzgjatja e Kursit: 180
Rezultatet e kursit: Pas përfundimit të kursit, studentët duhet të jenë në gjendje të kuptojnë konceptet themelore dhe rëndësinë e turizmit, të njohin aspektet socio-ekonomike të turizmit, të zbatojnë strategjitë e komunikimit dhe marketingut në turizëm, si dhe të kuptojnë zhvillimin dhe menaxhimin e kapaciteteve turistike.
Përmbajtja e kursit: Detajoni temat dhe përmbajtjen e trajtuar në kurs/modul. Jepni një ndarje të koncepteve, aftësive dhe njohurive kryesore që do të fitojnë nxënësit.
1. Konceptet Bazë të Turizmit:
• Përkufizimet dhe zhvillimi historik i turizmit. • Llojet dhe format e turizmit.
2. Aspekti Ekonomik i Turizmit:
• Rëndësia e turizmit për ekonominë. • Oferta dhe kërkesa e turizmit.
3. Aspekti Socio-Kulturor i Turizmit
• Ndikimet sociale të turizmit. • Turizmi kulturor dhe trashëgimia.
4. Marketingu i Turizmit
• Parimet e marketingut në turizëm. • Segmentimi i tregut dhe targetimi.
5. Komunikimi i Turizmit
• Strategjitë e komunikimit • Shërbimi ndaj klientit dhe kënaqësia.
6. Kapacitetet dhe Infrastruktura Turistike:
• Akomodimi dhe transporti • Menaxhimi i atraksioneve.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse zbatohet): Programi mësimor mund të përfshijë ushtrime praktike të integruara me mësim teorik, studime rastesh dhe ndoshta vizita në terren ose projekte industriale. Këto aktivitete janë hartuar për të ofruar përvojë praktike.
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen): Detajoni metodat e vlerësimit të përdorura për të vlerësuar progresin dhe kompetencën e nxënësve në këtë kurs/modul. Shpjegoni se si këto vlerësime përputhen me rezultatet e të nxënësve.

1. Provimet me shkrim,
2. Prezantime gojore
3. Projekte në grup
4. Pjesëmarrja në klasë
Burime dhe Materiale: Hyrje Në Turizem" nga Prof. Assoc. Dr. Fetah Reçica & Dr. sc. Bedri Millaku, Prishtinë 2014.
Vepra të V. Gorica K. (2004) "Bazat e Turizmit" dhe K. Gorica & N. Kocollari (2002) "Produkti Turistik"
Integrimi i Teknologjisë: Përdorimi i platformave të e-learning dhe burimeve të tjera online
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete të dyfishta: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita të udhëhequra

Moduli 2

Titulli i Kursit/Modulit: Bazat e Biznesit në Mikpritje dhe Turizëm
Kodi i Kursit: n/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs prezanton konceptet themelore të biznesit me fokus në industrinë e mikpritjes dhe turizmit. Ai mbulon rolet e menaxherëve, qeverisjen e biznesit, mjedisin e biznesit, marketingun, biznesin ndërkombëtar dhe përgjegjësitë sociale dhe kulturore në biznes.
Kohëzgjatja e Kursit: 2 + 2 në javë (15 javë), 60 orë.
Rezultatet e të nxënës:
Kuptoni konceptet themelore të biznesit në kontekstin e mikpritjes dhe turizmit.
Identifikoni rolet dhe përgjegjësitë e menaxherëve në këto industri.
Kuptoni nuancat e marketingut dhe biznesit ndërkombëtar brenda sektorit të mikpritjes.
Të njohin përgjegjësitë sociale dhe kulturore të bizneseve në mikpritje dhe turizëm.
Përmbajtja e kursit:
7. Biznes në Mikpritje dhe Turizëm:
• Hyrje në konceptet e biznesit specifike për industrinë.
8. Rolet Menaxheriale:
• Eksplorimi i roleve dhe përgjegjësi të menaxherëve në mikpritje dhe turizëm.
9. Qeverisja e Biznesit:
• Kuptimi i strukturave të qeverisjes dhe ndikimi i tyre në operacionet e biznesit.
10. Marketingu në Mikpritje:
• Strategji dhe praktika marketingu unike për industrinë e mikpritjes.
11. Biznes Ndërkombëtar
• Duke shqyrtuar aspektet globale të biznesit të mikpritjes dhe turizmit
12. Përgjegjësitë Sociale dhe Kulturore

faqja 51



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 — VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

Rëndësia e praktikave etike dhe ndjeshmërisë kulturore në industri.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet):
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen) :
5. Provimet me shkrim
6. Puna në Projekt
7. Pjesëmarrja në klasë
Burime dhe Materiale: “HYRJE NË BIZNES” nga Gasper, Bierman, Kolari, Hise, Smith, Arreola-Risa, botuar nga UNIVERSITETI I OKSFORDIT në vitin 2007.
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete të dyfishta: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.

Moduli 3

Titulli i Kursit/Modulit: Menaxhimi i Ushqimit dhe Pijeve
Kodi i Kursit: N/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - “Haxhi Zeka”
Përmbledhje e Kursit: Kursi përqendrohet në kuptimin e cilësisë së ushqimit, funksionimin e sistemeve ushqimore dhe menaxhimin në kontekstin e ushqimit dhe pijeve. Ai mbulon analizën e cilësisë, vlerat kalorike të ushqimit, shfrytëzimin, faktorët që ndikojnë në cilësinë e ushqimit, prodhimin bujqësor, sigurinë ushqimore dhe menaxhimin e shërbimeve të pijeve.
Kohëzgjatja e Kursit: 60 orë
Rezultatet e të nxënit:
Kuptoni cilësinë e ushqimit dhe funksionimin e sistemeve ushqimore.
Analizoni vlerat kalorike dhe përdorimin e ushqimeve të ndryshme.
Identifikoni faktorët që ndikojnë në cilësinë e ushqimit, përfshirë prodhimin bujqësor.
Të fitojë njohuri mbi çështjet dhe strategjitë e sigurisë ushqimore.
Menaxhoni shërbimet e pijeve në mënyrë efektive, duke u përqendruar në cilësi dhe kënaqësinë e klientit.
Përmbajtja e kursit:
13. Kontrolli i Cilësisë dhe Standardet HACCP:
14. Menaxhimi i Standardeve të Cilësisë së Ushqimit në Restorante
15. Vlerat Fiziologjike të Ushqimeve
16. Përpunimi i qumështit dhe mishit:
17. Menaxhimi i Burimeve Ujore
18. Vlera ushqyese e frutave dhe perimeve
19. Drithërat dhe produktet e tyre
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet):
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
8. Provime me shkrim për të vlerësuar të kuptuarit e koncepteve teorike.
9. Practical assignments or projects related to food and beverage quality management.

10. Presentations or reports on specific topics within the course.

Burime dhe Materiale: Menaxhimi i Ushqimit dhe Pijeve" by Adem Dreshaj, published in Pejë in 2017.

"Menaxhimi i Cilësisë së Produkteve dhe Ndikimet Mjedisore në Biznes" by Adem Dreshaj, published in Prishtinë in 2014.

Integrimi i Teknologjisë: n/a

Parakushte (nëse ka): n/a

Lëndët zgjedhore të rekomanduara (nëse zbatohen): n/a

Aktivitetet duale: Ky modul përfshin simulime në klasë.

Moduli 4

Titulli i Kursit/Modulit: Financat në Turizëm dhe Mikpritje

Kodi i Kursit: N/a

Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"

Përmbledhje e Kursit: Ky kurs prezanton konceptet themelore të financës në kontekstin e turizmit dhe mikpritjes. Ai mbulon bazat e teorisë dhe praktikës financiare, dokumentimin dhe raportimin financiar, analizën e investimeve, menaxhimin e riskut dhe aspektet financiare të vendimmarrjes së korporatave në sektorët e turizmit dhe mikpritjes.

Kohëzgjatja e Kursit: 60 orë

Rezultatet e të nxënësve:

Kuptoni teoritë dhe praktikën që mbështesin financat në përgjithësi.

Zbatoni teoritë dhe detyrat financiare në praktikë.

Menaxhoni dhe kontrolloni të dhënat financiare në forma të ndryshme biznesi.

Kualifikohuni për role të nivelit më të lartë, siç janë menaxheri financiar ose auditori.

Fitoni njohuri mbi konceptet e financave të korporatave dhe zbatimin e tyre bashkëkohor global.

Përmbajtja e kursit:

Konceptet Bazë të Financës: Vlera në kohë e parasë, rreziku dhe kthimi, vlerësimi dhe normat e kthimit.

Banka Qendrore dhe Bankat Tregtare: Funkcionet dhe rolet në sistemin financiar.

Tregjet e Parasë dhe Kapitalit: Ndërmjetësimi financiar në sigurime.

Financat Publike: Kuptimi i aspekteve financiare të menaxhimit të sektorit publik.

Financat e Korporatave: Flukset e parasë, pasqyrat financiare, vlera e shtuar.

Kostot e Financave të Korporatave: Kostot e kapitalit, leva financiare dhe struktura e kapitalit.

Buxhetimi i Kapitalit: Teknikat e planit të investimeve.

Parashikimi dhe Analiza e Fitimit.

Burimet e Financimit Afatshkurtër, Afatmesëm dhe Afatgjatë.

Analiza e Pasqyrave Financiare të Ndërmarrjeve të Mikpritjes.

Financa Personale.

Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet):

Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):

Pjesëmarrja e rregullt: 5%

Kolokiumet I dhe II: 20%

Ushtrime dhe Punë Praktike: 10%
Punim Seminari: 10%
Provimi përfundimtar: 50%
Ndërveprimi dhe Detyrime të Tjera
Burime dhe Materiale:
"Financë" nga Sherif Bundo.
"Qeverisja financiare" e Hysen Ismajlit.
"Financimi i Korporatave për Biznesin" nga Marney & Tarbert, Oxford University Press, 2011.
"Parimet e Financave të Korporatave" nga Brealey, Myers dhe Allen, Botimi i 10-të, McGraw-Hill Irwin, 2012.
"Financat e Korporatave" nga Ross, Westerfield dhe Jaffe, Botimi i 9-të, McGraw-hill Irwin, 2012.
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete të dyfishta: Ky modul përfshin simulime në klasë

Moduli 5

Titulli i Kursit/Modulit: Trashëgimia Kulturore në Turizëm
Kodi i Kursit: N/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs përqendrohet në kuptimin dhe vlerësimin e trashëgimisë kulturore brenda kontekstit të turizmit. Ai mbulon aspekte teorike, aktivitete praktike për identifikimin dhe mbrojtjen e vlerave të trashëgimisë kulturore dhe studimin e menaxhimit të trashëgimisë kulturore. Kursi trajton gjithashtu rolin e UNESCO-s në mbrojtjen e vendeve të trashëgimisë botërore dhe eksploron mekanizmat kombëtarë dhe globalë për ruajtjen e trashëgimisë kulturore.
Kohëzgjatja e Kursit: 60 orë
Rezultatet e të nxënit:
Të fitojë një kuptim të plotë të trashëgimisë kulturore në turizëm.
Të njohë vlerën e trashëgimisë kulturore ndër shekuj.
Të kuptojë parimet themelore të menaxhimit të trashëgimisë kulturore.
Zbatoni njohuritë në aktivitete praktike për identifikimin dhe mbrojtjen e trashëgimisë kulturore.
Mësoni rreth rolit të UNESCO-s në mbrojtjen e vendeve të trashëgimisë botërore.
Të kuptohen mekanizmat ligjorë dhe institucionalë në nivel kombëtar dhe global për ruajtjen e trashëgimisë kulturore.
Përmbajtja e kursit:
Hyrje në Konceptet e Trashëgimisë Kulturore dhe Turizmit.
Evolucioni i Koncepteve të Trashëgimisë Kulturore dhe Turizmit Kulturor.
Trashëgimia Kulturore Botërore.
Trashëgimia Kulturore e Kosovës.
Trashëgimia Fetare dhe Kulturore e Kosovës.
Gjendja aktuale e trashëgimisë kulturore në Kosovë.

Muzetë dhe Trashëgimia Kulturore.
Marrëdhënia midis Trashëgimisë dhe Turizmit.
Trashëgimia Kulturore dhe Potenciali i Turizmit Historik në Rajonet e Kosovës.
Korniza Ligjore dhe Konteksti Institucional për Trashëgiminë Kulturore Pas vitit 1999.
Axhenda Politike Ndërkombëtare mbi Trashëgiminë Kulturore.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): Shpjegoni çdo mundësi trajnimi praktik që lidhet me këtë kurs/modul, siç janë stazhet, trajnimi në vendin e punës ose vendosjet në industri. Përmendni kohëzgjatjen dhe fushëveprimin e përvojës praktike.
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Prezantimi dhe Puna në Grup: 0-10%
Propozim Projekti / Vlerësim nga Ushtrimet: 0-10%
Testi I: 0-40%
Testi II: 0-40%
Burime dhe Materiale: "Trashëgimia Kulturore e Kosovës Konceptet dhe Kontekstet e Mbrojtjes" by Florina Jerliu, Prishtinë, 2017.
"Guidë arkeologjike e Kosovës" by a group of authors.
"Plani Rajonal I Trashëgimisë qendër 2015- 2018" by the European Union and the Council of Europe, Prishtinë, May 2015.
"Sfidat ne Mbrojtjen e Trashëgimisë Kulturore të paluajtshme material në Kosovë" by the Organization for Security and Co-operation in Europe Mission in Kosovo, March 2014.
"Ligji për Mbrojtjen e Trashëgimisë" Prishtinë, 2006.
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndët zgjedhore të rekomanduara (nëse zbatohen): n/a
Aktivitete të dyfishta: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.

Moduli 6

Titulli i Kursit/Modulit: Marketingu i Udhëtimeve në Turizëm
Kodi i Kursit: N/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs i përgatit studentët për të hulumtuar tregun e turizmit, duke u përqendruar në shërbimet turistike cilësore dhe të qëndrueshme. Ai ofron një bazë teorike për të kuptuar strukturën dhe funksionimin e sistemit të turizmit, duke përfshirë njohuritë themelore të tregut të turizmit, marketingun në udhëtimet turistike, karakteristikat e shërbimeve turistike dhe strategjitë e marketingut në industrinë e udhëtimeve.
Kohëzgjatja e Kursit: 60 orë
Rezultatet e të nxënës:
Kuptoni strukturën dhe funksionimin e sistemit turistik.
Të fitojë njohuri mbi tregun e turizmit dhe strategjitë e marketingut në udhëtimet turistike.
Zhvilloni aftësi në identifikimin dhe zbatimin e teknikave të marketingut për shërbimet turistike.
Mësoni karakteristikat e shërbimeve turistike dhe marketingun e tyre.
Eksploroni rolin e marketingut në përmirësimin e cilësisë së shërbimeve turistike dhe hoteliere.

faqja 55



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 — VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

Përmbajtja e kursit:
Teoritë e tregut të turizmit.
Marketingu dhe udhëtimet turistike.
Turizmi dhe marketingu i udhëtimeve.
Marketingu i mallrave dhe shërbimeve.
Shërbimet turistike dhe karakteristikat e tyre.
Marketingu dhe karakteristikat e tij në industrinë e udhëtimeve.
Hulumtimi i cilësisë si bazë për avancimin e shërbimeve hoteliere.
Politikat e shitjeve të udhëtimeve turistike.
Marketingu i ndërmarrjeve të udhëtimit.
Kuptimi i veçorive dhe rolit të operatorëve turistikë në organizimin e paketave të udhëtimit.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse zbatohet): Kursi përfshin analiza të studimit të rasteve ku studentët marrin role bashkëpunëtorësh ose menaxherësh për të zgjidhur probleme specifike. Kjo qasje u lejon studentëve të aplikojnë njohuritë teorike në situata praktike, duke rritur kuptimin e tyre të menaxhimit të marketingut në turizëm.
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Vlerësimi i Parë: 0-30%
Vlerësimi i Dytë: 0-30%
Ushtrime dhe Seminare: 0-20%
Kërkime Shkencore: 0-10%
Ndërveprimi: 0-10%
Provimi përfundimtar: 100%
Burime dhe Materiale:
"Marketingu i Udhëtimeve Turistike" nga Dr.sc. Fetah Reçica & Mr.sc. Bedri Millaku, Prishtinë, 2012.
"Hyrje në Marketing" nga Bardhyl Çeku, Dr.Arian Abazi, Dr.Ilia Kristo dhe Dr.Artan Duka, Tiranë, 1998.
"Bazat e Strategjisë së Marketingut" nga Boyd HW dhe Larreche JC, Prentice-Hall, 1982.
"Menaxhimi i Marketingut: Analiza, Planifikimi, Zbatimi dhe Kontrolli" nga Philip Kotler, Botimi i 7-të, Prentice-Hall, 1991.
"Planifikimi Strategjik i Tregut" nga Abell DF dhe Hammond JS, Prentice-Hall, 1979.
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete të dyfishta: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.

Moduli 7

Titulli i Kursit/Modulit: Analiza Financiare në Turizëm
Kodi i Kursit: N/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"

Përmbledhje e Kursit: Kursi mbulon konceptet themelore që lidhen me analizën financiare në vendimmarrjen menaxheriale, veçanërisht në turizëm. Ai përfshin të dhëna dhe burime informacioni për analistët financiarë, teknika dhe metoda të analizës financiare, pasqyra financiare dhe analizën e tyre, si dhe tregues financiarë.
Kohëzgjatja e Kursit: Kursi përfshin 2 orë leksione dhe 2 orë ushtrime teorike në javë, gjithsej 60 orë, duke ofruar gjithsej 6 kredite ECTS.
Rezultatet e të nxënësve:
Kuptoni konceptet themelore që lidhen me analizën financiare në turizëm.
Mësoni të dhënat dhe burimet e informacionit që janë kritike për analistët financiarë në sektorin e turizmit.
Zhvilloni aftësi në teknika dhe metoda të ndryshme të analizës financiare.
Të fitojë aftësi në analizimin e pasqyrave financiare dhe në kuptimin e treguesve financiarë.
Zbatoni këto aftësi në vendimmarrjen menaxheriale brenda industrisë së turizmit.
Përmbajtja e kursit:
Hyrje në Analizën Financiare (Prezantimi i kursit, metodat e punës dhe vlerësimi)
Kompania dhe Mjedisi Financiar
Pasqyrat Financiare: Bilanci dhe Pasqyra e të Ardhurave
Pasqyrat Financiare: Fluksi i Parasë dhe Kapitali
Dallimet në Pasqyrat Financiare Ndërkombëtare
Pasqyra e të Ardhurave dhe Shpenzimeve
Analiza e Strukturës Financiare
Sisteme të ndryshme matjeje
Sistemi i Raportimit të Bilancit
Fazat e Analizës Financiare
Planifikimi Financiar
Analiza e Zgjedhjeve të Financimit
Analiza e Dinamikës Financiare të Kompanisë
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse është i aplikueshëm):
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Pjesëmarrja në klasë dhe ushtrime: 0-20%
Test I: 0-15%
Test II: 0-15%
Final Exam: 50%
Burime dhe Materiale:
Analiza e pasqyrave financiare" by Halit Xhafa, Pegi Tiranë, 2005.
"Analiza e pasqyrave financiare" by Ingrid Shuli, Tiranë, 2007.
"Analiza Financiare" by Vjollca Karapici, Tiranë, 2012.
"Raportimi dhe Analiza Financiare Ndërkombëtare" nga David Alexander, Anne Britton dhe Ann Jorissen, 2011.
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a

Lëndët zgjedhore të rekomanduara (nëse zbatohen): n/a

Aktivitetet duale: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita të udhëzuara.

Module 8

Titulli i Kursit/Modulit: Menaxhimi i Udhëtimeve Turistike

Kodi i Kursit: N/a

Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"

Përmbledhje e Kursit: Kursi përgatit dhe trajnon studentët për menaxhimin bashkëkohor në turizëm dhe mikpritje, duke i formuar ata si menaxherë të motivuar të orientuar drejt shërbimeve turistike cilësore dhe të qëndrueshme. Ai siguron një bazë teorike cilësore dhe sasiore për të kuptuar strukturën dhe funksionimin e sistemit turistik në kohë dhe hapësirë.

Kohëzgjatja e Kursit: 60 orë

Rezultatet e të nxënës:

Analiza e situatës dhe identifikimi i faktorëve përcaktues për zhvillimin e turizmit dhe produkteve turistike.

Funksionimi i një destinacioni turistik dhe zhvillimi i tij.

Shfrytëzimi i potencialeve turistike me kalimin e kohës dhe në fusha të ndryshme.

Zhvillimi i produkteve turistike me cilësi të lartë.

Zhvillimi dhe prezantimi i ofertave turistike cilësore.

Zhvillimi i politikave të favorshme turistike për zhvillimin e vendit.

Krijimi i planeve strategjike për zhvillimin e turizmit dhe mikpritjes.

Zbatimi i metodave dhe teknikave të nevojshme për formulimin e strategjisë.

Përmbajtja e kursit:

Hyrje në kurs, metodat e vlerësimit dhe literatura përkatëse.

Turizmi sot si një fenomen global dhe zhvillimi i tij.

Turizmi si një fenomen në rritje në vende dhe rajone të ndryshme.

Turizmi dhe nevojat për zhvillimin e tij në kohë dhe hapësirë.

Menaxhimi i ofertës për turizëm dhe turistë në vende dhe rajone të ndryshme.

Roli dhe rëndësia e transportit në zhvillimin e turizmit dhe ekonomisë së vendeve të ndryshme.

Roli dhe rëndësia e Transportit Aviator në zhvillimin e turizmit dhe mikpritjes.

Menaxhimi i akomodimit dhe mikpritjes në vende të ndryshme.

Menaxhimi i Operatorëve Turistikë dhe Agjencive të Shitjes me Pakicë në nivel lokal dhe në mbarë botën.

Menaxhimi i tërheqjes së vizitorëve në vendin tonë.

Roli dhe rëndësia e Menaxhimit të Turizmit dhe Mikpritjes në zhvillimin e vendit.

Spektori publik dhe turizmi dhe zhvillimi i tij.

Menaxhimi i vizitorëve dhe qasja e duhur ndaj tyre në vendin tonë.

E ardhmja e turizmit dhe mikpritjes dhe roli i menaxhimit në perspektivën e zhvillimit të tyre

Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse është i aplikueshëm):

Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):

Nota përfundimtare bazohet në vlerësimin e parë (0-30%),

vlërësimi i dytë (0-30%),
seminare dhe ushtrime (0-20%),
kërkim (0-10%),
ndërveprim (0-10%),
provimi përfundimtar (100%).
Burime dhe Materiale: Hyrje në Turizëm" nga Dr. sc. Feath Reçica & Dr. sc. Bedri Millaku, Prishtinë 2014.
"MENAXHIMI I TURIZMIT Menaxhimi për ndryshim" nga Stephen J. Page, botimi i dytë 2007, dhe vepra të tjera nga Dr. sc. Fetah Reçica dhe Dr. sc. Bedri Millaku.
Integrimi i Teknologjisë:
Parakushte (nëse ka):
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse ka):
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë.

Moduli 9

Titulli i Kursit/Modulit: Ekonomia e Turizmit dhe Biznesit
Kodi i Kursit: N/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Kursi sqaron kuptimin e turizmit dhe format e tij të ndryshme. Do të analizojë organizimin ekonomik të turizmit, rëndësinë e tij si një aktivitet socio-ekonomik dhe do të diskutojë zhvillimin e politikave, kapaciteteve dhe tregut të turizmit. Gjithashtu mbulon turizmin ndërkombëtar, tiparet e tij unike zhvillimore dhe burimet turistike të Kosovës.
Kohëzgjatja e Kursit: Kursi ka një ngarkesë totale prej 180 orë.
Rezultatet e të nxënës:
Kuptimi i parimeve themelore mbi të cilat zhvillohet dhe funksionon turizmi.
Kuptimi i ndërveprimit të turizmit me aktivitete të tjera.
Metodat bashkëkohore të menaxhimit që synojnë zhvillimin e ekonomisë dhe biznesit.
Zbatimi i njohurive bazë për analizën, planifikimin, organizimin, menaxhimin dhe kontrollin e zhvillimit të turizmit në praktikë.
Zgjidhja e problemeve praktike në terren.
Përmbajtja e kursit:
Hyrje dhe shpjegim i Silabusit.
Karakteristikat themelore dhe zhvillimi i turizmit.
Përkufizimi dhe konceptualizimi i turizmit.
Turizmi dhe format e tij, turizmi dhe faktorët e zhvillimit.
Organizimi ekonomik i turizmit.
Roli dhe rëndësia e turizmit si një aktivitet socio-ekonomik.
Zhvillimi i politikave dhe kapaciteteve turistike.
Format organizative për ndërmjetësimin e udhëtimeve turistike.
Tregu i turizmit.
Turizmi ndërkombëtar dhe tiparet e zhvillimit të tij, burimet turistike të Kosovës.

Organizatrat e prodhimit dhe menaxhimi mjedisor.
Zhvillimi i turizmit rural dhe mjedisit.
Zhvillimi i qëndrueshëm i turizmit në epokën e globalizimit.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): Përfshihet puna praktike dhe ushtrimet në terren
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Nota përfundimtare bazohet në vlerësimin e parë (20%),
vlerësimi i dytë (20%),
detyra shtëpie ose detyra të tjera (10%), pjesëmarrje e rregullt (5%),
provimi përfundimtar (45%).
Burime dhe Materiale: “Ekonomia e turizmit dhe biznesi” nga Prof. Asoc. Dr.Afrim Selimaj
“Bazat e turizmit” nga M. Gashi.
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë

Moduli 10

Titulli i Kursit/Modulit: Zhvillimi i Produktit në Turizëm dhe Menaxhim Hotelerie
Kodi i kursit:
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - “Haxhi Zeka”
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs i prezanton studentët me njohuritë bazë të zhvillimit të produktit turistik. Ai mbulon kuptimin e turizmit, mikpritjes, kohës së lirë, produktit turistik dhe elementëve të tij si akomodimi dhe transporti, destinacionet turistike, atraksionet turistike, parimet e çmimeve, teknikat dhe metodat e llogaritjes së produktit turistik, si dhe faktorët që lidhen me zhvillimin e produktit turistik, duke përfshirë mjedisin e biznesit në turizëm, cilësinë e produktit turistik dhe operatorët turistikë.
Kohëzgjatja e Kursit: Ngarkesa totale e kursit është 180 orë.
Rezultatet e të nxënësve:
një kuptim gjithëpërfshirës të zhvillimit të produktit turistik, faktorëve ekonomikë dhe strategjikë që ndikojnë në të,
Përmbajtja e kursit:
Kuptimi i turizmit, mikpritjes dhe kohës së lirë.
Kuptimi i produktit turistik.
Elementet e produktit turistik - akomodimi si element i produktit turistik.
Transporti - Metodrat e organizimit të transportit.
Destinacione turistike.
Atraksione turistike.
Parimet e përcaktimit të çmimeve të produktit turistik.
Teknikat e përcaktimit të çmimeve të produktit turistik.
Metodat e llogaritjes së çmimit të produktit turistik.

Faktorët që lidhen me zhvillimin e produktit turistik - Mjedisi i biznesit të turizmit.
Cilësia e produktit turistik.
Operatorët turistikë.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse është i aplikueshëm):
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen): n/a
Burime dhe Materiale:
Dizajnimi dhe zhvillimi i produkteve turistike Autori kryesor: Gábor Michalkó, Szilvia Boros, János Csapó, Éva Happ, Pál Horváth, Anikó Husz, Mónika Jónás-Beri, Katalin Lőrinc, Andrea Máté, Gábor Michalkó, Kriza Marz-Kérz. Rátz, Bulcsú Remenyik, Géza Szabó. E drejta e autorit © 2011 Universiteti i Pécs.
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (femër): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita të udhëhequra

Moduli 11

Titulli i Kursit/Modulit: Menaxhmenti i Turizmit dhe Mikpritjes
Kodi i Kursit: N/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs është hartuar për të pajisur studentët me aftësi bashkëkohore menaxhimi në turizëm dhe mikpritje. Ai përqendrohet në përgatitjen e menaxherëve të motivuar të cilët janë të orientuar drejt ofrimit të shërbimeve turistike me cilësi të lartë dhe të qëndrueshme. Kurrikula përfshin aspekte të ndryshme të menaxhimit të turizmit, siç janë fenomenet globale të turizmit, menaxhimi i furnizimit turistik, transporti, akomodimi, operatorët turistikë, menaxhimi i tërheqjes së vizitorëve dhe perspektivat e ardhshme në turizëm dhe mikpritje.
Kohëzgjatja e Kursit: Ngarkesa totale e kursit është 180 orë.
Rezultatet e të nxënit:
Analiza e situatës aktuale dhe identifikimi i faktorëve kryesorë për zhvillimin e turizmit.
Funksionimi i një destinacioni turistik.
Shfrytëzimi i potencialeve turistike në kohë dhe hapësirë.
Zhvillimi i produkteve turistike.
Zhvillimi i ofertave turistike cilësore.
Zhvillimi i politikave të favorshme turistike.
Zbatimi i metodave dhe teknikave të nevojshme për formulimin e strategjisë.
Hartimi i një plani strategjik për zhvillimin e turizmit dhe mikpritjes.
Përmbajtja e kursit: Hyrje në përmbajtjen e kursit, metodat e vlerësimit dhe të notimit; shkrimi i punimeve seminarike; hyrje në literaturën përkatëse.
Turizmi si një fenomen global.
Turizmi si një fenomen në rritje.
Nevojat për zhvillimin e turizmit.
Menaxhimi i Furnizimit për Turizmin dhe Turistët.

Roli dhe rëndësia e transportit në zhvillimin e turizmit.
Roli dhe rëndësia e Transportit Aviator në zhvillimin e turizmit.
Kolokiumi i parë.
Menaxhimi i Akomodimit dhe Mikpritjes.
Menaxhimi i Operatorëve dhe Agjencive Turistike.
Menaxhimi i tërheqjes së vizitorëve.
Roli dhe rëndësia e menaxhimit në Turizëm dhe Mikpritje.
Sektori publik dhe Turizmi.
Menaxhimi i vizitorëve dhe qasja e duhur.
Kolokiumi i dytë.
E ardhmja e turizmit dhe mikpritjes dhe roli i menaxhimit në perspektivën e zhvillimit.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): n/a
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Nota përfundimtare bazohet në vlerësimin e parë dhe të dytë (secili 0-30%).
ushtrime dhe seminare (0-20%),
kërkim shkencor (0-10%),
ndërveprim (0-10%),
provim përfundimtar i cili përbën 100% të notës përfundimtare.
Burime dhe Materiale: "MENAXHIMI I TURIZMIT: Menaxhimi për ndryshim" nga Stephen J. Page, botimi i dytë 2013,
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.

Moduli 12

Titulli i Kursit/Modulit: Mjedis i Biznesit në Turizëm
Kodi i Kursit: n/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs shqyrton aspektet teorike dhe praktike të njohurive të përgjithshme rreth sistemeve të të menduarit në biznes dhe teorive organizative. Ai mbulon analizën e mjedisit të biznesit nga perspektivat politike, ekonomike, kulturore, demografike dhe sociale, duke u përqendruar në mjediset e jashtme dhe kontekstuale të përgjithshme të biznesit.
Kohëzgjatja e Kursit: Ngarkesa totale e kursit është 180 orë.
Rezultatet e të nxënit:
Demonstroni karakteristikat themelore të aktiviteteve të biznesit.
Ilustroni organizimin e një biznesi si një sistem që bashkëvepron me mjedisin e tij.
Demonstroni fushëveprimin dhe kompleksitetin e ndikimeve të jashtme në aktivitetet e biznesit.
Identifikoni temat qendrore dhe natyrore për studimin e mjedisit të biznesit.
Diskutoni aspektet kryesore të menaxhimit funksional të firmave.
Përmbajtja e kursit:

faqja 62



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 — VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

Organizatrat e biznesit; Mjedisi i jashtëm.
Organizatrat e biznesit; Mjedisi i brendshëm.
Mjedisi politik.
Mjedisi makroekonomik.
Konteksti demografik, shoqëror dhe kulturor i biznesit.
Konteksti i burimit.
Mjedisi ligjor.
Struktura ligjore.
Madhësia strukturore e firmave.
Struktura industriale.
Menaxhimi i korporatave dhe etika e biznesit.
Objektivat e analizës mjedisore.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): n/a
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Nota përfundimtare bazohet në vlerësimin e parë dhe të dytë (secili 25%).
detyrat e shtëpisë dhe seminarët (10%),
pjesëmarrje e rregullt (5%),
provimi përfundimtar (35%).
Burime dhe Materiale:
"Mjedisi i Biznesit" përkthyer nga Nagip Skenderi dhe Afrim Loku, "Mjedisi i Biznesit" nga Ian Worthington dhe Chris Britton, botimi i pestë.
"Biznesi Ndërkombëtar" nga Prof. Dr. Ilia Kristo,
"Organizatrat dhe Mjedisi i Biznesit" nga David Campbell dhe Tom Craig, botimi i dytë
Integrimi i Teknologjisë: Kursi përfshin aspekte teorike dhe praktike, duke prezantuar materiale përmes teknologjisë audiovizuale dhe programeve Windows Office.
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë.

Moduli 13

Titulli i Kursit/Modulit: Turizmi i Qëndrueshëm
Kodi i Kursit: N/a
Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs përqendrohet në rritjen e ndërgjegjësimit mjedisor dhe interesin në rritje për ekoturizmin, duke eksploruar nëse është një alternativë e qëndrueshme. Ai ofron kuptim teorik dhe të aplikuar të ekoturizmit në Kosovë dhe ndërkombëtarisht, duke shqyrtuar dimensionet e rritjes, marketingut dhe praktikat më të mira në turizmin e qëndrueshëm në mjediset natyrore.
Kohëzgjatja e Kursit: Kursi ka një ngarkesë totale prej 180 orë
Rezultatet e të nxënësve:
Kuptoni përkufizimet e turizmit.

Kuptoni funksionet dhe faktorët themelorë për zhvillimin e turizmit.
Analizoni ofertat turistike parësore dhe dytësore.
Njihni kapacitetet, lokalitetet dhe politikat turistike.
Kuptoni ligjshmërinë e zhvillimit të turizmit në nivel global dhe lokal.
Përmbajtja e kursit:
Turizmi dhe qëndrueshmëria.
Zhvillimi i turizmit të qëndrueshëm.
Menaxhimi i turizmit të qëndrueshëm - trajtime kritike.
Dimensionet e turizmit të qëndrueshëm.
Dimensionet ekonomike të turizmit të qëndrueshëm.
Dimensionet sociale të turizmit të qëndrueshëm.
Vlerësimi i turizmit të qëndrueshëm.
Vlerësimi i kapaciteteve mbajtëse për menaxhimin e turizmit të qëndrueshëm.
Aktorët kryesorë në turizmin e qëndrueshëm.
Industria e turizmit dhe turistët.
Komuniteti pritës dhe media.
Sektori publik dhe vullnetar.
Politikat e turizmit të qëndrueshëm.
Konkurrueshmëria në turizmin e qëndrueshëm.
Implikimet politike të një axhende të turizmit të qëndrueshëm.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): Shpjegoni çdo mundësi trajnimi praktik që lidhet me këtë kurs/modul, siç janë stazhet, trajnimi në vendin e punës ose vendosjet në industri. Përmendni kohëzgjatjen dhe fushëveprimin e përvojës praktike.
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Vlerësimi i parë: 0-30%
Vlerësimi i dytë 0-30%
Ushtrime, seminare 0-20%
Kërkime shkencore, 0-10%
Ndërveprimi 0-10%
provimi përfundimtar 100%
Burime dhe Materiale:
"Menaxhimi i Turizmit të qëndrueshëm" nga Klodiana Gorica.
"Turizmi i Qëndrueshëm: Teoria dhe Praktika" nga Weaver David (2010).
"Ekonomia Ekologjike dhe Zhvillimi i Qëndrueshëm" nga Daly H. (2012).
"Turizmi dhe Qëndrueshmëria – Turizëm i ri në Botën e Tretë" nga Mowforth M. dhe Munt I. (2015).
"Një Hyrje në Zhvillimin e Qëndrueshëm" nga Roger P., Jalal K. dhe Boyd J. (2016).
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a

Aktivitete të dyfishta: Ky modul përfshin simulime në klasë

Moduli 14

Titulli i Kursit/Modulit: Turizmi Ndërkombëtar

Kodi i Kursit: N/a

Kursi i ofruar nga: Menaxhimi në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"

Përmbledhje e Kursit: Lënda synon t'i njohë studentët me njohuritë bazë të turizmit ndërkombëtar, ndikimin dhe rolin e tij në zhvillimin e një vendi. Ai mbulon kuptimin dhe rëndësinë e turizmit ndërkombëtar, mjedisin global, kulturën, trendet dhe modelet e turizmit, ndikimin e kulturës dhe trendet e tregut në turizëm.

Kohëzgjatja e Kursit: Ngarkesa totale e punës për kursin është 180 orë, duke përfshirë leksionet dhe ushtrimet praktike.

Rezultatet e të nxënit:

Kuptimi i rolit dhe rëndësisë së turizmit ndërkombëtar.

Ndikimi i turizmit ndërkombëtar në zhvillimin ekonomik.

Ndikimi i kulturës në turizmin ndërkombëtar.

Parashikimi i zhvillimit të turizmit ndërkombëtar.

Kuptimi i turizmit dhe trendeve në industrinë e turizmit.

Përgatitja për tregun e punës.

Zbatimi i njohurive në praktikë.

Kontribut në zhvillimin e strategjive për zhvillimin e turizmit ndërkombëtar.

Përmbajtja e kursit:

Përmbledhje e programit mësimor, kuptimi i rëndësisë së turizmit ndërkombëtar.

Turizmi ndërkombëtar/global, roli dhe rëndësia e tij.

Përkufizimet e turizmit dhe udhëtimit.

Mjedi global, globalizimi dhe industria e turizmit.

Diversiteti kulturor, trendet dhe modelet e turizmit, turizmi vendas kundrejt atij ndërkombëtar.

Ndikimi i kulturës, komoditizimi kulturor, marketingu kulturor.

Turizëm evropian, aziatik, i Paqësorit, i Azisë Jugore, amerikan, i Lindjes së Mesme dhe afrikan.

Faktorët e jashtëm që ndikojnë në turizëm, trendet e tregut, preferencat e konsumatorëve.

Zhvillimi i produkteve turistike dhe konkurrenca, sjellja turistike.

Konceptualizimi i sjelljes turistike, ndryshimet kulturore midis vendeve.

Kompetencat multikulturore dhe zhvillimi i tyre.

Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse zbatohet): përfshin ushtrime praktike, diskutime dhe studime rastesh.

Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):

Nota përfundimtare bazohet në dy vlerësime (secili 0-30%).

ushtrime dhe seminare (0-20%),

kërkim shkencor (0-10%),

ndërveprim (0-10%),

provimi përfundimtar (100%).

Burime dhe Materiale:
"Turizmi Ndërkombëtar: Kulturat dhe Sjellja" nga Yvette Reisinger (2011).
"Komunikimet e Marketingut në Turizëm dhe Mikpritje" nga Scott McCable (2017).
"Marketingu dhe Menaxhimi i Turizmit" nga Dr. GP Raju (2011).
"Turizmi Global" nga William F. Theobalt (2005).
"Turizmi Ndërkombëtar: Një Perspektivë Globale" nga Chuck Y. Gee, Eduardo Fayos-Solá dhe OBT (2011).
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë.

Moduli 15

Titulli i Kursit/Modulit: Agjenci Turistike
Kodi i Kursit: N/a
Kursi i ofruar nga: Fakulteti i Menaxhimit në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs përqendrohet në njohjen e studentëve me njohuritë bazë rreth agjencive turistike, ndikimit dhe rolit të tyre në zhvillimin e turizmit si brenda vendit ashtu edhe ndërkombëtarisht. Ai mbulon zhvillimin, organizimin dhe funksionimin e agjencive turistike dhe të tregut turistik.
Kohëzgjatja e Kursit: Ngarkesa totale e kursit është 180 orë.
Rezultatet e të Nxënit
Kuptoni trendet e turizmit dhe industrisë.
Përgatituni për tregun e punës.
Zbatoni njohuritë në praktikë.
Kontribuoni në zhvillimin e strategjive për zhvillimin e agjencive turistike.
Zgjidh problemet në turizëm duke përvetësuar modele nga vendet më të zhvilluara të turizmit.
Përmbajtja e kursit:
Kuptimi dhe rëndësia e agjencive turistike.
Zhvillim dhe ndërmjetësim i organizuar në turizëm.
Zhvillimi i turizmit si një fenomen socio-kulturor.
Zhvillimi historik i agjencive turistike.
Roli dhe vendi i agjencive turistike në tregun turistik.
Funksionimi i agjencive turistike.
Përgatitja e ekskursioneve.
Marrëveshje turistike (aranzhime paketash, aranzhime me shumicë, udhëtime të organizuara).
Koncepti dhe llojet e aranzhimeve turistike.
Formimi i aranzhimeve turistike bazuar në kërkesën e klientit.
Direktiva evropiane e turizmit paketor.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse zbatohet): Përfshin ushtrime praktike, punë në grup dhe studime rastesh.

Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Nota përfundimtare bazohet në dy vlerësime (secili 0-30%).
ushtrime dhe seminare (0-20%),
kërkim shkencor (0-10%),
ndërveprim (0-10%),
provimi përfundimtar (100%).
Burime dhe Materiale:
Agjencitë turistike" nga Prof. Asoc. Dr. Fetah Reçica, Dr.Sc.Bedri Millaku, PhD.(c).Shqiponja Nallbani.
"Ndërmarrjet e udhëtimeve turistike" (2012).
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.

Moduli 16

Titulli i Kursit/Modulit: Hulumtimi i Tregut në Turizëm
Kodi i Kursit: [N/a]
Kursi i ofruar nga: Fakulteti i Menaxhimit në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Kursi përqendrohet në përgatitjen e studentëve për kërkimin e tregut në turizëm dhe mikpritje, duke i zhvilluar ata si menaxherë të motivuar të orientuar drejt shërbimeve turistike me cilësi të lartë dhe të qëndrueshme. Ai mbulon kuptimin e tregut, marketingun e turizmit, marketingun e produkteve dhe zbatimin e kërkimit të tregut në aspekte të ndryshme të turizmit.
Kohëzgjatja e Kursit: 60 orë
Rezultatet e të nxënës:
Të kuptojë dhe analizojë tregun e turizmit.
Të aplikojë metodat dhe teknikat e hulumtimit të tregut.
Zhvilloni plane strategjike për turizmin dhe mikpritjen.
Kontribuoni në zhvillimin e strategjive të turizmit duke krahasuar praktikat lokale dhe ndërkombëtare.
Përmbajtja e kursit:
Të kuptuarit e tregut të turizmit.
Bazat e tregut të turizmit, marketingut të turizmit dhe udhëtimeve.
Zbatimi i hulumtimit të tregut në udhëtimet turistike.
Marketingu në industrinë e turizmit dhe udhëtimeve.
Karakteristikat e biznesit, llojet dhe rëndësia e bizneseve të vogla turistike.
Sezonaliteti dhe variacione të tjera në kërkesën e tregut.
Marketingu në industrinë e udhëtimeve turistike.
Procesi dhe teknikat e hulumtimit të tregut
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): n/a

Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Nota përfundimtare bazohet në dy teste (secili 0-30%).
ushtrime dhe seminare (0-20%),
kërkim shkencor (0-10%), ndërveprim (0-10%),
provimi përfundimtar (100%).
Burime dhe Materiale:
Marketingu i Udhëtimeve Turistike" by Dr.sc. Fetah Reçica & Mr.sc. Bedri Millaku (2012).
"Hyrje në Marketing" by Bardhyl Ceku, Dr. Arian Abazi, Dr. Ilia Kristo, and Dr. Artan Duka (1998).
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndët zgjedhore të rekomanduara (nëse zbatohen): n/a
Aktivitetet duale: Ky modul përfshin simulime në klasë.

Module 17

Titulli i Kursit/Modulit: Sistemet e Informacionit dhe Rezervimet në Mikpritje
Kodi i Kursit: [N/a]
Kursi i ofruar nga: Fakulteti i Menaxhimit në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Kursi është hartuar për të ofruar njohuri themelore rreth sistemeve të përgjithshme, veçanërisht sistemeve të informacionit në mikpritje. Ai mbulon konceptet dhe metodologjitë themelore për analizimin dhe projektimin e sistemeve të informacionit, me theks në zbatimet e tyre në industrinë e mikpritjes.
Kohëzgjatja e Kursit: Ngarkesa totale për kursin 2+ 2 orë në javë, 60h.
Rezultatet e të Nxënës
Kuptoni konceptet e përgjithshme të sistemeve të informacionit.
Përdorni sistemet e informacionit në mënyrë efektive në mikpritje.
Të kuptojë konceptet dhe gjuhën profesionale.
Përdorni internetin dhe shërbimet e tij.
Kryeni një hulumtim të pavarur të tregut në internet.
Zhvilloni faqe interneti komerciale.
Menaxhoni transaksione bankare online dhe rezervimesh në kompanitë e mikpritjes.
Përmbajtja e kursit:
Teoria e përgjithshme e sistemeve.
Metodologjitë për analizën dhe zhvillimin e sistemeve të informacionit.
Menaxhimi i bazave të të dhënave.
Roli strategjik i sistemeve të informacionit.
Sistemet e informacionit për menaxhim.
Sistemet e informacionit dhe ndërmarrjet.
Sisteme rezervimesh online në mikpritje.
Zhvillimi i faqeve të internetit të kompanive të mikpritjes.
Ndërlidhja e sistemeve të informacionit.

Sisteme për automatizimin e zyrës.
Përdorimi i sistemeve të informacionit në kompanitë e mikpritjes.
Presentation of different platforms of information systems used in modern hospitality companies.
Pjesa Praktike e Trajnimit (nëse zbatohet): n/a
Metodat e vlerësimit (nëse zbatohen):
Pjesa praktike 50%
Teorike 50%.
Burime dhe Materiale:
Dr.sc.Vehbi Ramaj, “Biznesi Elektronik”, Biznesi Elektronik, Universiteti i Prishtines,
dispenc, 2012.
Bashkim Ruseti, Kozeta Sevrani, “Sistemet e informacionit të menaxhimit”, 2010, Tirane
Avison D.E. dhe Fitzgerald G. (2012) “Zhvillimi i sistemeve të informacionit: Metodologjitë, teknikat dhe mjetet” McGraw Hill, Londër
Dr.sc. Edmond Beqiri , “Biznesi elektronik dhe ekonomia digjitale”, Universiteti Haxhi Zeka, Pejë, dispensë, 2014
Edmond Beqiri etj, “E drejta bankare, bankat dhe e-biznesi”, SCARA, 2017
Collin Combe, Hyrje në biznes elektronik, Elsevier, 2006
Integrimi i Teknologjisë: n/a
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndët zgjedhore të rekomanduara (nëse zbatohen): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë.

Module 18

Titulli i Kursit/Modulit: Shërbimet ndaj Klientit në Hotele
Kodi i Kursit: [N/a]
Kursi ofrohet nga: Fakulteti i Menaxhimit në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis – “Haxhi Zeka”
Përmbledhje e Kursit: Kursi është hartuar për të përgatitur punonjësit dhe menaxherët për të përmbushur pritjet e klientëve në sektorin e mikpritjes. Ai shqyrton filozofinë dhe teknikat e shërbimit ndaj klientit, marketingun e shërbimeve, çështjet e cilësisë, dizajnin dhe shpërndarjen e shërbimeve, sistemet e ndërveprimit me konsumatorët, trajtimin e ankesave ndaj shërbimit dhe marrëdhëniet me klientët.
Kohëzgjatja e Kursit: 60 orë
Rezultatet e të nxënit:
Të kuptojë dhe të zbatojë njohuritë themelore teorike dhe praktike të karakteristikave të shërbimit hotelier.
Siguroni cilësi në shërbimet e ofruara.
Adresoni çështjet kryesore të konkurrencës në shërbimet turistike vendase dhe ndërkombëtare.
Krijoni një lidhje midis koncepteve teorike të cilësisë së shërbimit dhe zbatimit të tyre aktual në përshtatjen me kushtet e turizmit në vendet e zhvilluara.
Përmbajtja e kursit:
Hyrje në përmbajtjen e kursit dhe metodat e vlerësimit.

Karakteristikat dhe specifikimet e akomodimit.
Llojet dhe karakteristikat e vizitorëve.
Cilësia e shërbimeve dhe kënaqësia e vizitorëve.
Matja e cilësisë së shërbimit dhe kënaqësisë së vizitorëve.
Menaxhimi i besimit ndaj vizitorëve.
Metodat për identifikimin e pakënaqësisë së vizitorëve.
Komunikimi dhe kënaqësia me vizitorët.
Marketingu i brendshëm.
Zbatimi i teknologjisë në mikpritje tani dhe në të ardhmen.
Kultura organizative.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet):
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
Nota përfundimtare bazohet në leksione dhe aktivitete ushtrimesh (0-20%), dy teste (secili 0-15%), dhe një provim përfundimtar (50%).
Burime dhe Materiale: Shërbimi ndaj Klientit për Mikpritjen dhe Turizmin" nga Simon Hudson dhe Louise Hudson, Londër 2013.
Integrimi i Teknologjisë: Kursi përfshin leksione me prezantime PowerPoint
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë

Moduli 19

Titulli i Kursit/Modulit: Biznes Hotel
Kodi i Kursit: [N/a]
Kursi i ofruar nga: Fakulteti i Menaxhimit në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Kursi ofron një pasqyrë të përgjithshme të biznesit hotelier, duke mbuluar aspekte të ofertës dhe kërkesës, qëndrueshmërisë, menaxhimit dhe organizimit, ciklit jetësor të biznesit, lidhshimit, financimit, mundësive të epokës dixhitale dhe zhvillimit profesional në këtë fushë.
Kohëzgjatja e Kursit: 2+2 në javë, 60 orë
Rezultatet e të nxënës:
Të kuptojë parimet themelore që qëndrojnë në themel të zhvillimit dhe funksionimit të biznesit.
Zbatoni njohuritë për analizë, planifikim, organizim, menaxhim dhe kontroll në biznes.
Zhvilloni ide krijuese biznesi dhe aftësi sipërmarrëse.
Të fitojë njohuri dhe përvojë në identifikimin e programeve dhe projekteve për krijimin dhe zhvillimin e biznesit.
Përgatituni për punësim dhe vetëpunësim në fushën e biznesit hotelier.
Përmbajtja e kursit:
Hyrje në kurs dhe historia e biznesit në mikpritje.
Format e organizimit të biznesit.
Karakteristikat e bizneseve hoteliere dhe turistike.

Hulumtimi i cilësisë si bazë për përmirësimin e shërbimit në mikpritje.
Organizimi i marketingut në bizneset turistike.
Mjedisi i biznesit, parimet e çmimeve, etika dhe përgjegjësia sociale në turizëm.
Lidershipi dhe menaxhimi i biznesit.
Burimet e financimit afatshkurtër, afatmesëm dhe afatgjatë.
Ndikimi i teknologjisë së informacionit në biznes.
Fillimi i një biznesi të suksesshëm, rëndësia e planit të biznesit.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): n/a
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen): Nota përfundimtare bazohet në dy teste (secili 20%), aktivitete në klasë (10%), pjesëmarrje të rregullt (5%), dhe një provim përfundimtar (45%).
Burime dhe Materiale: "Menaxhimi i Turizmit" nga Vjollca Bakiu.
"Biznesi që ndryshon botën" nga Ferrel OC, Ferrel Linda Hirt, Gefrey, McGraw-Hill.
Integrimi i Teknologjisë: Kursi përfshin leksione interaktive me prezantime rastesh
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.

Moduli 20

Titulli i Kursit/Modulit: Industria e Hoteleve
Kodi i Kursit: [N/a]
Kursi i ofruar nga: Fakulteti i Menaxhimit në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Kursi është hartuar për t'u përqendruar në grupin më të madh të ndërmarrjeve të mikpritjes, veçanërisht hotelet. Ai mbulon konceptin e industrive të mikpritjes, funksionimin aktiv dhe zhvillimin e balancuar dhe operacional të këtyre industrive, si dhe aspektet kryesore të turizmit hotelier.
Kohëzgjatja e Kursit: 2 +2 në javë, 60 orë
Rezultatet e të nxënësve:
Të kuptojë industrinë e hotelierisë dhe rëndësinë e saj në zhvillimin e turizmit.
Përqendrohuni në faktorët kryesorë të industrisë hoteliere.
Mësoni rreth funksionimit dhe rëndësisë së zhvillimit të industrisë hoteliere.
Përmbajtja e kursit:
Konceptet e ndërmarrjeve të mikpritjes (akomodimi dhe qëndrimi).
Dimensionet e ndërmarrjeve dhe llojet e menaxhimit.
Funksionet e menaxhimit.
Koordinim dhe komandë në ndërmarrjet hoteliere dhe turistike.
Struktura organizative e industrisë së mikpritjes.
Planifikimi dhe programimi i ndërmarrjeve.
Kolokiumi i parë i shkruar.
Parashikimi i implantimit.
Menaxhimi i ndërmarrjeve hoteliere dhe turistike.
Pjesa Praktike e Trajnimit (nëse zbatohen): n/a

faqja 71



Co-funded by the
European Union

EACEA – Ndërtimi i Kapaciteteve Erasmus+ në AFP, n 101092478 — VIRTU.AL

Mbështetja e Komisionit Evropian për prodhimin e këtij botimi nuk përbën një miratim të përmbajtjes e cila pasqyron vetëm pikëpamjet e autorëve, dhe Komisioni nuk mund të mbahet përgjegjës për asnjë përdorim që mund t'i bëhet informacionit të përmbajtur në të.

Metodat e vlerësimit (nëse zbatohen):
Nota përfundimtare bazohet në dy vlerësime (secila 15%), detyra shtëpie ose detyra të tjera (20%), dhe një provim përfundimtar (50%).
Burime dhe Materiale:
Drejtimi i Ndërmarrjeve Hoteliere" by As.Prof. Dr. Vjollca Bakiu.
" Menaxhimi i Burimeve Njerëzore në Industrinë e Mikpritjes, nga David K. Hayes, Jack D. Ninemeier dhe Nigel Evans.
"Administrimi i shërbimeve në Turizëm dhe Hoteliere" by Prof.Dr. Armand Krasniqi.
Integrimi i Teknologjisë: powerpoint
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndët zgjedhore të rekomanduara (nëse zbatohen): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.
Moduli 21
Titulli i Kursit/Modulit: Tregu Turistik
Kodi i Kursit: [N/a]
Kursi i ofruar nga: Fakulteti i Menaxhimit në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs synon të ofrojë njohuri mbi strategjitë e marketingut dhe menaxhimin në fushën e turizmit. Ai mbulon tema të tilla si marketingu i shërbimeve turistike dhe rekreative, karakteristikat e shërbimeve, planifikimi strategjik i marketingut, mjedisi i marketingut, sistemet e informacionit, sjellja e konsumatorit, segmentimi, synimi, dizajni dhe menaxhimi i produktit, marketingu në internet, konsideratat e çmimeve dhe kanalet e shpërndarjes.
Kohëzgjatja e Kursit: 120 orë
Rezultatet e të nxënit:
Zhvilloni aftësi analitike për formulimin dhe zbatimin e strategjive dhe planeve të orientuara nga tregu.
Kuptoni rolin e marketingut në zhvillimin e strategjisë së turizmit.
Zbatoni kornizat, konceptet dhe metodat e marketingut strategjik.
Vlerësoni vlerën e klientit gjatë gjithë jetës.
Ndihmoni organizatat turistike në ofrimin e përvojave të shkëlqyera turistike.
Diskutoni dhe kapërceni pengesat e brendshme dhe të jashtme për zbatimin e strategjisë.
Përmbajtja e kursit:
Marketingu për shërbimet turistike dhe rekreative.
Karakteristikat e Shërbimeve Turistike dhe Rekreative.
Roli i Marketingut në Planifikimin Strategjik.
Mjedisi i Marketingut.
Sistemet e Informacionit të Marketingut dhe Kërkimet.
Tregjet e Konsumatorëve dhe Sjellja e Blerësve.
Segmentimi i Tregut, Targetimi dhe Pozicionimi.
Dizajni dhe Menaxhimi i Produkteve.
Marketingu në Internet.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): n/a

Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen): Nota përfundimtare bazohet në dy vlerësime (secili 20%), detyra shtëpie ose detyra të tjera (10%), pjesëmarrje të rregullt (5%), dhe një provim përfundimtar (45%).
Burime dhe Materiale: "Marketing për Mikpritje dhe Turizëm" nga Kotler P., Bowen J., & Makens J. (botimi i fundit).
Integrimi i Teknologjisë: prezantime rastesh
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë.

Moduli 22

Titulli i Kursit/Modulit: Sistemet e Informacionit dhe Rezervimet në Agjencitë e Udhëtimit në Turizëm
Kodi i Kursit: [N/a]
Kursi i ofruar nga: Fakulteti i Menaxhimit në Turizëm, Mikpritje dhe Mjedis - "Haxhi Zeka"
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs ofron njohuri themelore mbi sistemet e përgjithshme dhe konkretisht mbi sistemet e informacionit në turizëm, duke u përqendruar në metodologjitë për analizimin dhe projektimin e sistemeve të tilla, zbatimet e tyre në biznes dhe rolin e këtyre sistemeve në menaxhim.
Kohëzgjatja e Kursit: 2+2 në javë, 60 orë
Rezultatet e të nxënit:
Kuptoni konceptet e përgjithshme dhe specifike të sistemeve të informacionit.
Përdorni sistemet e informacionit në mënyrë efektive në agjencitë e udhëtimit.
Të kuptojë konceptet dhe gjuhën profesionale.
Përdorni internetin dhe shërbimet e tij.
Kryeni një hulumtim të pavarur të tregut në internet.
Dizajnoni dhe zhvilloni faqe interneti komerciale.
Menaxhoni transaksionet online.
Përmbajtja e kursit:
Teoria e përgjithshme e sistemeve.
Metodologjitë pjesëmarrëse për analizën dhe zhvillimin e sistemeve të informacionit.
Menaxhimi i bazave të të dhënave dhe rolet strategjike të sistemeve të informacionit.
Sistemet e informacionit për menaxhim dhe ndikimi i tyre në ndërmarrje.
Sisteme rezervimi online në agjencitë e udhëtimit.
Zhvillimi i faqeve të internetit të agjencive të udhëtimit.
Ndërlidhja e sistemeve të informacionit.
Sisteme për automatizimin e zyrës.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse aplikohet): n/a
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen): Vlerësimi ndahet në një pjesë praktike (50%) që përbëhet nga ushtrime, testi i parë dhe testi i dytë, dhe një pjesë teorike (50%), që përfshin analizën e leksioneve, punën individuale dhe punimet seminarike.

Burime dhe Materiale:
"Biznesi Elektronik" nga Dr.sc. Vehbi Ramaj.
"Sistemet e informacionit të menaxhimit" nga Bashkim Ruseti, Kozeta Sevrani.
"Zhvillimi i Sistemeve të Informacionit: Metodologjitë, Teknikat dhe Mjetet" nga Avison DE dhe Fitzgerald G.
Integrimi i Teknologjisë: Kursi përfshin leksione, punë individuale me kompjuter, prezantime në seminare dhe studime rastesh.
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë.

Moduli 23

Titulli i Kursit/Modulit: Mësim praktik
Kodi i Kursit: [N/a]
Kursi i ofruar nga:
Përmbledhje e Kursit: Ky kurs është një përvojë praktike ku studentëve u caktohen objektiva pune që lidhen me temat e tyre të studimit. Ai promovon zhvillimin personal dhe të karrierës duke u lejuar studentëve të aplikojnë njohuritë teorike në një mjedis pune, konkretisht në industrinë e turizmit dhe mikpritjes.
Kohëzgjatja e Kursit: 6 kredite ECTS, 180 orë studimi.
Rezultatet e të nxënit:
Zbatoni njohuritë teorike në një mjedis pune real.
Zhvilloni aftësi relevante për industrinë e turizmit dhe mikpritjes.
Krijoni rrjete profesionale të dobishme për punësim në të ardhmen.
Testoni interesat e karrierës dhe zbatoni teorinë në situata reale pune.
Zhvilloni aftësi të reja ose përmirësoni ato ekzistuese që lidhen me zhvillimin e karrierës.
Përmbajtja e kursit:
Kursi përfshin punë praktike në ndërmarrjet e mikpritjes dhe turizmit, sjellje profesionale dhe menaxhim të kohës gjatë punës në terren. Gjithashtu, ka konsultime me studentët e dërguar në ndërmarrje dhe prezantime të punimeve seminarike.
Komponenti i Trajnimit Praktik (nëse zbatohet): Përfshin punë në terren në ndërmarrjet e mikpritjes dhe turizmit, konsultime dhe prezantime punimesh seminarike.
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen): Vlerësimi përfshin pjesëmarrje të rregullt dhe aktive (20%), prezantime dhe detyra (30%), vlerësim të punës së ndërmarrjes (30%), dhe një provim përfundimtar (20%).
Burime dhe Materiale: Një manual për punë praktike nga studentët
Integrimi i Teknologjisë: Kursi përfshin prezantime duke përdorur PowerPoint
Parakushte (nëse ka): n/a
Lëndë zgjedhore të rekomanduara (nëse aplikohet): n/a
Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.

Moduli 24

Titulli i Kursit/Modulit: OPERACIONET DHE PROCESET E PUNËS NË MIQYRJE
Kodi i Kursit: n/a
Kursi i ofruar nga: SHME,, ALI HADRI,,
Përmbledhje e Kursit: Jepni një përmbledhje të shkurtër të kursit/modulit, duke përkrahur fokusin dhe objektivat e tij kryesore.
Kohëzgjatja e Kursit: 38.4 Kredite (384 orë mësimore) Niveli 4 i KKK.
Rezultatet e të nxënit:
Zotërimi i parimeve themelore të operacioneve të mikpritjes.
Aftësi për të analizuar dhe përmirësuar proceset e punës brenda një mjedisi mikpritës.
Zhvillimi i aftësive për të menaxhuar operacionet në mënyrë efikase në sektorë të ndryshëm të mikpritjes.
Kuptimi i ofrimit të shërbimit cilësor dhe ndikimi i tij në kënaqësinë e klientit.
Njohuri për të zbatuar praktika të qëndrueshme në operacionet e mikpritjes.
Përmbajtja e kursit:
20. Karakteristikat Bazë dhe Llojet e Shërbimeve të Mikpritjes në Hotele
21. Koordinimi Operacional dhe Funksional i Departamentit të Pritjes
22. Funksionimi Operacional dhe Proceset e Shërbimeve të Rezervimit
23. Sistemi i Shërbimit të Ushqimit dhe Pijeve
24. Proceset e Prodhimit – Përgatitja e Ushqimit dhe Shërbimi i Ushqimit dhe Pijeve
25. Llojet dhe Karakteristikat e Shërbimeve të Ushqimit dhe Pijeve
26. Funksionet dhe Operacionet e Shërbimeve të Ushqimit dhe Pijeve në Ambientet Hoteliere
27. Organizimi Operacional dhe Funksional i Divizionit të Ushqimit dhe Pijeve në Hotel
28. Organograma - Ekipi i Restorantit brenda Hotelit
29. Atributet Pozitive të Personelit të Shërbimit të Ushqimit dhe Pijeve në Objektivin e Mikpritjes
/
30. Cikli dhe Objektivat e Shërbimit të Ushqimit dhe Pijeve
31. Objektivat e Kuzhinës brenda Shërbimeve Ushqimore
32. Segmenti dhe Metodatat e Prodhimit të Ushqimit - Gatimi
33. Segmenti i Shërbimit të Ushqimit dhe Pijeve
34. Pesë Metoda të Shërbimit të Ushqimit dhe Pijeve
35. Shërbim në tavolinë, Shërbim i asistuar dhe Vetëshërbim nga klientët
36. Shërbim ushqimi dhe pijesh në një pikë të vetme
37. Shtrimi i Tavolinës dhe Llojet e Mbulesave (Mis en place)
38. Roli, Rëndësia, Përmbajtja dhe Objektivat e Menysë
39. Procesi dhe Objektivat e Planifikimit të Menysë
40. Operacionet e Banketeve dhe Mundësitë e Fitimit
41. Menaxhimi i Barit dhe Mbikëqyrja e Pastërtisë së Pajisjeve, Enëve dhe Inventarit
42. Projekti i Turizmit “Projektimi i Paketës” për MICE Event Tourism
Metodat e Vlerësimit (nëse aplikohen):
11. Testi me shkrim,

- Duhet të përmbajë pyetje me përgjigje të mbyllura për të verifikuar shkallën e përvetësimit nga secili student të kriterëve të vlerësimit.

12. Pyetje me gojë

- Pyetjet me gojë duhet të jenë të hapura,

Integrimi i Teknologjisë: Kompjuteri

Aktivitete duale: Ky modul përfshin simulime në klasë dhe vizita me guidë.

II. Trajnimi i dyfishtë në Maqedoni

1. KURSET

1. Titulli i Kursit/Modulit: <i>Trajnime në aktivitete hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit (Reception)</i>
Kodi i kursit:
Kursi i ofruar nga: Akademia CES
Përmbledhje e Kursit: Kursi do të mundësojë avancimin e teknikave, metodave dhe njohurive profesionale të punonjësve në zonën e pritjes, si dhe avancimin e tyre në aftësitë e komunikimit. Pjesëmarrësit do të kuptojnë metodat e të mësuarit dhe të punës sipas parimeve të SHL, si dhe standardet për pjesën e shërbimeve, metodave dhe komunikimeve në punën e pritjes. Pjesëmarrësit do të mësojnë të aplikojnë metodat cilësore dhe sasiore të të mësuarit dhe do të zbulojnë se cili është kuptimi i tyre për zbatimin në praktikë.
Kohëzgjatja e Kursit: 24 orë gjithsej (3 ditë)
Parakushte (nëse ka): Kursi është i dedikuar për të gjithë ata që punojnë në industrinë hoteliere në fushën e punës në pritje dhe që duan të përmirësojnë njohuritë e tyre sipas standardeve zvicerane.
Aktivitetet i dyfishtë: Trajnim praktik në kompani
Rezultatet e të nxënësve: • Të shpjegojë strukturën dhe teknikat e punës së pritjes • Për të identifikuar mënyrën e duhur të shitjes në hotele • Komunikoni në mënyrë efektive dhe trajtoni ankesat • Për të kryer kontrollin e cilësisë në reception • Të komunikosh në mënyrë efektive sipas mënyrave të ndryshme të komunikimit • Të njohësh mënyrat themelore të menaxhimit të të ardhurave • Për të kuptuar rregullat themelore të komunikimit • Përdorni ankesat si një mënyrë për të ofruar shërbim më të mirë • Për t'i dëgjuar klientët në mënyrë efikase dhe efektive • Për të kuptuar rëndësinë e gjuhës së trupit
2. Titulli i Kursit/Modulit: <i>Trajnime në aktivitete hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit (Kamerierë/Kameriere)</i>
Kodi i kursit:
Kursi i ofruar nga: Akademia CES
Përmbledhje e Kursit: Ky trajnim është i dedikuar për individë që punojnë në departamentin e shërbimit. Pjesëmarrësit do të mësojnë teknikat dhe metodat e nevojshme për t'u bërë kamerierë profesionistë, duke zbatuar standardet e natyrshme të SHL në seksionin e përgatitjes për servirje, shërbimin e mysafirëve dhe servirjen e verës. Komunikimi është një mjet i rëndësishëm për punën në grup dhe marrëdhëniet ndërpersonale. Pjesëmarrësit do të mësojnë rëndësinë e tij gjatë këtij trajnimi dhe do të mësojnë ta zbatojnë atë me sukses gjatë punës së tyre.
Kohëzgjatja e Kursit: 24 orë gjithsej (3 ditë)
Aktivitetet i dyfishtë: Trajnim praktik në kompani

Parakushte (nëse ka): Kursi është i dedikuar për të gjithë ata që punojnë në industrinë hoteliere në fushën e shërbimit ushqimor dhe që duan të përmirësojnë njohuritë e tyre sipas standardeve zvicerane.

Rezultatet e të nxënit:

- Për të kuptuar industrinë hoteliere dhe rolin e restorantit
- Të zbatojë teknikat e punës në departamentin e shërbimit
- Për të përgatitur dhe shërbyer pije (kafe, kokteje...)
- Të paraqesë njohuri rreth kulturës së verës, historisë së saj dhe rregullave të servirjes së verës.
- Për t'u përgatitur për servirje
- Të shtrosh një tavolinë sipas standardeve zvicerane
- Për të zbatuar rregullat e shërbimit
- Të kesh komunikim të suksesshëm dhe marrëdhënie të suksesshme me klientët
- Të zbatojë teorinë e mësuar në punën e përditshme

3. Titulli i Kursit/Modulit: *Trajnime në aktivitete hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit (Marketing)*

Kodi i kursit:

Kursi i ofruar nga: Akademia CES

Përmbledhje e Kursit: Kursi do të përmirësojë njohuritë dhe aftësitë e pjesëmarrësve në përpunimin e planit të marketingut për një hotel. Pjesëmarrësit do të kuptojnë zbatimin e saktë të planit të marketingut dhe metodat për përmirësimin e strategjisë së përgjithshme të marketingut. Do të paraqiten njohuri bazë rreth kanaleve të shpërndarjes, modeleve të tyre të biznesit dhe kostove të tyre. Leksionet teorike bazohen në praktikën më të mira relevante për kërkesat e kësaj industrie. Kjo do t'i ndihmojë pjesëmarrësit të kuptojnë teknikat efektive dhe efikase të shitjeve dhe negociatave në biznes.

Kohëzgjatja e Kursit: 24 orë gjithsej (3 ditë)

Aktivitetet duale: Trajnim online

Parakushte (nëse ka): Kursi do të përmirësojë njohuritë dhe aftësitë e pjesëmarrësve në përpunimin e planit të marketingut për një hotel.

Rezultatet e të nxënit:

- Të kuptojë rregullat themelore të komunikimit me klientët
- Të mësojnë nga ankesat dhe të ofrojnë shërbim cilësor
- Për të arritur dëgjim cilësor
- Për të kuptuar rëndësinë e gjuhës së trupit dhe si ta kontrollojë veten/veten
- Për të kuptuar marketingun e hoteleve
- Implementoni, ekzekutoni dhe vlerësoni një plan marketingu
- Kuptoni marketingun dhe reklamimin në platformat e mediave sociale
- media
- Kuptoni dhe llogaritni kostot për kanal shpërndarjeje
- Për të zbatuar teknika se si të tërheqni më shumë rezervime direkte
- Të kuptojë teknikat bazë të shitjes dhe negocimit
- Për të kuptuar dhe përpunuar planin e marketingut të hotelit
- Kuptoni dhe llogaritni kostot e kanaleve të shpërndarjes online
- Për të kuptuar bazat e shitjeve dhe negociatave

4. Titulli i Kursit/Modulit: *Trajnime në aktivitete hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit (Mikpritje)*

Kodi i kursit:
Kursi i ofruar nga: Akademia CES
Përmbledhje e Kursit: Kursi përmban teknikat, metodat dhe njohuritë profesionale të nevojshme për njerëzit që duan të punojnë në departamentin e mirëmbajtjes së shtëpisë ose për ata që janë të punësuar në të. Pjesëmarrësit do të kuptojnë proceset për ruajtjen e higjienës së lartë sipas standardeve të larta të SHL. Pjesëmarrësit do të mësojnë të zbatojnë metodat cilësore dhe sasiore të të mësuarit dhe rëndësinë e tyre për zbatimin në praktikë.
Kohëzgjatja e Kursit: 24 orë gjithsej (3 ditë)
Aktivitet i dyfishtë: Trajnim praktik në kompani
Parakushte (nëse ka): Kursi është i dedikuar për të gjithë ata që punojnë tashmë në industrinë e mikpritjes në departamentin e mikpritjes dhe që duan të rrisin nivelin e njohurive të tyre sipas standardeve zvicerane.

Rezultatet e të nxënit:

- Të zbatojë teknikat e punës në shtëpi
- Për të njohur dhe raportuar një problem teknik
- Për të kontrolluar minibaret
- Për të mbajtur një procedurë të rregullt për rastet e humbjeve/gjetjeve
- Trajtoni pajisjet dhe mjetet e pastrimit
- Të merren masat e sigurisë dhe shëndetit të nevojshme për këtë proces pune
- Hyni në dhomën e mysafirëve në mënyrë korrekte, sipas standardeve SHL
- Zbatoni procedurën e pastrimit në mënyrë korrekte
- Pastroni siç duhet dhomat publike, zonat publike
- Për pastrim të përditshëm, periodik dhe të përgjithshëm
- Për pastrimin e kuzhinave pa ndikuar në sigurinë ushqimore

5. Titulli i Kursit/Modulit: <i>Trajnime për kamerier/kamariere (Mikpritje)</i>
Kodi i kursit/Ofruesi: Akademia CES
Përmbledhje e Kursit: Qëllimi kryesor i programit është që pjesëmarrësi të fitojë kompetenca për zbatimin e teknikave bazë të shërbimit të ushqimit si dhe përdorimin e saktë të pajisjeve dhe inventarit për servirje. Metoda e realizimit të programit është përmes trajnimit praktik dhe teorik. Pjesa teorike e programit do të kryhet disa herë në javë në marrëveshje me pjesëmarrësit, ndërsa pjesa praktike do të kryhet me një dinamikë të përcaktuar. Trajnimi teorik zhvillohet në dhoma të specializuara brenda kompanisë nën mentorimin e një profesori, ndërsa trajnimi praktik zhvillohet brenda kompanisë gjatë së cilës pjesëmarrësve do t'u caktohet një mentor i punësuar nga kompania. Vlerësimi i arritjeve të pjesëmarrësve kryhet pas përfundimit të pjesës teorike përmes një kontrolli të njohurive me qëllim krahasimin e njohurive para dhe pas trajnimit teorik, dhe pas përfundimit të trajnimit praktik ka edhe një provim përfundimtar përmes të cilit do të përcaktohen aftësitë dhe kompetencat e fituara.
Kohëzgjatja e Kursit: nuk ka info
Aktivitet duale: Trajnim praktik në kompani
Parakushte (nëse ka): Kursi është i destinuar për: persona që dëshirojnë të punojnë brenda një kompanie si kamerierë; të gjithë ata që duan të rikualifikohen për një profesion më të mirë dhe më fitimprurës; kompani që duan të trajnojnë punonjësit e tyre; punonjës që duan të fitojnë njohuri shtesë dhe të përparojnë në karrierën e tyre;

Rezultatet e të nxënit:

- Njoh bazat e operacioneve hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit;
- Përdor mënyrën e saktë të përdorimit dhe mirëmbajtjes së mjeteve të punës;
- Për bazat e ruajtjes së duhur të ushqimit dhe standardeve të higjienës;
- Vendosni një mënyrë të saktë komunikimi me klientët;
- Vendosni një mënyrë për të shtruar tryezën;
- Merr porositë dhe mënyrën e servirjes së ushqimit dhe pijeve;
- Mirëmban inventarin në bar (pajisje, gota, pije, etj.);
- Kryen kontrollin e faturave të lëshuara dhe kontrollin e cilësisë së shërbimit;
- Zbaton bazat e ndihmës së shpejtë dhe mbrojtjes në punë.
- Planifikon, përgatit dhe kryen punime në ambientet e hotelierisë;
- Kontrollon cilësinë e punës së kryer;
- Organizon dhe shërben një tavolinë restoranti për darkë ose drekë duke zgjedhur nga lista e pjatave ose sipas një menuje të caktuar;
- Përdor pajisjet dhe inventarin e nevojshëm për servirjen e ushqimit dhe pijeve;
- Zbaton në praktikë rregullat kur shërben lloje të ndryshme të vakteve të përditshme;
- Zbaton rregullat e shtrimit të tryezës së dasmës;
- I prezanton mysafirët rregullat gastronomike;
- Zbaton rregulloret për sigurinë në punë dhe mbrojtjen e mjedisit;
- Lëshon dhe mbledh një faturë për shërbimin e kryer.

6. Titulli i Kursit/Modulit: <i>Trajnime për kamerierë (Mikpritje)</i>
Kodi i kursit/Ofruesi:
Kursi i ofruar nga: Akademia CES
Përmbledhje e Kursit: Trajnimi për kamerier është i destinuar për të gjitha moshat, dhe veçanërisht për të gjithë ata që janë të interesuar të punojnë në industrinë e mikpritjes dhe turizmit. Trajnimi përfshin përgatitje adekuate dhe një mënyrë për të zotëruar të gjitha teknikat dhe njohuritë e nevojshme për kryerjen cilësore të këtij profesioni të shërbimit të ushqimit. Ekziston një gamë e gjerë mundësish punësimi në këtë profesion: kopshte, shkolla me kuzhina, mensa shkollore, konvikte studentësh, shtëpi për të moshuar, spitale, kampe, kuzhina të objekteve të mëdha të shërbimit të ushqimit dhe hoteleve në vend dhe jashtë vendit.
Kohëzgjatja e Kursit: 1 muaj
Aktivitetet duale: Trajnim praktik në kompani, leksione, vëzhgim pune
Parakushte (nëse ka): njerëz që dëshirojnë të punojnë brenda një kompanie si kamerierë; të gjithë ata që duan të rikualifikohen për një profesion më të mirë dhe më fitimprurës; kompani që duan të trajnojnë punonjësit e tyre; punonjës që duan të fitojnë njohuri shtesë dhe të përparojnë në karrierën e tyre.

Rezultatet e të nxënit:

- Përgjegjësia dhe funksioni i një kamerieri/kamariereje;
- Të ftuarit (kategori të ndryshme të mysafirëve);
- Ata kontrollojnë cilësinë
- Zbatimi i procedurave të porositjes
- Ata aplikojnë shitje sugjестive;
- Ata përdorin mënyra të ndryshme servirjeje (duke mbajtur një tabaka, garniturat për afrimin e mysafirëve, duke përcjellë porositë, duke përgatitur tryezën në prani të mysafirëve);
- Paraqitni një llogari;

- Ata kanë qasjen dhe komunikimin e duhur;
- Zbatoni mënyra të ndryshme për të rekomanduar oferta për mysafirët;
- Komunikoni me koleksionet;
- Kujdesuni për pamjen e jashtme të stafit;
- Zbatoni masat për mbrojtje në punë;
- Ata ofrojnë ndihmën e parë për mysafirët/kolegët në rast lëndimi.

7. Titulli i Kursit/Modulit: *Trajnime në aktivitete hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit (Reception)*

Kodi i kursit/Ofruesi: HTCA (Qendra e Trajnimit të Mikpritjes Akademik)

Përmbledhje e Kursit: Kursi do të mundësojë avancimin e teknikave, metodave dhe njohurive profesionale të punonjësve në zonën e pritjes, si dhe avancimin e tyre në aftësitë e komunikimit. Pjesëmarrësit do të kuptojnë metodat e të mësuarit dhe të punës sipas parimeve të SHL, si dhe standardet për pjesën e shërbimeve, metodave dhe komunikimeve në punën e pritjes. Pjesëmarrësit do të mësojnë të aplikojnë metodat cilësore dhe sasiore të të mësuarit dhe do të zbulojnë se cili është kuptimi i tyre për zbatim në praktikë. Kursi është i destinuar për të gjithë ata që punojnë në industrinë hoteliere në fushën e punës së pritjes dhe që duan të përmirësojnë njohuritë e tyre sipas standardeve zvicerane. Gjatë kursit, pjesëmarrësit do të kenë një leksion, punë interaktive dhe praktike në zonën e pritjes. Në seksionin e komunikimit, ata do të mësojnë aftësitë themelore të komunikimit dhe llojet e shërbimeve të shitjes. Meqenëse është një kurs i avancuar, duke supozuar se pjesëmarrësit tashmë kanë njohuri të fituara, si një mësim të veçantë nga ky kurs prezantojmë edhe seksionin mbi menaxhimin e fitimeve nga operacionet hoteliere.

Kohëzgjatja e Kursit: 8 orë gjithsej (1 ditë)

Aktivitet dual : Ligjërime, trajnim interaktiv dhe praktik në kompani

Parakushte (nëse ka): Kursi është i dedikuar për të gjithë ata që punojnë në industrinë hoteliere në fushën e shërbimit ushqimor dhe që duan të përmirësojnë njohuritë e tyre sipas standardeve zvicerane.

Rezultatet e të nxënës:

- Të shpjegojë strukturën dhe teknikat e punës së pritjes
- Për të identifikuar mënyrën e duhur të shitjes në hotele
- Për të menaxhuar të ardhurat
- Komunikoni në mënyrë efektive dhe trajtoni ankesat

8. Titulli i Kursit/Modulit: *Trajnime në aktivitete hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit (Kamerierë/Kamieri)*

Kodi i kursit/Ofruesi: HTCA (Qendra e Trajnimit të Mikpritjes Akademik)

Përmbledhje e Kursit: Komunikimi është një mjet i rëndësishëm për punën në grup dhe marrëdhëniet ndërpersonale. Pjesëmarrësit do të mësojnë rëndësinë e tij gjatë këtij trajnimit dhe do të mësojnë ta zbatojnë me sukses atë gjatë punës së tyre. Cilësia e shërbimit varet nga shumë faktorë që mund të mësohen në trajnim dhe të zbatohen më tej në punë. Procedurat për përgatitjen për servirje, rregullat e servirjes dhe aftësi të tjera janë pjesë e punës praktike në një restorant, e cila është pjesë e detyrueshme e këtij kursi. Një pjesë e leksioneve të dedikuara për studimin e historisë së verës, kulturës së verës, servirjes së verës do t'ju lejojë të përsosni edhe detajet dhe finesën më të vogla për një shërbim të patëmetë.

Kohëzgjatja e Kursit: 8 orë gjithsej (1 ditë)

Aktivitet i dyfishtë: Trajnim interaktiv dhe praktik në kompani

Parakushte (nëse ka): Kursi është i dedikuar për të gjithë ata që punojnë në industrinë hoteliere në fushën e shërbimit ushqimor dhe që duan të përmirësojnë njohuritë e tyre sipas standardeve zvicerane.

Rezultatet e të nxënit:

- Të zbatojë teknikat e operimit në seksionin e shërbimit
- Të zbatojë rregullat e servirjes së verës
- Për t'u përgatitur për servirje
- Të shtrosh një tavolinë sipas standardeve zvicerane
- Për të zbatuar rregullat e shërbimit
- Të kesh komunikim të suksesshëm dhe marrëdhënie të suksesshme me klientët

9. Titulli i Kursit/Modulit: *Trajnime në aktivitete hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit (Shitje dhe Shpërndarje)*

Kodi i kursit/Ofruesi: HTCA (Qendra e Trajnimit të Mikpritjes Akademik)

Përmbledhje e Kursit: Ato janë të destinuara për persona që nuk janë të punësuar ose janë fillestarë dhe duan të fitojnë njohuri të thella në këtë fushë. Pas 70 orësh trajnimi teorik në dhjetë ditë pune, duhet të shtohen të paktën 30 orë praktikë në Qendër ose në kushte reale në vendin e punës. Pjesëmarrësit e suksesshëm marrin një certifikatë ndërkombëtare SHL për trajnim të përfunduar me sukses në një aktivitet specifik. Gjatë këtij trajnimi, pjesëmarrësit do të mësojnë të përgatisin një plan marketingu për një hotel dhe të kuptojnë zbatimin e tij të saktë, dhe në të njëjtën kohë do të mësojnë metodat për të përmirësuar strategjinë e përgjithshme të marketingut. Ata gjithashtu do të llogarisin koston e marketingut dhe reklamimit në kanalet e mediave sociale, do të jenë në gjendje të dallojnë midis kanaleve të shpërndarjes online dhe offline. Për më tepër, ata do të fitojnë njohuri bazë rreth kanaleve të shpërndarjes, modeleve të tyre të biznesit dhe kostove të tyre.

Kohëzgjatja e Kursit: 72 orë gjithsej (9 ditë)

Aktivitet i dyfishtë: Ligjërime, Punë praktike në kompani

Parakushte (nëse ka): Kursi është i dedikuar për të gjithë ata që punojnë në industrinë hoteliere në fushën e shërbimit ushqimor dhe që duan të përmirësojnë njohuritë e tyre sipas standardeve zvicerane.

Rezultatet e të nxënit:

- Plani i marketingut të hotelit dhe zbatimi/ekzekutimi i tij
- Marketingu në rrjetet sociale dhe llogaritja e tij
- Shpërndarja në hotel - perspektiva e klientit dhe hotelit
- Puna me distributorë të jashtëm/agjenci udhëtimesh online
- Aftësi shitjesh dhe negociuese
- Listat e kontrollit të vetëvlerësimit dhe shpërndarjes.

10. Titulli i Kursit/Modulit: *Trajnime në aktivitete hoteliere dhe ushqimore (Kuzhiner/e ëmbëlsirash)*

Kodi i kursit/Ofruesi: Akademia CES

Përmbledhje e Kursit: Programi ofron trajnim profesional për një pastiçer-përgatitës të produkteve të ëmbëlsirave për një kohëzgjatje prej 120 orësh dhe përfshin përmbajtje teorike

profesionale që realizohet në një klasë/kabinet dhe është në funksion të trajnimit praktik, i cili nga ana tjetër kryhet në një punishte ëmbëlsirash të pajisur.

Kohëzgjatja e Kursit: 120 orë

Aktivitet i dyfishtë: Ligjërime, Trajnim interaktiv dhe praktik në kompani

Parakushte (nëse ka): Arsimi i mesëm është i detyrueshëm. Kursi është i destinuar për: persona që dëshirojnë të punojnë brenda një kompanie si pastičeri

Rezultatet e të nxënës:

- të përgatisë dhe organizojë punën e vet;
- operon dhe përdor siç duhet pajisjet, pajisjet, makinat dhe inventarin në një pastičeri;
- përdor terminologjinë profesionale në punë; zbaton rregullat, rregulloret dhe sistemin HACCP për mbrojtjen higjieno-teknike në punë;
- klasifikon ndarjen dhe zbatimin e produkteve sipas origjinës;
- zbaton mënyra të përgatitjes së produkteve të brumit të ëmbël që janë të ndryshme në procesin e prodhimit;
- përgatit ëmbëlsira me teknika dhe procese pune të ndryshme; përgatit kremra, mbushje, shtesa, glazura nga zona të ndryshme;
- pjek dhe mbush kekë pandispanjë për përgatitjen e ëmbëlsirave, mignon-eve, pastave; kombinon mënyrat e përgatitjes së ëmbëlsirave të vogla me përbërje të ndryshme,

11. Titulli i Kursit/Modulit: Trajtime në aktivitete hoteliere dhe ushqimore (Bukëpjekës)

Kodi i kursit/Ofruesi: Qendra e Trajnimit të Biznesit në Ohër

Përmbledhje e Kursit: Qëllimi kryesor i trajnimit është që pjesëmarrësit të fitojnë njohuri, aftësi dhe kompetenca nga profesioni i bukëpjekësit. Pas përfundimit të trajnimit, pjesëmarrësi do të jetë në gjendje të punojë në industrinë e furrave të bukës, ambiente hoteliere dhe hotele, furra buke dhe piceri.

Kohëzgjatja e Kursit: 200 orë

Aktivitet i dyfishtë: Ligjërime, trajnim praktik në kompani

- **Parakushte (nëse ka):** Arsimi fillor është i detyrueshëm. Kursi është i destinuar për: persona që dëshirojnë të punojnë brenda një kompanie si bukëpjekës.

Rezultatet e të nxënës:

- përpunimin e miellit dhe përgatitjen e llojeve të ndryshme të brumit të bukës, pastave të bardha, brumit të picës dhe brumit sfoliatë.
- të jetë në gjendje të përdorë teknika dhe procese të ndryshme të brumosjes dhe përpunimit të brumit.
- njeh proceset teknologjike për përgatitjen e llojeve të ndryshme të bukës dhe ëmbëlsirave të bardha, picave dhe brumërave sfoliatë.
- të trajnohen për të ruajtur dhe ruajtur produktet e furrës.
- të ketë njohuri për përdorimin e llojeve të ndryshme të erëzave, farërave dhe bimëve medicinale.

12. Titulli i Kursit/Modulit: Trajnim për aftësitë e prezantimit të produkteve turistike

Kodi i kursit/Ofruesi: UTMS Shkup

Përmbledhje e Kursit: Qëllimi i këtij trajnimi është të trajnojë punonjësit e turizmit se si ta prezantojnë produktin e tyre te klientët në 8 hapa.

Kohëzgjatja e Kursit: 2-3 ditë

Dual activity: Ligjërata, trajnim praktik në kompani
Parakushte (nëse ka): Kursi është i destinuar për personat që dëshirojnë të punojnë brenda sektorit të turizmit.
Rezultatet e të nxënit: të fitojë aftësi prezantimi të produkteve turistike
13. Titulli i Kursit/Modulit: <i>Trajnim për Aftësitë e Krijimit të një Organizate Intraprenieriale</i>
Course Code/ Provider: UTMS Skopje
Përmbledhje e Kursit: Trajnimi me temë: Aftësitë për krijimin e një organizate intra-ndërmarrëse është mundësuar nga patronazhi i Fondit "Prof. Dr. Ljube Milenkoski", i organizuar nga Qendra e Karrierës e UTMS-së dhe Fakulteti i Biznesit Ndërmarrës. Trajnimi është njëditor, i projektuar për nxënës të shkollave të mesme dhe studentë të kolegjit. Programi është i lehtë për t'u kuptuar dhe u lejon pjesëmarrësve të përmirësojnë njohuritë e tyre mbi konceptin modern të menaxhimit të intra-ndërmarrësisë, procesin e krijimit të një organizate intra-ndërmarrëse, ndërtimin e një kulture intra-ndërmarrëse dhe inkurajimin e frymës intra-ndërmarrëse, kreativitetit dhe inovacionit. Në fund të trajnimit, pjesëmarrësve u jepen certifikata për trajnimin e ndjekur.
Kohëzgjatja e Kursit: nuk ka info
Aktiviteti i dyfishtë: Ligjërime, Punë praktike në terren
Parakushte (nëse ka): Kursi është i dedikuar për të gjithë ata që janë të interesuar të punojnë në sektorin e Turizmit.
Rezultatet e të nxënit: Trajnimi është në funksion të fitimit të njohurive të zbatueshme për krijimin e një organizate intra-ndërmarrëse. Metodologjia e trajnimit është interaktive dhe simulon situata reale biznesi të praktikave të mira përmes të cilave praktikantët mësojnë se cilat mjete përdoren në menaxhimin e një organizate proaktive. Trajnimi u mundëson pjesëmarrësve të fitojnë aftësi dhe kompetenca konkurruese.
14. Titulli i Kursit/Modulit: <i>Menaxhimi i Eventeve</i>
Kodi i Kursit/Ofruesi: Instituti KONCEPT
Përmbledhje e Kursit: Trajnimi bazohet në punën praktike të pjesëmarrësve mbi shembuj konkretë. Programi është interesant, interaktiv dhe mbulon thelbin e asaj që duhet të dini rreth biznesit të menaxhimit të eventeve. Theksi është në bashkëveprimin pedagog-student, studimet e rasteve, të mësuarit nga përvoja, në mënyrë që kur të largoheni nga klasat tona, të mund të aplikoni menjëherë atë që keni mësuar.
Kohëzgjatja e Kursit: 8 module / 24 orë gjithsej
Dyfishtë aktivitet: Ligjërime, punë praktike në terren
Parakushte (nëse ka): Kursi është i destinuar për: Për të ndjekur trajnimin nuk keni nevojë për njohuri paraprake në fushën e organizimit të eventeve, as për diplomë universitare. Kushdo që e sheh veten në biznesin e planifikimit dhe organizimit të eventeve mund të aplikojë për trajnim: punonjës të kompanisë, studentë, të papunë, persona që kanë nevojë për rikualifikim. të gjithë ata që janë të interesuar të punojnë në sektorin e turizmit

Rezultatet e të nxënit:

- Qëllimi i trajnimit është të fitojë njohuritë, aftësitë dhe ndjeshmërinë e nevojshme për çdo aspekt të organizimit të eventeve, në mënyrë që të mund të kryejë funksionin e menaxherit të eventeve në mënyrë të pavarur. Do të mësoni se cila është baza e një organizimi të

mirë, pse keni nevojë për aftësi negociuese dhe shitjeje dhe se energjia, vullneti dhe kreativiteti i pashtershëm janë baza e kësaj pune.

15. Titulli i Kursit/Modulit: <i>Akademia e Menaxherëve të Shitjeve</i>
Kodi i Kursit/Ofruesi: Instituti KONCEPT
Përmbledhje e Kursit: menaxherët e suksesshëm të shitjeve në fakt nuk shesin produkte dhe shërbime, por shesin emocione. Një grua nuk do të blejë njëzet fustane sepse i duhen kaq shumë fustane, por sepse kjo e plotëson dhe e bën të ndihet e kënaqur. Nëse e kuptoni logjikën e shitjeve, nuk do të ndiheni më në siklet duke shitur dhe nuk do të keni më ndjesinë se po "detyroni" dikë të blejë produktin ose shërbimin tuaj, por do të keni një dëshirë dhe nevojë të sinqertë për të ndihmuar klientët tuaj.
Kohëzgjatja e Kursit: 80 orë mësimore, të organizuara në 20 takime, dy herë në javë
Aktivitete të dyfishta: Punë praktike, simulim i situatave specifike
Parakushte (nëse ka): Kursi është i destinuar për: Sipërmarrës dhe menaxherë, Stafin e shitjeve, këdo që dëshiron të përmirësojë njohuritë dhe aftësitë e tij në këtë fushë.

Rezultatet e të nxënit:

- ekipet kryesore,
- krijimin e një strategjie për të krijuar një përvojë pozitive për klientët tuaj,
- zbatimin e të gjithë procesit të komunikimit dhe shitjes,
- planifikimin dhe organizimin e të gjitha aktiviteteve të shitjes,
- duke marrë një rol kyç në ekipin e shitjeve,
- komunikimin dhe zhvillimin e negociatave efektive,
- ndërtimin e marrëdhënieve të suksesshme me klientët dhe gjetjen e klientëve të rinj,
- zbatimin e një strategjie të marketingut dixhital,
- njohjen e mundësive të reja të biznesit.

16. Titulli i Kursit/Modulit: <i>TRAJNIM PËR PËRPARIMIN E AFTËSIVE KULINARE DHE KARRIERËS</i>
Kodi i Kursit/Ofruesi: FJ Culinary Consultants
• Përmbledhje e Kursit: • Trajnim i Avancuar Kulinar: Lëndët Ushqyese në Ushqim, Mekanika e Shqisave Njerëzore, Përzgjedhja e Ushqimit, Teknikat Kulinarike • Përvojë praktike: përgatitja e menuve, vizita në një kopsht organik • Menaxhimi i mikpritjes: sistemi i brigadës, praktikat e sigurisë ushqimore • Mbështetje për karrierën dhe sipërmarrjen: orientim i personalizuar në karrierë, përputhje me punëdhënësit potencialë, aftësi të buta (etikë kulinare, aftësi komunikimi-organizative) • Mundësi rrjetëzimi: shkëmbim përvojash me pjesëmarrës të tjerë dhe folës të ftuar - kuzhinierë më me përvojë dhe profesionistë të industrisë
Kohëzgjatja e Kursit: 4-5 ditë
Aktivitet i dyfishtë: Leksion interaktiv, Punë praktike, konsultim individual
Parakushte (nëse ka): Të gjithë të rinjtë deri në moshën 29 vjeç që kanë njohuri bazë të gatimit dhe duan të përmirësojnë aftësitë e tyre mund të marrin pjesë në trajnim.
Pas përfundimit të trajnimit, të gjithë pjesëmarrësit do të marrin një certifikatë nga organizatori për trajnimin e përfunduar me sukses.

17. Titulli i Kursit/Modulit: *TRAJNIM PËR MBROJTJE NGA ZJARRI NË HOTELE*

Kodi i Kursit/Ofruesi: Akademia e Zjarrfikësve KOUZON

- **Përmbledhje e Kursit:** Akademia e Zjarrfikësve "KOUZON" njihet rëndësinë e dhënies së rekomandimeve profesionale për menaxhmentin (pronarët) e objekteve hoteliere dhe të shërbimit të ushqimit në Republikën e Maqedonisë. Për secilin objekt, përgatitet një plan dhe program trajnimi, i cili përfshin specifikat e objektit dhe pajisjeve të instaluar, rreziqet nga zjarri, si dhe përcaktimin e procedurës në rast zjarri dhe evakuimin në rast të një avari teknologjik dhe fatkeqësive natyrore.

Kohëzgjatja e Kursit: 2 ditë (10 orë)

Dyfishtë aktivitet: Punë praktike, prezantime interaktive dhe leksione

Parakushte (nëse ka): Drejtues hotelesh

Rezultatet e të nxënit:

Pjesa teorike - në ambientet e Qendrës së Trajnimit "Kouzon" ose në terren në kompleksin ose ndërtesën hoteliere (jashtë orarit të punës).

Kohëzgjatja e këtij trajnimi është 1 ditë (7 orë mësimore).

Pjesa praktike – kryhet në ndërtesën e hotelit (jashtë orarit të punës)

Kohëzgjatja e këtij trajnimi është mesatarisht 1 ditë (nga 2 deri në 3 orë mësimore).

Kjo pjesë e trajnimit përfshin elemente (përmbajtje) për metodat dhe procedurat gjatë evakuimit dhe shpëtimit në rast zjarri, fatkeqësie natyrore ose ndonjë lloj tjetër aksidenti.

18. Titulli i Kursit/Modulit: *TRAJNIM PËR MBROJTJE NGA ZJARRI NË RESTORANTE DHE BARET*

Kodi i Kursit/Ofruesi: Akademia e Zjarrfikësve KOUZON

- **Përmbledhje e Kursit:** Për shkak të rreziqeve të mundshme nga zjarri në objektet komerciale të shërbimit të ushqimit (pajisje dhe pajisje gatimi, tiganisje, ngrirës, frigoriferë etj.), një qasje profesionale për zbulimin e vendeve që janë nën një rrezik "të vazhdueshëm" zjarri është me rëndësi të veçantë, si dhe instalimi dhe mirëmbajtja e duhur e pajisjeve të shuarjes së zjarrit dhe pajisjeve të tjera teknike për mbrojtje dhe siguri në objekt. Akademia e Zjarrfikësve "Kouzon" ka krijuar një ekip të posaçëm të kualifikuar për të planifikuar dhe vendosur elementët bazë për mbrojtjen nga zjarri, për të trajnuar punonjësit se si të respektojnë masat e përcaktuara të sigurisë gjatë punës dhe si të veprojnë në rast zjarri.

Kohëzgjatja e Kursit: 2 ditë (10 orë)

Aktivitete të dyfishta: Leksione teorike, Punë praktike në kompani

Parakushte (nëse ka): Drejtues hotelesh

Rezultatet e të nxënit:

Trajnimi për mbrojtjen nga zjarri në objektet e shërbimit të ushqimit komercial kryhet në dy pjesë:

1. Pjesa teorike - në ambientet e Qendrës së Trajnimit "Kouzon" ose në terren në objektin e shërbimit të ushqimit, (jashtë orarit të punës).

Kohëzgjatja e këtij trajnimi është 1 ditë (7 orë mësimore).

2. Pjesa praktike – kryhet në një objekt ushqimi (jashtë orarit të punës)

Kohëzgjatja e këtij trajnimi është mesatarisht 1 ditë (nga 2 deri në 3 orë mësimore). Kjo pjesë e trajnimit përfshin elementë (përmbajtje) për metodat dhe procedurat gjatë evakuimit dhe shpëtimit në rast zjarri, fatkeqësie natyrore ose ndonjë lloj tjetër aksidenti.

Shënim: Për çdo trajnim, hartohet dhe përshtatet një Plan dhe Program i veçantë për zbatimin e trajnimit.

19. Titulli i Kursit/Modulit: *Trajnim për Komunikim të Orientuar drejt Klientit në Industrinë e Mikpritjes*

Kodi i Kursit/Ofruesi: REGENT Hospitality Consulting

- **Përmbledhje e Kursit:** Ky trajnim është një kurs intensiv i përvetësimit të njohurive teorike dhe aftësive praktike. Nëpërmjet ushtrimeve interaktive dhe simulimeve të situatave reale, trajnimi do të kryhet me një formë frontale pune të kombinuar me një metodë demonstrimi.

Kohëzgjatja e Kursit: nuk ka info

Aktivitet i dyfishtë: Trajnim interaktiv dhe praktik, simulim i situatave të jetës reale

Parakushte (nëse ka): Punonjës hoteli

Rezultatet e të nxënit:

Qëllimi kryesor i këtij trajnimi është të trajnojë dhe ofrojë njohuri dhe aftësi për aktivitetet e lidhura dhe të nevojshme për këtë pozicion pune, si dhe për të rritur ndërgjegjësimin e kandidatëve kur angazhohen në këtë biznes.

20. Titulli i Kursit/Modulit: *Kurs Trajnimi për Marketing Dixhital në Industrinë e Mikpritjes*

Kodi i Kursit/Ofruesi: REGENT Hospitality Consulting

- **Përmbledhje e Kursit:** Marketingu i internetit në industrinë e mikpritjes drejton/ndihmon punën e ekipit të marketingut në aktivitetet e përditshme të marketingut, drejton aktivitetet e shitjeve të marketingut në internet, merr pjesë në përgatitjen/bërjen e strategjisë së marketingut dhe materialeve promovuese, ndihmon në organizimin e hulumtimit të marketingut, si dhe në analizën e vetë rezultateve të hulumtimit, zbaton kornizën e gjerë të komunikimit të marketingut në internet, ofron mbështetje për ngjarjet e marketingut në operacionet hoteliere. Merr pjesë në mbledhjen e informacionit dhe të dhënave për përgatitjen e materialeve promovuese, artikujve dhe teksteve promovuese për organizatën. Përgatit dhe ngarkon përmbajtje/tekste në faqet e internetit dhe portale dhe rrjetet sociale, dhe zgjeron fushëveprimin e punës duke krijuar njohje të markës në industrinë hoteliere në vend dhe në botë. Përditëson dhe mirëmban vazhdimisht një bazë të dhënash të të dhënave dhe dokumentacionit të marketingut në internet. Merr pjesë në organizimin e ngjarjeve dhe fushatave përmes logjistikës me palë të treta dhe në të gjitha aktivitetet promovuese në organizatë.

Kohëzgjatja e Kursit: nuk ka info

Aktivitet i dyfishtë: Trajnim interaktiv dhe praktik

Parakushte (nëse ka): Punonjës hoteli

Rezultatet e të nxënit:

Qëllimi kryesor i programit është që pjesëmarrësi të fitojë njohuri, aftësi dhe shkathtësi në fushën e marketingut në internet gjatë punës në objektet hoteliere, pra aktivitete të marketingut në internet për shitjen e objekteve hoteliere, ndërtimin dhe menaxhimin e markës përmes një sërë aktiviteteve marketingu të zhvilluara përmes mediave sociale, kanaleve të shitjes së marketingut në internet dhe të ngjashme.

21. Titulli i Kursit/Modulit: *Kurs Trajnimi për Aftësi dhe Teknika Bazë Kulinarie*

Kodi i Kursit/Ofruesi: REGENT Hospitality Consulting

- **Përmbledhje e Kursit:** Programi mbulon të gjitha teknikat e gatimit. Ky program ofron trajnim pune për një Kuzhinier në një strukturë hotelierike dhe përfshin përmbajtje teorike profesionale dhe trajnim praktik.

Kohëzgjatja e Kursit: nuk ka info

Aktivitet i dyfishtë: Leksione teorike, trajnim praktik në kompani

Parakushte (nëse ka): Punonjës hoteli

Rezultatet e programit: Pas përfundimit me sukses të programit, pjesëmarrësi do të jetë në gjendje të përgatisë dhe organizojë punën e tij, të hartojë një listë pjatash dhe një menu për vakte të rregullta dhe të përgatisë produkte ushqimore në lloje të ndryshme produktesh gatimi, meze të ftohta dhe të ngrohta, supa, gjellë dhe gjellë, salca bazë, pjata me mish, peshk, garnitura, pjata vegjetariene dhe kombëtare, sallata, të servirë, dekorojë dhe shpërndajë pjatat në enë të përshtatshme, të mbajë dhe përditësojë të dhënat e punës në kuzhinë, të punojë në përputhje me normat dhe garanton cilësinë e punës dhe shërbimeve, të kryejë punë në përputhje me rregulloret për mbrojtjen e mjedisit të punës dhe mjedisit, të njohë të drejtat e punësimit dhe mundësitë e hapjes dhe drejtimit të biznesit të vet.