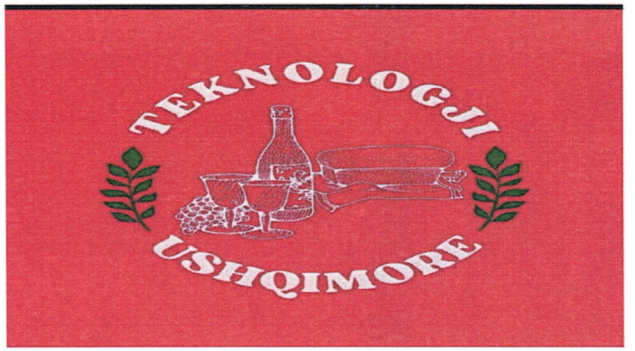
REPUBLIKA E SHQIPËRISË

SHKOLLA E MESME PROFESIONALE
"HOTELERI - TURIZËM" TIRANË

PLANI VJETOR I DEPARTAMENTIT TË LËNDËVE PROFESIONALE



VITI SHKOLLOR 2025 – 2026

Përgatiti
Shefja e departamentit të Teknologjisë ushqimore
Liljana Gaba

Miratoi
Drejtore
ELONA QEHAJAJ

STAFI I DEPARTAMENTIT TË TEKNOLOGJISË USHQIMORE		
NR	**EMRI MBIEMRI**	**POZICIONI**
1	Elona Qehajaj	Drejtore
2	Alma Caka	Përgjegjëse e Njësisë së Zhvillimit
3	Fatbardha Sallaku	Nëndrejtore e Kulturës Profesionale Teknologji Ushqimore
4	Edlira Dallo	Përgjegjëse e Bazës Prodhues
5	Driola Kadiu	Kordinatorja e ZHVP
6	Liljana Gaba	Përgjegjëse e Departamentit të Teknologjisë Ushqimore
7	Eroina Muça	Mësuese
8	Hyrie Lasku	Mësuese
9	Blerta Velaj	Mësuese
10	Amanda Bellovoda	Mësuese
11	Esmeralda Meta	Mësuese
12	Sindi Telharaj	Mësuese
13	Dajana Dule	Mësuese

DETYRAT E PËRGJEGJËSIT TË DEPARTAMENTIT:

(Në zbatim të Udhëzimit Nr. 14. datë 27. 05. 2021)

KREU XVIII

DEPARTAMENTET MËSIMORE

Neni 85

Detyrat e përgjegjësit të departamentit mësimor

1. Përgjegjësi i departamentit organizon dhe koordinon punën për zbatimin e programit mësimor në fushat e kualifikimeve profesionale që mbulon.
2. Përgjegjësi i departamentit kryen funksionet e mëposhtme:
   - Harton planin vjetor të punës së departamentit, duke zbërthyer dhe zbatuar planin e zhvillimit të ofruesit në nivel departamenti, sipas politikave e parimeve të miratuara dhe vendos objektivat e departamentit.
   - Mbështet mësuesit e praktikës profesionale të departamentit në analizën e mënyrës së zhvillimit të praktikës cilësore në biznes apo në mjediset e ofruesit të AFP-së.
   - Monitoron zbatimin e procesit mësimor të teorisë dhe praktikës profesionale në institucion.
   - Identifikon dhe referon nevojat për bazën materiale të nevojshme për zbatimin e praktikave profesionale në mjediset e ofruesit të AFP-së për departamentin.
   - Monitoron zbatimin e grafikut të realizimit të praktikave (moduleve) profesionale në biznes nga mësimdhënësit e praktikës profesionale të departamentit.
   - Siguron dokumentimin e procesit të praktikave profesionale nga mësimdhënësit e praktikës profesionale të departamentit, sipas udhëzimeve në fuqi.
   - Planifikon, organizon dhe drejton mbledhjet mujore të ekipit lëndor ne nivel departamenti.
   - Mbështet mësuesit e kulturës profesionale të departamentit në zbërthimin e skelet-kurrikulës në kurrikul shkollore dhe integrimin lëndor.
   - Mbështet mesuesit e kulturës profesionale të departamentit në ofrimin cilësor të kualifikimit përmes një planifikimi të mirë ditor, integrimin e metodave të përshtatshme dhe procesit të vlerësimit.
   - Referon nevojat për trajnim në nivel departamenti sipas procedurave të miratuara.
   - Ndërton programin mbështetës për zhvillimin e mësimdhënësve të rinj të departamentit.
   - Nxit risitë dhe shkëmbimin e përvojave të suksesshme brenda dhe jashtë departamentit.
   - Nxit stafin në propozimin e ideve për projekte zhvillimore dhe sigurohet që angazhimi i tyre në projekte nuk pengon zhvillimin e procesit mësimor.
   - Mbështet mësimdhënësit e kulturës profesionale të departamentit në hartimin dhe zbatimin e një plani përmirësimi në varësi të sugjerimeve të dhëna nga vëzhgimi i orëve nga drejtoria.
   - Realizon analiza periodike në nivel departamenti dhe raporton rregullisht tek nëndrejtori i kulturës profesionale.

➢ QËLLIMI I PLANIT TË DEPARTAMENTIT

Qëllimi kryesor i këtij plani është përmirësimi i rezultateve të punës së mësimdhënësve të teorisë dhe praktikës profesionale të departamentit Teknologji Ushqimore.

SYNIMET DHE OBJEKTIVAT E PUNËS SË DEPARTAMENTIT
PËR VITIN SHKOLLOR 2025-2026

SYNIMET

- Ritja e cilësisë në mësimdhënie përmes aplikimit të vazhdueshëm të metodave interaktive për të realizuar një mësimdhënie e mësimnxënie rezultative dhe të qëndrueshme tek nxënësit.
- Kualifikimi dhe vetëkualifikimi i vazhdueshëm i mësuesve përmes studimit të vazhdueshëm të dokumentacionit mësimor dhe literaturës bashkëkohore, këmbimit të eksperiencave në tryeza të rrumbullakëta, diskutimeve dhe referateve**.**

OBJEKTIVAT

Gjatë vitit mësimor 2025-2026, puna e mësimdhënësve të departamentit do të përqëndrohet nëkëto objetiva:

- Hartimi i kurrikulës në nivel ofruesi duke respektuar udhëzimet përkatëse të AKAFPK.
- Përcaktimi i temave të të aktiviteteve të mësimdhënësve të departamentit të Teknologjisë Ushqimore për të rritur cilësinë e mësimdhënies dhe mësimnxënies.
- Kualifikimi i vazhdueshem i mësuesve duke synuar në perfeksionimin e metodave të mësimdhënies dhe aftësive në fushën pedagogjike
- Përdorimi i teknologjinë së informacionit dhe komunikimit për të rritur cilësinë e mësimdhënies dhe mësimnxënie.
- Realizimi 100% i kualifikimeve personale (atestimi)

Komunikimi me prindërit

- Informimi i prindit për ecurinë dhe pjesmarjen e fëmijës së tyre në mësimdhënie e mësimnxënie.
- Përfshirja e prindëve në procesin e vetëvlerësimit të nxënësve.

Gjatë vitit mësimor 2025-2026, puna e mësimdhënësve të departamentit me nxënësit do të përqëndrohet në:

- Realizimin me sukses të formimit profesional të nxënësve.
- Edukimin e nxënësve me elementë të: dashurisë për profesionin, qytetarisë, atdhedashurisë, mbrojtjes së mjedisit dhe të trashëgimisë natyrore e kulturore të vendit, qytetit dhe komunitetit të tyre.
- Krijimin e një përvoje të qëndrueshme në aplikimin dhe realizimin me sukses të udhëzimeve dhe kërkesave të kurrikulës .
- Përmirësimin e rezultateve në provimet e Nivelit

HAPAT E NDJEKUR PËR HARTIMIN E PLANIT TË DEPARTAMENTIT TEKNOLOGJI USHQIMORE

Hartimi i planit të departamentit Teknologji Ushqimore për vitin shkollor 2025-2026 u bazua në:

- Planin afatmesëm dhe afatgjatë të shkollës
- Planin e përmirësimit të shkollës bazuar në raportin e vetevlerësimit 2024– 2025
- Planin e Njësisë së Zhvillimit
- Konsultimin me stafin e departamentit dhe koordinatorin e ZHVP-së.
- Përcaktimin e objektivave për vitin shkollor 2025-2026.

PLANI I DETAJUAR I ARRITJES SË OBJEKTIVAVE SIPAS TABELËS SË MËPOSHTME

I	**Objektivi 1: Hartimi i kurrikulës në nivel ofruesi (plani vjetor teorik dhe praktik, plani mësimor ditor teorik dhe praktik) duke respektuar udhëzimet përkatëse të AKAFPK.**						
Nr	**Veprimtaria**	**Pjesëmarrësit**	**Tregues Performance**	**Koha/Afati**	**Vendi**	**Dokumentimi**	**Personi përgjegjës**
1.1	Takim pune për zbërthimin e udhëzimeve dhe dokumentacionit shkollor (hartimi i planeve mësimore vjtore dhe ditore, fletore dhe dosje personale, dosje e nxënësve, listë kontrolli, rubrikë vlerësimi)	Mësimdhënësit e departamenteve	Hartimi i kurrikulës në nivel ofruesi sipas udhëzimeve të AKAFPK dhe ndryshimeve në skeletkurrikula	Shtator 2025	Mjediset e shkollës	Relacion Plane të teorisë dhe praktikës profesionale	L. Gaba
1.2	Workshop me mësimdhënësit e departamentit në lidhje me hartimin e objektivave për: Aftësitë ndërkurrikulare (aftësitë e buta), ekonominë e gjelbër, "Digjitalet dhe të zhvillimit të qëndrueshëm,	Mësimdhënësit e departamentit	Hartimi i objektivave për: Aftësitë ndërkurrikulare (aftësitë e buta, ekonominë e gjelbër, "Digjitalet dhe të zhvillimit të qëndrueshëm)	Shtator 2025	Mjediset e shkollës	Listë pjesmarrje Relacion në lidhje me realizimin	L. Gaba
1.3	Studimi i procedurave për plotësimin e dokumentacionit shkollor për vitin mësimor 2025-2026 dhe Smipin	Mësuesit e departamentit	Plotësimi korrekt i dokumentacionit shkollor dhe SMIPI-t	Shtator 2025	Mjediset e shkollës	Listë pjesmarrje Komentet për Ligjin e AFP	L. Gaba
II	**Objektivi 2: Përcaktimi i temave të të aktiviteteve të mësimdhënësve të departamentit të Teknologjisë Ushqimore për të rritur cilësinë e mësimdhënies dhe mësimnxënie.**						
Nr	**Veprimtaria**	**Pjesëmarrësit**	**Tregues Performance**	**Koha/Afati**	**Vendi**	**Dokumentimi**	**Personi përgjegjës**
2.1	Trajnim me specialist Italian dhe Profesor në ambientet e Universitetit Buqësor dega Teknologji Ushqimore	Mësuesja: Liljana Gaba Driola Kadiu	Pprodhimi i Djathit Mozzarella dhe rruga që duhet të ndiqet për cerifikimin e produkteve ushqimore në vendin tonë.	30 Shtator	Universiteti Buqësor	Relacion në lidhje me realizimin	Liljana Gaba Driola Kadiu

		Rajdi Pojanaku dhe nxënësit e klasës së Xl-1					
2.2	Orë e hapur ndërkurrikulare (Përpunimi dhe degustimi i vajit të ullirit) Vizitë mësimore në fabrikën "Tre Miqtë" të përpunimit të ullirit për vaj.	Mësuesja: Edlira Dallo Driola Kadiu Liljana Gaba Hyrie Lasku	Përmirësimi i metodave të mësimdhënies për relizimin e kompetencave profesionale.	Nëntor/Dhjetor 2025	Mjediset e shkollës	Relacion në lidhje me realizimin	Edlira Dallo Liljana Gaba Hyrie Lasku
2.3	Konkurs midis grupeve të nxënësve të klasës XII profili brum në modul profesional. Trajnim nga ekspert të prodhimit të bukës (Lesaffre)	Mësueset: Eroina Muça Blerta Velaj Ekspert të Lesaffre	Përmirësimi i metodave të mësimdhënies për relizimin e kompetencave profesionale.	Nëntor 2025	Baza prodhuese reparti përpunimit të bruumit	Relacion në lidhje me realizimin	L. Gaba
2.4	Vizitë mësimore në fabrikën e prodhimit të pijeve	Mësueset: Edlira Dallo Driola Kadiu	Përmirësimi i metodave të mësimdhënies për relizimin e kompetencave profesionale.	Dhjetor 2025	Kantinë	Relacion në lidhje me realizimin	L. Gaba
2.5	Trajnim nga ekspert të pastiçerisë	Mësueset: Eroina Muça Blerta Velaj Ekspert pastiçerie	Përmirësimi i metodave të mësimdhënies për relizimin e kompetencave profesionale.	Janar-Shkurt 2026	Mjediset e shkollës	Fidbek me shkrim	L. Gaba Mësues të teorisë dhe praktikave të TU
2.6	Takim pune për hartimin e grafikut të konsultimeve për maturën dhe provimet e niveleve	Mësuesit e departamentit	Hartimi i grafikut të konsultimeve	Shkurt 2026	Mjediset e shkollës	Grafiku i konsultimeve	L. Gaba
2.7	Vizitë mësimore në fabrikën e përpunimit të qumështit.	Mësueset: Liljana Gaba Driola Kadiu	Përmirësimi i metodave të mësimdhënies për relizimin e kompetencave profesionale.	Mars 2026	Zepa Natyral/ Lufra	Relacion në lidhje me realizimin	L. Gaba
2.8	Vizitë mësimore në AKU (Autoriteti Kombëtar i Ushqimit)	Mësueset: Hyrie Lasku Amanda Bellovoda	Përmirësimi i metodave të mësimdhënies për relizimin e kompetencave profesionale.	Mars 2026	AKU	Relacion në lidhje me realizimin	L. Gaba
2.9	Vizitë mësimore në ISUV (Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinare)	Mësueset: Hyrie Lasku Amanda Bellovoda	Përmirësimi i metodave të mësimdhënies	Prill 2026	ISUV	Relacion në lidhje me realizimin	Hyrie Lasku Amanda Bellovoda
2.10	Ditët e dyerve të hapura Realizimi i seancave "Mësimi të hapur"	Mësues tëteorisë dhe praktikave të departamentit	Përmirësimi i metodave mësimore për relizimin e kompetencave profesionale.	Prill 2026	Mjediset e praktikës profesional	Relacion në lidhje me realizimin,	L. Gaba Mësues të teorisë dhe

	Panair i prodhimeve nga repartet e Bazës prodhuese.				e në shkollë.		praktikave të TU
2.11	Takim për zbatimin e udhëzimeve dhe dokumentacionit për provimet e niveleve dhe profileve.	Mësues të teorisë dhe praktikave profesionale të shkollës	Hartimi i testeve dhe listave të kontrollit sipas niveleve dhe profileve.	Maj 2026	Mjediset e shkollës.	Udhëzimi për provimet sipas niveleve dhe profileve	L. Gaba
III	**Objektivi 3: Kualifikimi i vazhdueshem i mësuesve duke synuar në perfeksionimin e metodave të mësimdhënies dhe aftësive në fushën pedagogjike**						
Nr	**Veprimtaria**	**Pjesëmarrësit**	**Tregues Performance**	**Koha/Afati**	**Vendi**	**Dokumentimi**	**Personi përgjegjës**
3.1	Krijimi dhe promovimi i rrjeteve profesionale që përfshinë mësimdhënës dhe ekspertë të ndryshëm.	Mësimdhënësit e grupuar sipas profesioneve	Shkëmbimi i eksperiencave	2025 -2026	Pa kosto	Relacion, foto	L. Gaba
3.2	Trajnime të certifikuara, që mësimdhënësit mund t'i ndjekin.	Mësimdhënësit	Ofrimi i trajnimeve	Gjatë vitit shkollor 2025-2026	Buxheti individual	Agjenda Certifikata	Mësimdhënësit
3.3	Vlerësimi i nevojave për trajnime	Mësimdhënësit e shkollës	Bashkëbisedim me mësimdhënësit e departamentit për të identifikuar nevojat specifike të tyre për trajnime.	Maj-Qershor 2026	Pa kosto	Relacion	L. Gaba
IV	**Objektivi 4: Përdorimi i teknologjinë së informacionit dhe komunikimit për të rritur cilësinë e mësimdhënies dhe mësimnxënies.**						
Nr	**Veprimtaria**	**Pjesëmarrësit**	**Tregues Performance**	**Koha/Afati**	**Vendi**	**Dokumentimi**	**Personi përgjegjës**
4.1	Integrimi i platformave digjitale për mësimdhënie (si moodle, kahot, Mësovet.al, google classroom, etj)	Nxënësit	Nxënësit kanë akses në materialet mësimore. Rritete përfshirja aktive e nxënësve përmes kuiceve dhe detyrave online	2025-2026	Mjediset e ndryshme të shkollës	Relacion	Mësimdhënësit
4.2	Trajnime për mësimdhënësit e departamentit mbi përdorimin efektiv të TIK në mësimdhënie	Mësimdhënësit e departamentit	Mësimdhënësit përmirësojnë kompetencat digjitale dhe mësimi bëhet më tërheqës për nxënësit	2025-2026	Kabineti I TIK-ut dhe jo vetëm	Relacion	L. Gaba

4.3	Demostrim i një ore mësimore model ku përdorimi i TIK-ut zë vendin kryesor	Mësimdhënësit që kanë mundësi ta ndjekin	Shkëmbim eksperience	Janar 2026	Kabineti i TIK-ut	Lista e pjesëmarrësve, relacion	Emri i mesuesit që do ta zhvilloje
V	**Objektivi 5: Realizimi 100% i kualifikimeve personale (atestimi)**						
Nr	**Veprimtaria**	**Pjesëmarrësit**	**Tregues Performance**	**Koha/Afati**	**Vendi**	**Dokumentimi**	**Personi përgjegjës**
5.1	Studimi i Regullores së re për Shkallët e Kualifikimit	Mësimdhënësit që kanë kualifikimin e tyre profesional	Feedback për rregulloren	Nëntor-Dhjetor 2025	Mjediset e shkollës	Relacion në lidhje me realizimin e aktivitetit	L. Gaba
5.2	Pjesmarrja në trajnime të akredituara	Mësimdhënësit e departamentit	Përmirësimi i metodave mësimore	Janar 2026	Buxheti ndividual	Programi seminarit	Trajner i jashtëm
5.3	Studimi i procedurave për plotësimin e dokumentacionit për kualifikim	Mësimdhënësit që kanë kualifikimin e tyre profesional	Plotësimi korrekt i dosjes së kualifikimit	Shkurt 2026	Pa kosto	Relacion në lidhje me realizimin e aktivitetit	L. Gaba
5.4	Plotësimi i portofolit të mësimdhënësit	Mësimdhënësit e departamentit	Plotësimi korrekt i portofolit të mësuesit të departamentit	Shkurt - Mars 2026	Pa kosto	Relacion në lidhje me realizimin e aktivitetit	L. Gaba