**PLANI MËSIMOR VJETOR – KLASA E IV-ËT**

**AFTËSIM TEKNOLOGJIK 4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tematikat** | **Shpërndarja e orëve të lendës** | | |
| **Shtator-Dhjetor**  15 orë | **Janar-Mars**  10 orë | **Prill-Qershor** 10 orë |
| 1.  Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve  **15 orë** | * 1. Të njohim ushqimet   2. *Veprimtari praktike:* Eksplorimi i ushqimeve në dietën tonë ushqimore   3. Zgjedhja e ushqimeve sipas vakteve për një ushqyerje të shëndetshme   4. *Veprimtari praktike:* Vaktet e mia   5. Pajisjet dhe mjetet e punës në kuzhinë   6. *Veprimtari praktike:* Përdorimi i pajisjeve dhe i mjeteve të punës në kuzhinë   7. Gatimi i ushqimit   8. *Veprimtari praktike:* Metoda të gatimit  të ushqimit   9. Hapa të gatimit sipas recetës   10. *Veprimtari praktike:* Hapa të gatimit sipas recetës   11. *Veprimtari praktike:* Hapa të gatimit sipas recetës   12. Ruajtja e ushqimeve   13. *Veprimtari praktike:* Ruajtja e ushqimeve   14. *Veprimtari praktike:* Ruajtja e ushqimeve. “Kërkimi i thesarit”   15. Vetëvlerësim |  |  |
| **2.** Mirëmbajtja e mjedisit shtëpiak, kopshtit  **10 orë** |  | 2.1 Mjedisi shtëpiak dhe materialet/objektet   e shtëpisë  2.2 *Veprimtari praktike:* Njohja dhe përdorimi   i objekteve të shtëpisë  2.3 Kopështi dhe materialet/objektet e kopështarisë  2.4 *Veprimtari praktike:* Si të krijojmë një kopësht  në shtëpi/shkollën tone  2.5 Mirëmbajta e mjedisit shtëpiak, veglat dhe   mjetet për mirëmbajtjen e shtëpise  2.6 *Veprimtari praktike:* Llojet e ndryshme   të veglave që përdoren për mirëmbajtjen  2.7 Mirëmbajta e kopështit, veglat dhe mjetet   për mirëmbajtjen e kopështit  2.8 *Veprimtari praktike:* Krijimi i kopështit, llojet   e ndryshme të veglave që përdoren  2.9 *Projekt:* Mirëmbajtja e shtëpisë dhe kopështit  2.10 Vetëvlerësim |  |
| **3.**  Tekstilet dhe mirëmbajtja  **10 orë** |  |  | 3.1 Tekstilet  3.2 *Veprimtari praktike:* Thurjet   e tekstileve  3.3 Fibrat natyrore dhe artificiale  3.4 *Veprimtari praktike:* Përzgjedhja   e tekstileve sipas llojit të tyre  3.5 Skicimi  3.6 *Veprimtari praktike:* Prerja bazuar   në kallëp  3.7 *Veprimtari praktike:*Qepja me dorë  3.8 *Veprimtari praktike:* Punime dore  3.9 *Projekt:* Thurja në mënyrë   artizanale e tekstileve  3.10 Vetëvlerësim |

**PLANIFIKIMI 3-MUJOR**

|  |
| --- |
| **Rezultatet e të nxënit sipas kompetencave kyçe**  **Kompetenca e komunikimit dhe të shprehurit:**   * Zhvillon kompetencën e komunikimit dhe të shprehurit të ideve gjatë fazës së skicimit dhe në fazën e prezantimit të produktit përfundimtar duke përdorur fjali  të ndërtuara saktë për përshkrimin e tyre. * Aplikon përdorimin e gjerë të emrave, ndajfoljeve dhe mbiemrave për të parashtruar pyetje, për të diskutuar, për të argumentuar dhe për të komunikuar informacionin, konceptet dhe idetë.   **Kompetenca e të menduarit:**   * Zhvillon kompetencën e të menduarit për përgatitjen e skicave, diagramave, modeleve dhe fotografive. * Zhvillon mendimin kritik për përcaktimin e problemeve dhe nevojave njerëzore, interpretimin e të dhënave të mbledhura, specifikimin e kërkesave që duhet të përmbushë produkti. * Krahason, dallon, analizon sipas kritereve të përcaktuara. * Shqyrton dhe vlerëson zgjidhjen.   **Kompetenca e të nxënit:**   * Përzgjedh të dhëna nga burime të ndryshme, i klasifikon ato burime sipas rëndësisë që kanë për temën, parashtron pyetje kërkimore dhe përgjigjet duke u bazuar në argumente dhe burime. * Zbaton në mënyrë të pavarur udhëzimet për një temë, veprim, aktivitet ose detyrë që i kërkohet. * Ndërlidh temën e re ose një çështje të dhënë me njohuritë dhe përvojën paraprake, duke i paraqitur në forma të ndryshme të të shprehurit sipas një rradhitjeje logjike. * Identifikon përparësitë dhe mangësitë e tij në lidhje me zotërimin e dijeve dhe realizimin e veprimtarive praktike në funksion të vetëvlerësimit, të përparimit dhe përmirësimit të mëtejshëm.   **Kompetenca për jetën, sipërmarrjen dhe mjedisin:**   * Harton hapat që duhet të ndjekë për realizimin e një produkti konkret. * Zhvillon një kërkim individual ose në grup për kryerjen e një veprimtarie praktike. * Diskuton dhe bashkëvepron në mënyrë aktive me moshatarët dhe të tjerët për realizimin e një veprimtarie të përbashkët. * I jep rëndësi përdorimit të materialeve të riciklueshme dhe masave për mbrojtjen e mjedisit.   **Kompetenca personale:**   * Zgjedh dhe gatuan ushqime të shëndetshme, vlerëson dhe llogarit kosto për produkte të ndryshme; * Kryen matje, skicon, pret, monton, hekuros dhe përfundon produkte të ndryshme; realizon organizimin e zinxhirit të aktiviteteve në një sekuencë logjike.   **Kompetenca digjitale:**   * Zhvillon kompetencën digjitale për të gjetur, për të analizuar, për të komunikuar informacion. * Akseson një sërë burimesh digjitale të informacionit dhe analizon në mënyrë kritike keto burime. * Komunikon, prezanton dhe parashtron njohuritë. * Bashkëpunon, diskuton dhe debaton me të tjerët për ndërtimin e njohurive, skicave dhe grafikëve me anën e kompjuterit. |
| **Rezultatet e të nxënit sipas kompetencave të lëndës/fushës**  **Komunikimi grafik:**   * Lexon dhe interpreton skica dhe vizatime të objekteve të thjeshta teknike; * Përdor mënyra të thjeshta të komunikimit grafik për të prezantuar ide dhe paraqitur objekte të thjeshta teknike.     **Strukturat dhe materialet teknologjike:**   |  | | --- | | * Përdor materiale teknologjike kryesore, për realizimin e një produkti familjar; * Realizon objekte ose produkte të ndryshme gjatë zbatimit të skicave, të modeleve dhe teknikave artizanale, duke përdorur një gamë të gjerë të mjeteve  të materialeve dhe veglave të punës. * Përshkruan ndërtimin dhe funksionimin e strukturave dhe mekanizmave të thjeshta teknologjike; * Shqyrton një gamë të gjerë të objekteve të jetës së përditshme; * Eksploron se si një varg i formave, i objekteve dhe i strukturave të tjera mund të bëhen duke përdorur një shumëllojshmëri të materialeve me përmirësime  të mundshme. |   **Teknologjia dhe veprimtaria ekonomike:**   * Vlerëson veprimtarinë dhe produktin përfundimtar, duke iu referuar planit të veprimit; * Kryen llogaritje të thjeshta të kostos së materialeve të produktit përfundimtar; * Përpunon materiale ricikluese bazike nga ekonomia familjare dhe merr masa mbrojtjeje për ruajtjen e mjedisit.   **Teknologjia, sistemet teknologjike dhe bota e kompjuterit**   * Analizon marrëdhënien e teknologjisë me sistemet teknologjike; * Mban qendrim kritik ndaj marrëdhënies së teknologjisë me sistemet teknologjike për ndikimin e tyre në zhvillimin e shoqërisë njerëzore dhe të mjedisit rrethues; * Përdor mjete, përmbajtje specifike, software dhe stimulimet për të mbështetur të nxënit dhe kërkimin e informacionit. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Tematika** | **Temat mësimore** | **Situatë e parashikuar**  **e të nxënit** | **Metodologjia**  **dhe veprimtaritë**  **e nxënësve** | **Vlerësimi** | **Burimet** |
| **1** | **I. Gatimi dhe ruajtja e ushqimeve.**  **15 Orë**  Njohuri të reja  6 orë  Veprimtari  8 orë  Vetëvlerësim  1 orë | 1.1 Të njohim ushqimet. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Vizita në biznese dhe mjedise që lidhen me përpunimin e ushqimeve. | Metoda interaktive, bashkëvepruese, gjithëpërfshirëse;  bashkëbisedim, shkëmbim eksperiencash përdorimi i pajisjeve;  punë në grup dhe punë individuale;  teknika që zhvillojnë mendimin kritik dhe krijues;  zbatime praktike brenda dhe jashtë klase;  prezantime në forma  të ndryshme, përfshirë TIK.  Metoda interaktive, bashkëvepruese, gjithëpërfshirëse;  bashkëbisedim, shkëmbim eksperiencash përdorimi i pajisjeve;  punë në grup dhe punë individuale;  teknika që zhvillojnë mendimin kritik dhe krijues;  zbatime praktike brenda dhe jashtë klase;  Prezantime në forma  të ndryshme, përfshirë TIK. | *Vlerësim diagnostikues*   * intervistë me një listë treguesish; * pyetje/ përgjigje; * detyra; * vetvlerësim me listë kontrolli;   *Vlerësim formues*   * vlerësimi përgjigjeve me gojë; * vlerësimi i punës në grup; * vlerësim mes nxënësish; * vlerësim i detyrave të shtëpisë; * prezantim me gojë ose me shkrim; * vetvlerësim   *Vlerësimi i të nxënit*   * vlerësim i detyrave. * vlerësim i portofolit.   *Vlerësim diagnostikues*   * intervistë me një listë treguesish; * pyetje/ përgjigje; * detyra; * vetvlerësim me listë kontrolli;   *Vlerësim formues*   * vlerësimi përgjigjeve me gojë; * vlerësimi i punës në grup; * vlerësim mes nxënësish; * vlerësim i detyrave të shtëpisë; * prezantim me gojë ose me shkrim; * vetvlerësim   *Vlerësimi i të nxënit (përmbledhës)*   * vlerësim i detyrave. * vlerësim i portofolit. | Teksti “Aftësim teknologjik” për klasën e 4-ët; faqe interneti (http:// www.foodafactoflife. org.uk/ ) me foto të ushqimeve, video, prezantime, tregime për fëmijë mbi origjinën e ushqimeve, përpunimin teknologjik të tyre; informacione nga detyrat e nxënësve; prezantime me laptop e projektor, dërrasa e zezë, shkumës etj.  Teksti “Aftësim teknologjik” për klasën e 4-ët; faqe interneti (http:// www.foodafactoflife.  org.uk/ ) me foto të ushqimeve, video, prezantime, tregime për fëmijë mbi origjinën e ushqimeve, përpunimin teknologjik të tyre; informacione nga detyrat e nxënësve; prezantime me laptop e projektor, dërrasa  e zezë, shkumës etj. |
| **2** | 1.2 Veprimtari  Eksplorimi i ushqimeve në dietën tonë ushqimore. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Vizita në biznese dhe mjedise që lidhen me përpunimin e ushqimeve. |
| **3** | 1.3 Zgjedhja e ushqimeve sipas vakteve për një ushqyerje  të shëndetshme. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **4** | 1.4 Veprimtari  Vaktet e mia. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **5** | 1.5 Pajisjet dhe mjetet  e punës në kuzhinë. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Vizita në biznese ku tregëtohen ose përdoren pajisje dhe mjete të punës në kuzhinë. |
| **6** | 1.6 Veprimtari  Përdorimi i pajisjeve dhe i mjeteve të punës në kuzhinë. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Vizita në biznese ku tregëtohen ose përdoren pajisje dhe mjete të punës në kuzhinë. |
| **7** | 1.7 Gatimi i ushqimit. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
| **8** | 1.8 Veprimtari  Metoda të gatimit  të ushqimit. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
| **9** | 1.9 Hapa të gatimit  sipas recetës | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
| **10** |  | 1.10 Veprimtari  Hapa të gatimit sipas recetës. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
| **11** | 1.11 Veprimtari  Hapa të gatimit sipas recetës. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
| **12** | 1.12 Ruajtja e ushqimeve. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **13** | 1.13 Veprimtari  Ruajtja e ushqimeve. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **14** | 1.14 Veprimtari  Ruajtja e ushqimeve. “Kërkimi i thesarit” | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Market për tregëtimin  e ushqimeve. |
| **15** | 1.15 Vetëvlerësim | Veprimtari në klasë |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **2. Mirëmbajtja**  **e mjedisit shtëpiak, kopshtit**  **10 orë**  Njohuri të reja  4 orë  Veprimtari  4 orë  Projekt  1orë  Vetëvlerësim  1 orë | 2.1 Mjedisi shtëpiak  dhe materialet/objektet  e shtëpisë | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Metoda gjithëpërfshirëse interaktive-bashkëpunuese;  punë individuale dhe  në grup për krijimin  e kopështit;  eskursion në njësi tregtare shitje të veglave të mirëmbajtjes së mjedisit shtëpiak, bimësh zbukuruese;  prezantime në slide  dhe video;  eksplorim, shqyrtim  të mjediseve shtëpiake dhe kopështi;  hetim të përdorimit të veglave të mirëmbajtes së shtëpise dhe kopështit;  bashkëbisedim, shkëmbim eksperiencash përdorimi të veglave  të mirëmbajtjes së mjedisit të shtëpisë  dhe kopështit. | *Vlerësimi diagnostikues*   * Me listë kontrolli * Vetëvlerësim   *Vlerësimi formues*   * Përgjigjeve me gojë; * bashkëpunimit në grup; * midis vetë nxënësve; * aktivizimi në debate; * vlerësimi i detyrave të përgatitura; * nëpërmjet vëzhgimit në eskursion; * nëpërmjet një liste kontrolli. | Teksti “Aftësim teknologjik”  për klasën e 4-ët;  Skema të mjediseve shtëpiake, mobilime dhe modele ndërtimi të kopështit  Materiale nga interneti (video,tekst)  Prezantime në slide të krijuara nga mësuesi,nxënësi  Detyra model të përgatitur nga nxënësit |
|  | 2.2 Veprimtari praktike: Njohja dhe përdorimi  i objekteve të shtëpisë | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | 2.3 Kopështi dhe materialet/objektet  e kopështarisë | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | 2.4 Veprimtari praktike: Si të krijojmë një kopësht në shtëpi/shkollën tonë | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | 2.5 Mirëmbajta  e mjedisit shtëpiak, veglat dhe mjetet për mirëmbajtjen e shtëpise | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | 2.6 Veprimtari praktike: Llojet e ndryshme  të veglave që përdoren për mirëmbajtjen | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | 2.7 Mirëmbajta  e kopështit, veglat dhe mjetet për mirëmbajtjen e kopështit | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | 2.8 Veprimtari praktike: Krijimi i kopështit, llojet e ndryshme të veglave që përdoren | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | 2.9 Projekt: Mirëmbajtja e shtëpisë dhe kopështit | Veprimtari në klasë. | Projekt: Mirëmbajtja e shtëpisë dhe e kopshtit |
|  | 2.10 Vetëvlerësim | Veprimtari në klasë. | Vetëvlerësim |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Tekstilet dhe mirëmbajtja**  **10 orë**  Njohuri të reja  3 orë  Veprimtari  5 orë  Projekt  1orë  Vetvlerësim  1 orë | 3.1 Tekstilet | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi | Metoda interaktive, bashkëvepruese, gjithëpërfshirëse;  Punë në grup dhe punë individuale;  Teknikat dhe metodat  e hulumtimit;  Teknika që zhvillojnë mendimin kritik dhe krijues;  Bashkëbisedim, shkëmbim eksperiencash, përdorim të mjeteve  të punës;  Zbatime praktike brenda dhe jashtë klase;  Prezantime në forma  të ndryshme, përfshirë TIK;  Projekte kurrikulare. | *Vlerësim diagnostikues*   * intervistë me një listë treguesish; * vetvlerësim me listë kontrolli;   *Vlerësim formues*   * vlerësimi përgjigjeve me gojë; * vlerësimi i punës në grup; * vlerësim mes nxënësish; * vlerësim i detyrave të shtëpisë; * vetëvlerësim; * prezantim me gojë ose me shkrim; * projekt kurrikular;   *Vlerësimi i të nxënit (përmbledhës)*   * test për një grup temash; * vlerësim i portofolit. | Teksti “Aftësim teknologjik”  për klasën e 4-ët;  Materiale nga interneti;  Prezantime në slide/materiale të krijuara nga mësuesi ose nxënësi;  Modele të detyrave nga nxënësit;  Mjete pune, materiale kryesore dhe ndihmëse, për pregatitjen e produkteve të gatshme. |
| **2.** | 3.2 Veprimtari  Thurjet e tekstileve. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi |
| **3.** | 3.3 Fibrat natyrore dhe artificiale | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi |
| **4.** | 3.4 Veprimtari  Përzgjedhja e tekstileve sipas llojit të tyre. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi |
| **5.** | 3.5 Skicimi. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi |
| **6.** | 3.6 Veprimtari  Prerja bazuar në kallëp. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi |
| **7.** | 3.7 Veprimtari  Qepja me dorë. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi |
| **8.** | 3.8 Veprimtari  Punime dore | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi |
| **9** | 3.9 Projekt  Thurja në mënyrë artizanale e tekstileve | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi |
| **10.** | 3. 10 Vetëvlerësim | Veprimtari në klasë. |

# **Progami analitik i lëndës Aftësim teknologjiK klasA e 4-ëT**

**Gjithsej: 35 javë x 1 orë / javë = 35 orë**

**Njohuri të reja: 13 orë 36%**

**Veprimtari Praktike 17 orë 50%**

**Projekte 2 orë 6 %**

**Vetëvlerësim 3 orë 8%**

**TEMATIKA I: GATIMI DHE RUAJTJA E USHQIMIT (15 ORË)**

**Rezultatet për kompetencat e lëndës:**

* Eksploron gamën e ushqimeve, mënyrat e përpunimit të tyre sipas vakteve për një ushqyerjetë shëndetshme.
* Përzgjedh mjetet e punës dhe lëndët e para për gatim sipas recetës.
* Realizon gatimin sipas recetave të thjeshta për një ushqyerje të shëndetshme.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Tematika** | **Orë** | **Tema** | **Njohuritë - Shkathtësitë dhe aftësitë - qëndrimet dhe vlerat.** | | **Konceptet kryesore** | **Burimet** |
| **1** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 6 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **1** | **Të njohim ushqimet.** | **Nj** | Njihet me konceptin “ushqim apo produkt ushqimor”, origjinën e ushqimit, përpunimin teknologjik deri në ushqim  të gatshëm. | “Ushqim ose produkt ushqimor”, “Ushqime bimore”, “Ushqime shtazore”, “Ushqim  i gatshëm”, “Ushqim  i përpunuar”. | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/ me foto të ushqimeve, video, prezantime, tregime për fëmijë mbi origjinën  e ushqimeve, përpunimin teknologjik të tyre; dërrasa  e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Dallon lloje të ushqimeve sipas origjinës, përpunimit teknologjik deri në ushqim  të gatshëm. |
| **Q+V** | Vlerëson ndikimin e zhvillimeve teknologjike në shtimin e larmisë  së ushqimeve dhe zhvillimin  e zakoneve ushqimore. |
| **2** | **2** | **Veprimtari**  Eksplorimi i ushqimeve në dietën tonë ushqimore | **Nj** | Njihet me lloje të ndryshme të ushqimeve, mënyra të përpunimit të tyre në dietën ushqimore. | “Ushqim  i gatshëm për tu përdorur” “Ushqim  i përpunuar” “Zgjedhje ushqimore” | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/ informacione nga detyrat  e nxënësve, dërrasa e zezë shkumës etj. |
| **SH+A** | Dallon ndryshimet midis ushqimeve të gatëshme për t’u përdorur dhe ushqimeve të përpunuara. |
| **Q+V** | Vlerëson rëndësinë e zgjedhjeve  të shëndetshme ushqimore. |
| **3** | **3** | Zgjedhja e ushqimeve sipas vakteve për një ushqyerje të shëndetshme. | **Nj** | Dallon ushqimet sipas grupeve ushqimore. | “Ushqyerje e shëndetshme”, “Vakt ushqimor”, “Racion ushqimor”. | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/ me foto të ushqimeve, videoprojektor, dërrasa  e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Përzgjedh lloje të ndryshme të ushqimeve të gatshme apo të përpunuara për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **Q+V** | Vlerëson zgjedhjen e ushqimeve, racioneve ushqimore sipas vakteve dhe zbatimin e hapave për një ushqyerje  të shëndetshme. |
| **4** |  | **4** | **Veprimtari**  Vaktet e mia | **Nj** | Shpjegon rëndësinë e zbatimit në dietën ushqimore të rekomandimeve për një ushqyerje të shëndetshme. | “ Ushqim që duhet përdorur me masë”, ”Ushqim i shëndetshëm” | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/ me foto të ushqimeve, prezantime, videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Kombinon përbërës dhe porcione ushqimore sipas vakteve duke zbatuar hapat për një ushqim të shëndetshëm. |
| **Q+V** | Vlerëson zgjedhjet sasiore dhe cilësore  të ushqimeve si faktor i rëndësishëm  në ruajtjen e shëndetit. |
| **5** | **5** | Pajisjet dhe mjetet e punës në kuzhinë. | **Nj** | Eksploron pajisje dhe mjete të punës  në kuzhinë sipas funksionit. | “ Mjedisi  i kuzhinës”, “Mobilie kuzhine”, ”Pajisje kuzhine”, “Mjete pune në kuzhinë”. | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/ foto nga internet të pajisjeve dhe mjeteve në kuzhinë, video prezantimi dhe funksioni të pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhinë, projektor, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Përzgjedh pajisjet dhe mjetet në kuzhinë sipas funksionit dhe vlerëson rëndësinë  e përdorimit të tyre në kuzhinë. |
| **Q+V** | Vlerëson rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurisë, higjenës dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit  të pajisjeve dhe mjeteve të punës  në kuzhinë |
| **6** | **6** | **Veprimtari**  Përdorimi  i pajisjeve  dhe i mjeteve  të punës  në kuzhinë. | **Nj** | Dallon pajisje dhe mjete të punës  në kuzhinë sipas funksionit. | “Pajisje kuzhine”,  “Mjete pune në kuzhinë” | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/ me foto të ushqimeve, receta, video të prezantimit të teknikave të përdorimit të mjeteve, dërrasa e zezë, shkumës etj.  - Ushqime të ndryshme (oriz, sheqer, qumësht, ujë)  - Mjete të ndryshme matëse në kuzhinë etj. |
| **SH+A** | Përdor pajisje dhe mjete pune në kuzhinë për përpunimin e ushqimeve në prani  të të rriturve. |
| **Q+V** | Vlerëson rëndësinë e përdorimit  të pajisjeve dhe mjeteve të punës  në kuzhinë. |
| **7** | **7** | **Gatimi**  **i ushqimit.** | **Nj** | Dallon elementet e procesit teknologjik  të gatimit të ushqimit. | “Gatim”,  “Proces teknologjik  i gatimit”,  “Metoda të gatimit”, etj. | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www. foodafactoflife.org.uk/, foto, receta, video, prezantime të teknikave të gatimit, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Tregon nëpërmjet shembujve të thjeshtë elementet e procesit teknologjik  të përpunimit të ushqimit. |
| **Q+V** | Vlerëson zgjedhjen e teknikave të gatimit si element i rëndësishëm i ushqimit të shëndetshëm. |
| **8** |  | **8** | **Veprimtari**  Metoda  të gatimit  të ushqimit. | **Nj** | Dallon elementet e procesit teknologjik  të gatimit. | “Gatim”,  “Proces teknologjik  i gatimit”,  “Metoda të gatimit”, etj. | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/ foto të ushqimeve, receta, video me prezantime të metodave të gatimit, tregime për gatimin e recetave të thjeshta, videoprojektor, dërrasa e zezë etj. |
| **SH+A** | Përzgjedh metoda të shëndetshme të gatitimit në ushqimet e dietës së tij/ saj. |
| **Q+V** | Vlerëson rëndësinë e zgjedhjes së metodave të gatimit për një ushqyerje  të shëndetshme. |
| **9** | **9** | Hapa të gatimit sipas recetës. | **Nj** | Lexon recetën për gatimin e ushqimeve duke vlerësuar rubrikat e saj. | “ Recetë gatimi”,  “Hapa  të gatimit”. | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/me foto të ushqimeve, receta, video me prezantime të gatimeve të ndryshme, videoprojektor, mjete të punës në kuzhinë, dërrasa  e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Gatuan ushqime (në prani të të rriturve) duke zbatuar me korrektësi recetën  dhe hapat e gatimit. |
| **Q+V** | Vlerëson zbatimin me korrektësi të recetës, të hapave të procesit teknologjik, për përgatitjen e ushqimeve të shëndetshme. |
| **10** | **10** | **Veprimtari**  Hapa të gatimit sipas recetës. | **Nj** | Planifikon gatimin e ushqimit sipas recetës për një numër të caktuar personash dhe harton listën e blerjeve. | “Lista  e blerjes”  “Shpenzime për gatim”  “Recetë gatimi”  “Hapa të gatimit”  “Vlerësim  i ushqimit” | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/me foto të ushqimeve, receta, video me prezantime të gatimeve të ndryshme, videoprojektor; dërrasa  e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Përzgjedh mjetet për gatimin e ushqimit dhe gatuan ushqime (në prani të të rriturve) duke zbatuar me korrektësi recetën dhe hapat e gatimit. |
| **Q+V** | Vlerëson zbatimin me korrektësi të recetës, të hapave të procesit teknologjik, për përgatitjen e ushqimeve të shëndetshme. |
| **11** | **11** | **Veprimtari**  Hapa të gatimit sipas recetës. | **Nj** | Planifikon gatimin e ushqimit sipas recetës për një numër të caktuar personash dhe harton listën e blerjeve. | “Freski  e ushqimit” | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/me foto të ushqimeve, receta, video me prezantime të gatimeve të ndryshme, videoprojektor; dërrasa  e zezë, shkumës, mjete të punës në kuzhinë dhe lënda e parë sipas recetave (sipas mundësive) etj. |
| **SH+A** | Përzgjedh mjetet për gatimin e ushqimit dhe gatuan ushqime (në prani të të rriturve) duke zbatuar me korrektësi recetën dhe hapat e gatimit. |
| **Q+V** | Vlerëson zbatimin me korrektësi të recetës, të hapave të procesit teknologjik, për përgatitjen e ushqimeve të shëndetshme.  Vlerëson freskinë dhe sigurinë  e ushqimeve përpara gatimit. |
| **12** |  | **12** | Ruajtja  e ushqimeve. | **Nj** | Dallon rëndësinë e ruajtjes së ushqimeve në rritjen e kohës së përdorimit të tyre dhe liston faktorët që ndikojnë në ruajtje. | “Ruajtja e ushqimeve”,  “Mënyra  të ruajtjes”, “Konservim”, “Konservantë” | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/ foto, video, prezantime,videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Zbaton mënyra të ruajtjes së ushqimeve në kushtet e shtëpisë. |
| **Q+V** | Vlerëson rëndësinë e ruajtjes  së ushqimeve në shtëpi për sigurinë  e shëndetit. |
| **13** | **13** | **Veprimtari**  Ruajtja  e ushqimeve | **Nj** | Liston faktorë që ndikojnëon në ruajtjen  e ushqimeve në shtëpi dhe rritjen  e sigurisë ushqimore. | “Metoda konservimi” | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.foodafactoflife.org.uk/me foto të ushqimeve, video, prezantime mbi mënyra të ndryshme të përpunimit të ushqimeve, mjete për veprimtari praktike reale (mjete paketimi) në shkollat ku ka mundësi, dërrasa  e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Zbaton mënyra të ruajtjes së ushqimeve në kushtet e shtëpisë duke përdorur paketime të ndryshme |
| **Q+V** | Vlerëson rëndësinë e përpunimit  të ushqimeve në ruajtje në shtimin  e larmisë së ushqimeve. |
| **14** | **14** | **Veprimtari**  Ruajtja  e ushqimeve. “Kërkimi  i thesarit” | **Nj** | Dallon mënyra konkrete të ruajtjes  së ushqimeve sipas veçorive dhe grupeve me karakteristika të përbashkëta. |  | Fletët e punës për nxënësit  të rekomanduara pas ditarit, stilolapsa. |
| **SH+A** | Zbaton mënyra të ruajtjes së ushqimeve me metoda të ndryshme në varësi  të kohës së përdorimit të tyre. |
| **Q+V** | Krahason mënyra të ruajtjes së ushqimeve të përpunuar në mënyra  të ndryshme.  Vlerëson gjendjen e paketimit dhe etiketën e ushqimeve si tregues  i rëndësishëm i njohjes së afatit  të përdorimit të ushqimit. |
| **15** | **15** | **Vetëvlerësim** |  |  |  | Libri Aftësim teknologjik |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Tematika** | **Orë** | **Tema** | **Njohuritë-Shkathtësitë dhe aftësitë-qëndrimet dhe vlerat** | | **Konceptet kryesore** | **Mjetet mësimore**  **(Burimet)** |
| 1 | **II. Mirëmbajtja  e mjedisit shtëpiak, kopshtit**  **10 orë**  Njohuri të reja 4 orë  Veprimtari praktike 4 orë  Projekt 1 orë  Vetëvlerësim 1 orë | 1 | Mjedisi shtëpiak dhe materialet/ objektet  e shtëpisë | Nj | Njeh pajisjet të ndryshme në mjedisin shtëpiak dhe kopështit | Planimetri banese, vegla të mirëmbajtjes, dyer, dritare, mentesha. | Libri Aftësim teknologjik 4; foto të planimetrive të shtëpive të banimit A4, projektor, dërrasa e zezë, shkumës, etj. |
| SH+A | Dallon mjetet dhe pajisjet e brendëshme, muret dhe ndërtimet e tyre: porta dhe mentesha, karroca dore, etj |
| Q+V | Vlerëson mjetet dhe veglat për ndërtimin dhe mirëmbajtjen e ambjenteve shtëpiake. |
| 2 | 2 | Veprimtari praktike: Njohja dhe përdorimi i objekteve të shtëpisë | Nj | Njeh një gamë të gjërë të pajisjeve të ndryshme në mjedisin shtëpiak dhe klasës (mjetet dhe pajisjet e brendëshme, muret dhe ndërtimet e tyre: dera dhe mentesha, karroca dore, etj). | Material, ngjyrë, formë, mjete dhe pajisje të brendëshme, mure dhe ndërtimet  e tyre. | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti http:// www.homeobject/design ose vegla mirembajtje, video, foto veglash mirëmbajtje, dërrasa e zezë, etj. |
| SH+A | Dallon shumëllojshmërinë e materialeve, ngjyrave dhe formavet të objekteve. |
| Q+V | Vlerëson llojet e materialeve, format  dhe ngjyrat në mobilimin e shtëpisë |
| 3 | 3 | Kopështi dhe materialet/objektet e kopështarisë | Nj | Njeh një gamë të gjërë të kopështeve  dhe pajisjeve të ndryshme për krijimin  e mjediseve të gjelbëruara | Mjedis i gjelbëruar, vegla kopështi, bimë dekorative dhe bujqësore. | Libri Aftësim teknologjik 4, foto të ndryshme kopështi shtëpiak dhe shkolle, modele në internet, prezantime  në videoprojektor, dërrasa  e zezë, etj. |
| SH+A | Dallon mjetet dhe pajisjet e krijimit të kopështit, lopata, beli, gërshëra krasitjes, karroca dore, etj |
| Q+V | Vlerëson përzgjedhjen e veglave  të duhura për krijimin dhe mirëmbajten  e mjedisit të gjelbëruar shtëpiak/shkollë. |
| 4 | 4 | Veprimtari praktike: Si të krijojmë një kopësht në shtëpi/shkollën tonë | Nj | Njeh format dhe ndërtimin e objekteve  të kopështit. | Fidane bimësh, lule zbukuruese doreza kopështi, vazo të vogla plastike, dhe me pleh, lopatë e vogël | Libri Aftësim teknologjik 4; objekte për tu ricikluara (vazo, goma, shishe etj.) prezantime, videoprojektor, dërrasa e zezë,etj. |
| SH+A | Heton llojet e materialeve dhe montimin  e objekteve të ndryshme për krijimin  e kopështit në shtëpi/klasë |
| Q+V | Vlerëson rëndësinë e përdorimit  të materialeve të riciklueshme  për krijimin e kopështit. |
| 5 | 5 | Mirëmbajta e mjedisit shtëpiak, veglat dhe mjetet për mirëmbajtjen e shtëpise | Nj | Njeh format dhe ndërtimin e objekteve  të përdorimit shtëpiak | Mobilje, vegla mirëmbajtje, mjete pastrimi | Aftësim teknologjik 4. Vegla pune dhe materiale patrimi (pinca, kaçavidë, çekiç, sharrë, shkallë, solucion pastrimi, copa për të larë), dërrasa e zezë, etj. |
| SH+A | Analizon rradhën e punës që duhet ndjekur për mirëmbajtjen dhe pastrimin  e shtëpisë/klasës. |
| Q+V | Vlerëson rëndësinë e mirëmbajtjes  së objekteve të shtëpisë/klasës  dhe pastrimin e tyre. |
| 6 |  | 6 | Veprimtari praktike: Llojet e ndryshme të veglave që përdoren për mirëmbajtjen | Nj | Njeh mënyrën e përdorimit të mjeteve  të nevojshme për mirëmbajtjen e shtëpisë  (veglat e punës, kaçavidë, sqepar,sharrë.) | Rregullim objekti, pastrim, higjenizim  i mjedisi | Libri Aftësim teknologjik 4 , skice-ide të rregullimit të karrike/bankë në shtëpi/ klasë, dërrasa e zezë, etj. |
| SH+A | Përcakton llojin e veglave përkatëse  të mirëmbajtjes dhe zgjedhjen e duhur  të mjeteve të pastrimit. |
| Q+V | Diskuton mbi efikasitetin dhe përgjedhjen e veglave të duhura ose materialeve  për pastrim. |
| 7 | 7 | 7 Mirëmbajta e kopështit, veglat dhe mjetet për mirëmbajtjen e kopështit | Nj | Njeh përdorime të ndryshme të veglave dhe mjeteve të mirëmbajtjes së kopështit. | Mbjellje, plehërim, ujitje, mirëmbajtje. | Libri Aftësim teknologjik 4, vegla kopështi, bimë dekorative dhe bujqësore, foto ilustruese, etj |
| SH+A | Organizon mjedisin dhe mjetet e punës për të krijuar një kopësht në shtëpi/klasë. Realizon mjedis të gjelbëruar. |
| Q+V | Diskuton modele të ndryshme të krijimit të mjedisit të gjelbëruar në shtëpi/klasë. |
| 8 | 8 | Veprimtari praktike: Krijimi i kopështit, llojet e ndryshme të veglave që përdoren | Nj | Njeh artin e krijimit konkret të kopështit/mbjelljes së bimëve në vazo duke përdorur veglat e punës së kopështarisë në kushtet e klasës si: lopata,krëhëri, gërshërët e kopështit, etj. | Arti i krijimit  të kopështit, gërmim, mbjellje, ujitje, plehërim. | Libri Aftësim teknologjik 4, vegla të ndryshme kopështi, pleh, bimë dekorative/ bujqësore, foto nga interneti të krijimeve të kopështit, etj. |
| SH+A | Përdor veglat e duhura për realizimin  e kopështit të dëshiruar. |
| Q+V | Vlerëson veprimtarinë për krijimin e një mjedisi të gjelbëruar në shtëpi/shkollë |
| 9 | 9 | Veprimtari praktike: Krijimi i kopështit, llojet e ndryshme të veglave që përdoren | Nj | Krijon mobilim shtëpie ose krijon  një mjedis të gjelbëruar në shkollë. | Mobilim, krijim kopështi në klasë | Libri Aftësim teknologjik 4, skica planimetrie për mobilimi, foto model kopështi në shtëpi/klasë, prezantim, videoprojektor |
| SH+A | Përcakton mjetet dhe materialet  e nevojshme per realizimin e mobilimit  dhe mjedisit të gjelbëruar |
|  |  | Q+V | Vlerëson veprimtarinë për mobilimin  e banesës/krijimin e kopështit duke  iu referuar planit të veprimit të modelit. |
| 10 | 10 | Vetëvlerësim |  |  |  |  |

**TEMATIKA III: TEKSTILET DHE MIRËMBAJTJA (10 ORË)**

**Rezultatet për kompetencat e lëndës**:

* Eksploron përbërjen e tekstileve të ndryshme (llojet e fibrave natyrore, artificiale), si dhe mënyrat e thurjes së tyre;
* Përzgjedh materialet e nevojshme për realizimin e qepjeve me dorë (planifikimi i listës së materialeve kopsa, gjilpërë. pëlhura, etj);
* Realizon produkte përmes qepjes me dorë (ildisje, kthim pale, qepja e vrimës së kopsave, kopsa, etj).;

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Tematika** | **Orë** | **Tema** | **Njohuritë-Shkathtësitë dhe aftësitë-qëndrimet dhe vlerat.** | | **Konceptet kryesore** | **Mjetet mësimore**  **(Burimet)** |
| 1 | **III. Tekstilet dhe mirëmbajtja.**  **10 Orë**  Njohuri të reja 3 orë  Veprimtari praktike 5 orë  Projekt 1 orë  Vetëvlerësim 1 orë | 1 | Tekstilet | Nj | Njeh mënyrën e formimit të pëlhurës. | “Pëlhurë”, “Fije bazë”, “Fije ind”, “Sovajkë ”,  “Masur”,  “Top tekstili”. | Libri Aftësim teknologjik 4; foto e makinës së prodhimit të tekstileve(tezgjah)  e paraqitur në formatA4, copa materialesh tekstile, fletore , dërrasa e zezë, shkumës, etj. |
| SH+A | Dallon shumëllojshmërinë e materialeve tekstile dhe të produkteve të ndryshme  të krijuara me to. |
| Q+V | Vlerëson ndikimin e zhvillimeve teknologjike në shtimin e larmisë së materialeve dhe produkteve tekstile. |
| 2 | 2 | Veprimtari praktike.  Thurjet  e tekstileve | Nj | Njeh mënyrën e përsëritjes së kryqëzimit të fijeve të bazës me fijet e indit,  për formimin e pëlhurës. | “Thurje”,  “Vizatim  i thurjes”,  “Pëlhura  të ashpra”,  “Pëlhura  të gatshme”. | Libri Aftësim teknologjik 4; faqe interneti (<http://www>.patternskid.com) me projekte thurjesh për fëmijë, video,fletë letre, ose coha tekstili me ngjyra, fletë me katrore, lapsa me ngjyra, gërshërë e vogël, vizore, ngjitës, dërrasa e zezë, shkumës, etj. |
| SH+A | Dallon shumëllojshmërinë e thurjeve  të tekstileve. |
| Q+V | Vlerëson veprimtarinë për krijimin e një thurje të thjeshtë (me letër ose material tekstil). |
| 3 | 3 | Fibrat natyrore dhe artificiale | Nj | Njeh fibrat tekstile dhe klasifikimin  e tyre. | “Fibra tekstile”, “Fibra natyrore”,  “Fibra kimike”,  “Fill”,  “Tjerrje”. | Libri Aftësim teknologjik 4; lloje të ndryshmefijesh (pambuk, lesh, mëndafsh, poliester, akrilik, najlon, etj.) prezantime, videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës etj |
| SH+A | Dallon , për lloje të ndryshme fibrash, vetitë e tyre. |
| Q+V | Vlerëson përzgjedhjen e materialit të fillit, të pëlhurave, për prodhimin e veshjeve,  si dhe të tekstileve të përdorimit shtëpiak. |
| 4 | 4 | Veprimtari praktike.  Përzgjedhja  e tekstileve sipas llojit  të tyre | Nj | Njeh klasifikimin e fibrave tekstile, si dhe ciklin e plotë per prodhimin e materialeve të gatshme tekstile. | “Fibra natyrore”,”fibra artificiale”, “cikli i plotë  i prodhimit  të materialeve tekstile”. | Libri Aftësim teknologjik 4; lloje të ndryshme fijesh (pambuk, lesh, mëndafsh, poliester, akrilik, najlon, etj.) prezantime, videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| SH+A | Heton rezultatet e eksperimentit,  për përcaktimin e llojit të fibrave. |
| Q+V | Vlerëson rëndësinë e secilës etapë,  në ciklin e plotë për prodhimin  e materialeve të gatshme tekstile. |
| 5 | 5 | Skicimi | Nj | Njeh mjetet dhe materialet e nevojshme për realizimin e një produkti të qepur  me dorë. | “skicë”, “kallëp,”  “ prerje”,  “qepje me dorë” “materialet  dhe mjetet” | Mjete pune dhe materiale (metër shirit,gërshërë,gjilpërë dore, skica modelesh, tekstile, penj,), dërrasa  e zezë, shkumës, libri Aftësim teknologjik 4, etj. |
| SH+A | Analizon rradhën e punë që duhet ndjekur për përftimin e këtij produkti. |
| Q+V | Vlerëson rëndësinë e secilës etapë  në produktin përfundimtar. |
| 6 |  | 6 | Veprimtari praktike: Prerja bazuar në kallëp | Nj | Njeh mënyrën e përgatitjes së kallëpëve, për skicim. | “skicimi”, “prerje”, “qepje” | Foto skicash që tregojnë vendosjen e kallëpëve në pëlhurë(revista, interneti), dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim teknologjik 4, etj. |
|  | SH+A | Përcakton pjesët përbërëse të modelit  që do të skicojë. |
|  | Q+V | Diskuton mbi efikasitetin dhe format  e pjesëve përbërëse të modelit,në lidhje me mënyrën e vendosjes së kallëpëve  të tyre në pëlhurë |
| 7 | 7 | Veprimtari praktike.  Qepja me dorë | Nj | Njeh përdorime të ndryshme të qepjes  me dorë | “qepje kopse”,“tegel  i vazhduar”, “ildisje”, “kthim pale” | Material tekstili, metër shirit, gjilpërë dore, gërshërë, penj,metër, dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim teknologjik 4, etj. |
| SH+A | Organizon mjedisin dhe mjetet e punës.  Realizon qepje me dorë të kopsës,  kthim pale, etj. |
| Q+V | Diskuton qëndrueshmërinë, formën  e objekteve të realizuara. |
| 8 | 8 | Veprimtari praktike.  Punime dore | Nj | Njeh artin e punës së dorës, në prodhime të tilla si punimet me grep dhe me shtiza, qëndistaria, aplikacionet, thurjet. | “arti i punës  së dorës”, ”qëndistari”, “punime me grep”, “punime me shtiza”,  “aplikacione”, “thurje” | Objekte të ndryshme, ose foto nga interneti të punimeve  të dorës, copa tekstili, penj, gjilpërë gërshërë, dërrasa  e zezë, shkumës, libri Aftësim teknologjik 4, etj. |
| SH+A | Zbaton teknikat artizanale për realizimin  e produkteve të thjeshta. |
| Q+V | Vlerëson veprimtarinë dhe produktin përfundimtar. |
| 9 | 9 | Projekt. Thurja në mënyrë artizanale  e tekstileve | Nj | Zbaton teknikat artizanale për thurjen  e pëlhurave tekstile. | “thurje në mënyrë artizanale”, “trikotazhe” | Fill i trashe me ngjyra  të ndryshme, gjilpërë dore,gërshërë e vogël, karton, vizore, laps, letër ngjitës, dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim teknologjik, etj. |
| SH+A | Përcakton mjetet dhe materialet  e nevojshme per realizimin e një produkti. |
|  |  | Q+V | Vlerëson veprimtarinë dhe produktin përfundimtar, duke iu referuar planit  të veprimit të modelit. |
| 10 | 10 | Vetëvlerësim |  |  |  | Libri Aftësim teknologjik 4 |