



**REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E ARSIMIT DHE SPORTIT**

PROGRAMET E KURRIKULËS ME ZGJEDHJE TË GJIMNAZIT

MODULI: Ushqimi dhe Shërbimi Profesional në Bar dhe Restorant

Tiranë, 2016



PERSHKRUESI I MODULIT

Titulli	Etika e të ushqyerit dhe shërbimi profesional në bar dhe restorant
Qëllimi i modulit	Një modul që zhvillon te nxënësi aftësi për të dalluar rëndësinë që ka etika e të ushqyerit për jetën, për të zbatuar rregullat për zgjedhjen dhe ruajtjen e ushqimeve si dhe për të zbatuar teknikat e etikës në tavolinë, gjithashtu ky modul zhvillon aftësi të thjeshta për shërbimin profesional në bar dhe restorant.
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Nxënësi përshkruan evolucionin e konsumit të ushqimit si dhe dallon faktorët që ndikojnë në sjelljen e individit ndaj ushqimit (6 orë)</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rëndësia e ushqimit;- Evoluimin e ushqimit në periudha të ndryshme të zhvillimit të shoqërisë si dhe prirjet aktuale.- Sjellja ushqimore dhe faktorët që e ndikojnë; <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje-përgjigje me gojë. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të shpjegojë rëndësinë e ushqimit;- të shpjegojë evoluimin e ushqimit në epokën parahistorike, të mesopotanisë dhe egjiptit;- të shpjegojë evoluimin e ushqimit në periudhën klasike dhe mesjetë;- të shpjegojë evoluimin e ushqimit në periudhën moderne, kontemporane si dhe prirjet aktuale.- të shpjegojë kuptimin për sjelljen ushqimore;- të dallojë faktorët mjedisorë, social kulturorë, individualë dhe fetarë në sjelljen ndaj ushqimit;- të konkretizojë me shembuj nga realiteti ndikimin e faktorëve të ndryshëm në sjelljen ndaj ushqimit;;

RM 2 Nxënësi menaxhon informacionin për zgjedhjen, ruajtjen dhe konsumin e ushqimeve (10 orë).

Përmbajtja:

- Klasifikimi i ushqimeve sipas kodit dhe kategorive evropiane;
- Autoritetet shqiptare dhe evropiane të menaxhimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore;
- Cilësia dhe ruajtja e ushqimeve;
- Siguria ushqimore dhe prirjet.
- Përbërësit kryesorë të ushqimit dhe ndikimin në shëndet;
- Ambalazhi dhe etiketat;
- Kodin i vijëzuar në etiketat e ushqimeve;
- Mediat dhe reklamave në përzgjedhjen e ushqimeve;;

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.
- pyetje përgjigje me gojë

Kriteret e realizimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë klasifikimin e ushqimeve sipas kodit dhe kategorive evropiane;
- të dallojë autoritetet shqiptare dhe evropiane që merren me menaxhimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore;
- të shpjegojë kuptimin mbi cilësinë dhe ruajtjen e ushqimeve;
- të shpjegojë kuptimin mbi sigurinë ushqimore dhe prirjet.
- të dallojë përbërësit kryesorë të ushqimit dhe ndikimin në shëndet;
- të shpjegojë rolin e ambalazhit dhe etiketave në cilësinë e ushqimit;
- të lexojë etiketat e ushqimeve sipas rregullit;
- të dallojë kuptimin mbi kodin e vijëzuar në etiketat e ushqimeve;
- të shpjegojë ndikimin e mediave dhe reklamave në përzgjedhjen e ushqimeve;

RM 3 Nxënësi zbaton rregullat e kompozimit të menisë, të sjelljes dhe etikës në tavolinë (në shtëpi), si dhe ato të shërbimit në restorant dhe bar (20 orë)

Përmbajtja:

- Menuja dhe historinë e zhvillimit të saj;
- Kombinimi i ushqimit me pijet;
- Mbulesat, pajisjet e të ngrënit, porcelanet, qelqet, dekorit që përdoren për shtrimin e tavolinës;
- Rregullat e sjelljes gjatë ngrënies së mëngjesit, drekës, darkës në restorant;
- Mënyra të shtrimit të tavolinës në raste festash, banketesh;
- Sjellja në bankete, bufe, etj;
- Llojet e pijeve mikse në bar, përgatitja, përdorimi i tyre;
- Rregullat e sjelljes së kamarjerit në bar dhe restorant si dhe mënyrat e komunikimit të tij me klientët;

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e realizimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë kuptimin për menunë ushqimore si dhe historinë e zhvillimit të saj;
- të shpjegojë rradhën e vendosjes së ushqimeve në menu;
- të shpjegojë mënyra të kombinimit të ushqimit me pijet;
- të dallojë llojet e mbulesave, pajisjeve të të ngrënit, porcelaneve, qelqeve, dekorit që përdoren për shtrimin e tavolinës;
- të përdorë sipas rregullit pajisjet e të ngrënit;
- të zbatojë rregullat e sjelljes gjatë ngrënies së mëngjesit, drekës, darkës në restorant;
- të dallojë mënyra të shtrimit të tavolinës në raste festash, banketesh;
- të zbatojë rregullat e sjelljes në bankete, bufe;
- të shpjegojë llojet e pijeve mikse në bar, përgatitjen, përdorimin e tyre;
- të dallojë rregullat e sjelljes së kamarjerit në bar dhe restorant si dhe mënyrat e komunikimit të tij me klientët;;

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise të shkollës dhe në mjedise të bareve dhe restoranteve.
- Për realizimin e modulit nxënësi është i detyruar të kryejë të tria rezultatet mësimore të parashikuara në modul..
- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime të shembujve konkretë.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike. **Portofoli i nxënës/it,-es**, sugjerohet si një mundësi vlerësimi e vetëvlerësimi dhe informacioni te prindët për progresin e nxënësit.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen dhe materialet e mëposhtme:
- Materiale mbështetëse.
 - Katallogë, manuale, udhëzuesë, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-