**PLANI MËSIMOR VJETOR KLASA V SHKALLA II**

**FUSHA: TEKNOLOGJI DHE TIK**

**LËNDA: AFTËSIM TEKNOLOGJIK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Plani mësimor vjetor – Klasa e V-të Aftësim Teknologjik 5** | | |
| **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** | **1.1** Të zgjedhim ushqimet  **1.2** *Veprimtari praktike*: Etiketat  e ushqimeve  **1.3** *Veprimtari praktike*:Eksplorimi  i ushqimeve për një vakt të shëndetshëm  **1.4** Perimet. Vlera ushqyese dhe gatimi i tyre  **1.5** *Veprimtari praktike*: Gatimi i perimeve sipas recetës për një ushqyerje të shëndetshme  **1.6** Gatimi i perimeve sipas hapave teknologjikë  **1.7** *Veprimtari praktike:* Gatimi dhe shërbimi i perimeve  **1.8** *Veprimtari praktike:* Frutat. Përpunimi  i tyre në kuzhinë.  **1.9** Mishi, shpendët, peshku. Vlera ushqyese dhe gatimi i tyre  **1.10** *Veprimtari praktike:* Gatimi i mishit  për një ushqyerje të shëndetshme  **1.11** *Veprimtari praktike:*Gatimi i peshkut dhe prodhimeve të detit  **1.12** Qumështi dhe prodhime të tij.  Vlera ushqyese dhe gatimi.  **1.13** *Veprimtari praktike:*Gatime me qumësht dhe prodhime qumështi  **1.14** Projekt: Paketa e vaktit tim ushqimor  **1.15** Vetëvlerësim |  | |  |
| **2. ARREDIMI DHE MIRËMBAJTJA E MJEDISIT SHTËPIAK, KOPSHTIT**  **10 orë** |  | **2.1** Arredimi i shtëpise.  **2.2** *Veprimtari praktike: A*rredimi i mjedisit shtëpiak  **2.3** Mjedisi i ndënjes dhe fjetjes në shtëpi.  **2.4** *Veprimtari praktike*: Objekte funksionale shtëpiake  **2.5** Skicimi i mjedisit të ndënjes.  **2.6** *Veprimtari praktike*: Skicimi i ambjenteve shtëpiake  **2.7** Rregullat për pastrimin dhe mirëmbajtjen e shtëpisë.  **2.8** *Veprimtari praktike:* Përdorimi i mjeteve në shtëpi. **2.9** *Projekt:* Rregullat për pastrimin dhe mirëmbajtjen e shtëpisë.**2.10** Vetëvlerësim | |  |
| **3. TEKSTILET DHE MIRËMBAJTJA**  **10 orë** |  |  | | **3.1** Konfeksion.  **3.2** *Veprimtari praktike:* Aksesorët  e konfeksioneve.  **3.3** Skicimi i objektit.  **3.4** *Veprimtari praktike*: Realizimi i një objekti konkret.  **3.5** Ngjitje materialesh.  **3.6** *Veprimtari praktike*: Punime dore.  **3.7** *Veprimtari praktike*: Aplikacion me materiale të ndryshme**.**  **3.8** *Veprimtari praktike:* Qepje,ngjitje, aplikacionesh **3.9** *Projekt:* Trupi im, i qepur në material tekstili.**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.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 të të nxënit** | **Metodologjia dhe veprimtaritë e nxënësve** | **Vlerësimi** | **Burimet** |
|  | **I. GATIMI DHE RUAJTJA E USHQIMIT.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja*  *5 orë*  *Veprimtari*  *8 orë*  *Projekt*  *1orë*  *Vetvlerësim*  *1orë* | **1.1** Të zgjedhim ushqimet. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Metoda interaktive, bashkëvepruese, gjithëpërfshirëse;  Bashkëbisedim, shkëmbim eksperiencash përdorimi i pajisjeve;  Punë në grup dhe punë individuale;  Teknika dhe metoda të hulumtimit;  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;  - vlerësim 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 | Teksti “Aftësim teknologjik” për klasën e V-të;  Paketime dhe etiketa të ushqimeve;  Materiale nga detyra të nxënësve;  Materiale nga interneti (video, receta etj);  Prezantime në postera, slide  të krijuara nga mësuesi, nxënësi  Detyra model të përgatitur nga nxënësit |
|  | **1.2** *Veprimtari praktike*: Etiketat e ushqimeve. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | **1.3** *Veprimtari praktike*: Eksplorimi i ushqimeve për një vakt të shëndetshëm. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | **1.4** Perimet. Vlera ushqyese dhe gatimi i tyre. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | **1.5** *Veprimtari praktike* :Gatimi i perimeve sipas recetës për një ushqyerje të shëndetshme. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
|  | **1.6** Gatimi i perimeve sipas hapave teknologjikë | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | **1.7** *Veprimtari praktike:* Gatimi dhe shërbimi i perimeve. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
|  | **1.8** *Veprimtari praktike:* Frutat. Përpunimi i tyre në kuzhinë. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi, etj. |
|  | **1.9** Mishi, shpendët, peshku. Vlera ushqyese dhe gatimi i tyre. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  | **1.10** *Veprimtari praktike:* Gatimi i mishit për një ushqyerje të shëndetshme**.** | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
|  |  | **1.11** *Veprimtari praktike* Gatimi i peshkut dhe prodhimeve të detit | Veprimtari në klasë, në shtëpi, etj. |
|  |  | **1.12** Qumështi dhe prodhime të tij. Vlera ushqyese dhe gatimi. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
|  |  | **1.13** *Veprimtari praktike* Gatime me qumësht dhe prodhime qumështi | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi.  Mjedise reale pune. |
|  |  | **1.14** Projekt: Paketa e vaktit tim ushqimor | Veprimtari në klasë.  Mjedise reale pune. |
|  |  | **1.15** Vetëvlerësim | Veprimtari në klasë. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Tematika** | **Temat mësimore** | **Situatë e parashikuar të të nxënit** | **Metodologjia dhe veprimtaritë e nxënësve** | **Vlerësimi** | **Burimet** |
|  | **II:**  **ARREDIMI DHE MIRËMBAJTJA E MJEDISIT SHTËPIAK,**  **10 orë**  *Njohuri të reja*  *4 orë*  *Veprimtari*  *4 orë*  *Projekt*  *1orë*  *Vetvlerësim*  *1 orë* | **2.1** Arredimi i shtëpise | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Metoda interaktive-bashkëpunuese; Skica të shtëpive /apartamente banimi | *Vlerësimi diagnostikues*  Përgjigjeve me gojë; | Teksti për klasën  e V-të;  Skema të mjediseve shtëpiake, mobilime dhe modele mobilimi të shtëpive/ apartamente  Materiale nga interneti (video, tekst)  Prezantime në postera, slide  të krijuara nga mësuesi, nxënësi  Detyra model të përgatitur nga nxënësit |
|  | **2.2** *Veprimtari praktike:*  Arredimi i mjedisit shtëpiak | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Punë individuale dhe në grup për arredimin e mjediseve shtëpiake | *Vlerësim formues mbi arredimin e amjentit shtepiak* |
|  | **2.3** Mjedisi i ndënjes dhe fjetjes në shtëpi. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Metoda vëzhguese; Skica të shtëpive /apartamente banimi | Përgjigjeve me gojë;  bashkëpunim në grup;  midis vetë nxënësve; |
|  | **2.4** *Veprimtari praktike.*: Objekte funksionale shtëpiake | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Skicim individual të mjedise  të banimit | vlerësimi i detyrave  të punuara në klasë; |
|  | **2.5** Skicimi i mjedisit të ndënjes. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Metoda interaktive-bashkëpunuese; Hetim të skicave të ndryshme të mjedisit shtëpiak | Vlerësim i përgjigjeve  me gojë.  aktivizimi në debatete; |
|  | **2.6** *Veprimtari praktike*:  Skicimi i ambjenteve shtëpiake | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Punë individuale dhe në grup për skicimin e mjediseve shtëpiake | vlerësimi i skicave  të vizatuara në klasë; |
|  | **2.7** Rregullat për pastrimin  dhe mirëmbajtjen e shtëpisë. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Eksplorim, shqyrtim të mjeteve  të pastrimit të shtëpisë | *Vlerësimi formues për përdorimin e mjeteve  të pastrimit* |
|  | **2.8** *Veprimtari praktike:*  Përdorimi i mjeteve në shtëpi. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. | Demostrim të përdorimit  të mjeteve të pastrimit. | *Vetëvlerësim. Vlerësimi diagnostikues* |
|  | **2.9** Projekt: Rregullat për pastrimin dhe mirëmbajtjen e shtëpisë. | Veprimtari në klasë. | Prezantime në postera, slide  dhe video; | Vetëvlerësim  *Vlerësimi formues* |
|  | 2.10 Vetëvlerësim | Veprimtari në klasë. | Përgjigje me gojë, disktutim/ debate. | Me listë kontrolli |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **26.** | **Tekstilet dhe mirëmbajtja**  **10 orë**  *Njohuri të reja*  *3 orë*  *Veprimtari*  *5 orë*  *Projekt*  *1orë*  *Vetvlerësim*  *1 orë* | **3.1** Konfeksion. | 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  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 5-të;  Materiale nga interneti;  Slide/materiale  të krijuara nga mësuesi;  Modele të detyrave nga nxënësit;  Mjete pune, materiale kryesore dhe ndihmëse, për pregatitjen e produkteve të gatshme. |
| **27.** | **3.2** *Veprimtari praktike:* Aksesorët e konfeksioneve. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **28.** | **3.3** Skicimi i objektit. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **29.** | **3.4** *Veprimtari praktike*: Realizimi i një objekti konkret. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **30.** | **3.5** Ngjitje materialesh. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **31.** | **3.6** *Veprimtari praktike*: Punime dore. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **32.** | **3.7** *Veprimtari praktike*: Aplikacion me materiale  të ndryshme**.** | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **33.** | **3.8** *Veprimtari praktike:*  Qepje,ngjitje, aplikacionesh | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **34** | **3.9** *Projekt:* Trupi im,  i qepur në material tekstili. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **35.** | **3.10** Vetëvlerësim | Veprimtari në klasë. |

**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 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **1** | **Të zgjedhim ushqimet.** | **Nj** | Dallon faktorët, të cilët ndikojnë në zgjedhjet ushqimore. | “Zgjedhja ushqimeve”, “Ushqyerje e shëndetshme”. | Libri Aftësim teknologjik 5;  faqe interneti  (http:// www.foodafactoflife.org.uk/) me foto të ushqimeve, receta, video, prezantime; dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Zbaton hapat për një ushqyerje  të shëndetshme. |
| **Q+V** | Vlerëson ndikimin e zgjedhjeve ushqimore në shëndet. |
| **2** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **2** | **Veprimtari**  Etiketat e ushqimeve. | **Nj** | Lexon etiketat e ushqimit. | “Blerje e zgjuar”, “Paketim ushqimor”, ”Etiketë ushqimore”. | Libri Aftësim teknologjik 5;  faqe interneti me barcode sipas vendeve prodhuese; paketime dhe etiketa të ndryshme të ushqimeve; dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Zgjedh ushqimet duke vlerësuar etiketën dhe gjëndjen e paketimit të ushqimit. |
| **Q+V** | Vlerëson treguesit e etiketës në zgjedhjen e ushqimeve të shëndetshme. |
| **3** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **3** | **Veprimtari**  Eksplorimi  i ushqimeve  për një vakt  të shëndetshëm. | **Nj** | Dallon ushqimet sipas grupeve, origjinës, përpunimit sipas vakteve për një ushqyerje të shëndetshme. | “Ushqyerje  e shëndetshme”, “Vakt ushqimor”, “Përpunim  i ushqimit”. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti me receta, video, prezantime, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Përzgjedh ushqime dhe racioneve ushqimore sipas vakteve për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **Q+V** | Përpunon ushqimet për vakte të ndryshme ushqimore, për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **4** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **4** | Perimet. Vlera ushqyese dhe gatimi i tyre. | **Nj** | Zgjedh perimet stinore sipas racioneve të rekomanduara ditore për një ushqyerje të shëndetshme. | “Perime stinore” ,“ Vlera ushqyese”, “Gatimi i perimeve”, “Bimë aromatike dhe erëza”. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti me foto të perimeve, kalendar stinor  të perimeve, receta, video, prezantime të përpunimit teknologjik  të perimeve (larje, zierje në avull, blansherim etj); dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Zbaton kombinime ushqimore dhe mënyrat e shëndetshme të përpunimit të perimeve në kuzhinë për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **Q+V** | Vlerëson mënyrat e shëndetshme të përpunimit të perimeve në kuzhinë për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **5** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **5** | **Veprimtari**  Gatimi i perimeve sipas recetës për një ushqyerje të shëndetshme. | **Nj** | Planifikon gatimin e recetave të shëndetshme me bazë perime stinore dhe harton listën e blerjeve. | “Ushqim  i shëndetshëm”,  “Gatim  i shëndetshëm”,  “Kombinim ushqimor”,  “Recetë gatimi”,  “Lista e blerjes”,  “Vlerësim i ushqimit”,  “Shpenzime  për gatim”, etj. | Libri Aftësim teknologjik 5;  faqe interneti me foto të ushqimeve, receta, video me prezantime të metodave të gatimit të perimeve, videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Gatuan receta me perime me metoda të shëndetshme (në prani të të rriturve), sipas hapave teknologjikë duke përdorur mjetet në kuzhinë. |
| **Q+V** | * Vlerëson ushqimin e gatuar (pamjen, aromën, shijen etj). * Vlerëson shpenzimet e gatimit. * Vlerëson rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës, sigurisë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës në kuzhinë. |
| **6** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1 orë* | **6** | Gatimi i perimeve sipas hapave teknologjikë | **Nj** | Përshkruan hapat e procesit teknologjik të gatimit të perimeve. | “ Hapat e gatimit”, “Koha e gatimit”, “Metodat e gatimit” , “Gatim i shëndetshëm”. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti me video prezantimi të zbatimit të hapave teknologjikë të gatimit të perimeve, projektor, dërrasa  e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Zbaton kohën e gatimit të perimeve, për ruajtjen e vlerave ushqyese, për një ushqim të shëndetshëm. |
| **Q+V** | * Vlerëson rëndësinë e përdorimit në kuzhinë të pajisjeve dhe mjeteve të punës për përpunimin e perimeve sipas llojit, për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **7** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **7** | **Veprimtari**  Gatimi dhe shërbimi i perimeve | **Nj** | Planifikon gatimin e recetave me perime stinore dhe harton listën e blerjeve. | “Lista e blerjes”,  “Recetë gatimi”,  “Hapa të gatimit”,  “Vlerësim  i ushqimit”,  “Shpenzime  për gatim”. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti me receta, video të prezantimit të teknikave të përdorimit të mjeteve, gatimeve, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | * Gatuan perimet me metoda të përpunimit të ftohtë dhe të nxehtë duke zbatuar hapat dhe kohën e gatimit për një ushqyerje të shëndetshme. * Shërben perimet në temperaturën  e duhur dhe zbaton rregullat për porcionimin dhe vendosjen e ushqimeve në pjatë. |
| **Q+V** | * Vlerëson ushqimin e gatuar. * Vlerëson shpenzimet e gatimit. * Vlerëson rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës, sigurisë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës në kuzhinë. |
| **8** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **8** | **Veprimtari**  Frutat. Përpunimi i tyre në kuzhinë. | **Nj** | Dallon kombinime të frutave me grupe të tjera ushqimore. | “Kombinim ushqimor”, “Recetë gatimi”, “Lista e blerjes”, “Hapa të gatimit”, “Vlerësim  i ushqimit”,  “Shpenzime për gatim”, etj. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti me foto të ushqimeve, receta, video me prezantime  të metodave  të përpunimit të frutave, videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | * Zbaton metoda të përpunimit të ftohtë, metoda të përpunimit të nxehtë (në prani të të rriturve), sipas recetave me fruta për një ushqyerje të shëndetshme. * Shërben frutat duke zbatuar rregullat për kombinimet dhe dekoret. |
| **Q+V** | * Vlerëson ushqimin e gatuar. * Vlerëson shpenzimet e gatimit. * Vlerëson rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës, sigurisë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës në kuzhinë. |
| **9** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **9** | Mishi, shpendët, peshku. Vlera ushqyese dhe gatimi i tyre. | **Nj** | Dallon racionet e rekomanduara në dietën ushqimore, për mishin, shpendët, peshkun për një ushqyerje të shëndetshme. | “Yndyrna shtazore”, “Gatimi i shëndetshëm”. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti me foto të ushqimeve, receta, video me prezantime të gatimeve të ndryshme, videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Zbaton kombinimet ushqimore dhe mënyrat e shëndetshme të përpunimit të mishit, shpendëve peshku në kuzhinë për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **Q+V** | Vlerëson këshillat për zgjedhjen dhe përpunimin e mishit, shpendëve, peshkut në kuzhinë, për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **10** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **10** | **Veprimtari**  Gatimi i mishit për një ushqyerje të shëndetshme. | **Nj** | Planifikon gatimin e recetave të shëndetshme me bazë mish, apo prodhime mishi dhe harton listën e blerjeve. | “Ushqim  i shëndetshëm”  “Lista e blerjes”  “Recetë gatimi”  “Hapa të gatimit”  “Vlerësim  i ushqimit”  “Shpenzime  për gatim”. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti me receta, video me prezantime  të gatimeve të ndryshme, videoprojektor; dërrasa e zezë, shkumës, etj. |
| **SH+A** | Gatuan receta me mish, apo prodhime nga mishi (në prani të të rriturve), me metoda të shëndetshme, sipas recetave dhe hapave teknologjikë. |
| **Q+V** | * Vlerëson ushqimin e gatuar. * Vlerëson shpenzimet e gatimit. * Vlerëson rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës, sigurisë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës në kuzhinë. |
| **11** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **11** | **Veprimtari**  Gatimi i peshkut dhe prodhimeve të detit. | **Nj** | Planifikon gatimin e recetave të shëndetshme me bazë peshk, apo prodhime deti dhe harton listën e blerjeve. | “Ushqim i shëndetshëm”  “Lista e blerjes”  “Recetë gatimi”  “Hapa të gatimit”  “Vlerësim i ushqimit”  “Shpenzime për gatim”. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti me foto të ushqimeve, receta, video me prezantime të gatimeve të ndryshme, videoprojektor; dërrasa e zezë, shkumës, etj. |
| **SH+A** | Gatuan receta me peshk, apo prodhime deti (në prani të të rriturve), me metoda të shëndetshme, sipas recetave dhe hapave teknologjikë. |
| **Q+V** | * Vlerëson ushqimin e gatuar . * Vlerëson shpenzimet e gatimit. * Vlerëson rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës, sigurisë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës në kuzhinë. |
| **12** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **12** | Qumështi dhe prodhime të tij. Vlera ushqyese dhe gatimi. | **Nj** | Zgjedh qumështin dhe prodhimet nga qumështi, sipas përmbajtjes dhe racioneve të rekomanduara ditore për një ushqyerje të shëndetshme. | “ Gatime me qumësht”,  “Prodhime nga qumështi”,  “ Ushqim  i shëndetshëm” . | Libri Aftësim teknologjik 5;  faqe interneti, foto, video, prezantime, videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Kombinon qumështin dhe prodhimet e qumështit me ushqime të tjera, sipas vakteve për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **Q+V** | Vlerëson mënyrat e shëndetshme të përpunimit të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi, në kuzhinë për një ushqyerje të shëndetshme. |
| **13** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **13** | **Veprimtari**  Gatime me qumësht dhe prodhime qumështi. | **Nj** | Planifikon gatimin e recetave të shëndetshme me bazë qumësht, prodhime nga qumështi dhe harton listën e blerjeve. | “Ushqim  i shëndetshëm”,  “Lista e blerjes”,  “Recetë gatimi”,  “Hapa të gatimit”,  “Vlerësim  i ushqimit”,  “Shpenzime  për gatim”. | Libri Aftësim teknologjik 5;  faqe interneti, receta, video, prezantime;  dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **SH+A** | Gatuan receta me bazë qumësht, prodhime nga qumështi (në prani të të rriturve), sipas recetave dhe hapave teknologjikë. |
| **Q+V** | * Vlerëson ushqimin e gatuar . * Vlerëson shpenzimet e gatimit. * Vlerëson rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës, sigurisë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës në kuzhinë. |
| **14** | **I. Gatimi dhe ruajtja  e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja 5 orë*  *Punë Praktikë 8 orë*  *Projekt 1 orë*  *Vetvlerësim 1orë* | **14** | **Projekt**  Paketa e vaktit tim ushqimor. | **Nj** | Planifikon përgatitjen e një pakete ushqimore të një vakti, sipas udhëzimeve për një ushqyerje të shëndetshme. |  |  |
| **SH+A** | Përgatit ushqimet në paketë, në prani  të të rriturve duke zbatuar metoda të shëndetshme të gatimit. |
| **Q+V** | * Vlerëson ushqimet sipas pamjes, shijes, aromës, ngjyrave. * Vlerëson shpenzimet për përgatitjen  e paketës. |
| **15** |  | **15** | **Vetëvlerësim** |  |  |  | Libri Aftësim teknologjik 5 |

**Tematika II:** ARREDIMI DHE MIRËMBAJTJA E MJEDISIT SHTËPIAK, KOPSHTIT (10 orë)

**Rezultatet për kompetencat e lëndës**:

* Shqyrton objektet e mjedisit të ndënjes dhe fjetjes në shtëpi
* Eksploron mënyra të arredimit të mjedisit të ndënjes dhe fjetjes në shtëpi.
* Heton preferencat e vendosjes së objekteve në mjedisin e ndënjes dhe fjetjes në shtëpi duke marrë parasysh rregullat e ndriçimit, të hapësirës, funksionit, etj.
* Prezanton raste konkrete të përdorimit të mjeteve të nevojshme për mirëmbajtjen e shtëpisë ( veglat e punës, kaçavidë, sqepar, etj)
* Evidenton rastet e përdorimit të veglave të nevojshme për mirëmbajten e shtëpisë dhe të kopështit ( veglat e punës, kaçavidë, sqepar, etj)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Tematika** | **Orë** | **Tema** | **Njohuritë-Shkathtësitë dhe aftësitë-qëndrimet dhe vlerat** | | **Konceptet kryesore** | **Mjetet mësimore(Burimet)** |
| 1 | **II. Arredimi dhe mirëmbajtja e mjedisit shtëpiak, kopshtit**  **10 Orë**  Njohuri të reja  4 orë  Veprimtari praktike  4 orë  Projekt 1 orë  Vetëvlerësim  1 orë | 1 | Arredimi i shtëpise | Nj | Shqyrton objektet e mjedisit  të ndënjes dhe fjetjes në shtëpi | “vizatim”, “orendi”, “objekte shtëpiake”,  “pajisje gatimi”,  “orendi banjo”. | Libri Aftësim  teknologjik 5;  Skema planimetrie banimi,   në format A4, laps,vizore, fletore, dërrasa e zezë, shkumës, etj. |
| SH+A | Dallon shumëllojshmërinë  e objekteve dhe funksionin që luajnë në mjedisin shtëpiak |
| Q+V | Vlerëson rolin që luajnë objektet, pajisjet dhe orenditë në mjedisin shtëpiak |
| 2 | 2 | **2.2** *Veprimtari praktike:* Arredimi  i mjedisit shtëpiak | Nj | Eksploron mënyra të arredimit  të mjedisit të ndënjes dhe fjetjes në shtëpi. | “skicë banese”, ”vendosje orendish ”, ”hapësirë dhe dritë ambjenti”. | Libri Aftësim  teknologjik 5; internet: www/google.com/arredim shtëpie/ laps, gomë. letër A4, planimetri banese, videoprojektor., lapsa me ngjyra, vizore, dërrasa e zezë, shkumës, etj |
| SH+A | Vizaton modelin e planimetrisë  së mjedisit shtëpiak dhe e mobilon me objektet shtëpiake |
| Q+V | Vlerëson veprimtarinë për mënyrën e duhur të vendosjeve  të mobilieve dhe pajisjeve të tjera në mjedisin shtëpiak. |
| 3 | 3 | **2.3** Mjedisi i ndënjes dhe fjetjes në shtëpi. | **Nj** | Heton preferencat e vendosjes  së objekteve në mjedisin e ndënjes,fjetjes në shtëpi  duke marrë parasysh rregullat  e ndriçimit, hapësirës,funksionit | “ndriçim”, “standart”,  “kursim energjie”, “hapësirë”, “funksion përdorimi”, “preferencë objekti shtëpiak” | Libri Aftësim  teknologjik 5, modele planimetrie,  fletë formati, lapsa me ngjyra, dërrasa e zezë, shkumës etj |
| SH+A | Analizon mënyrën e vendosjes  së mobilieve në mjedise  të ndryshme. |
| Q+V | Vlerëson rëndësinë ruajtjes  së hapësirës dhe ndriçimit  të ambjenteve shtëpiake. |
| 4 | 4 | **2.4** *Veprimtari praktike*: Objekte funksionale shtëpiake | Nj | Prezanton raste konkrete  të vendosjes së orendive  në ambjentin shtëpiak. | “skicim planimetrie”, “vizatim orendish”, “vendosje oredish shtëpiake” | Libri Aftësim teknologjik 5, modele mobilimi shtëpie,prezantime, videoprojektor,  fletë formati, lapsa me ngjyra, dërrasa e zezë, shkumës etj |
| SH+A | Përcakton orenditë përbërëse  të ambjentit që do të vizatojë  në planimetrinë e shtëpisë. |
| Q+V | Diskuton për efikasitetin dhe rëndësinë e hapësirës midis orendive dhe pajisjeve shtëpiake. Rolin që luan sasia e ndriçimit  në ambjente. |
| 5 | 5 | **2.5** Skicimi i mjedisit të ndënjes. | Nj | Shqyrton objektet e duhura  për tu vendosur në mjedisin  e ndënjes | “divanë”, “kolltukë,”  “tavolinë mesi”, “biblotekë” “orendi zbukurimi” | Mjete pune letër vizatimi, skicë dhomë ndënje, laps, vizore, dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim teknologjik, etj. |
| SH+A | Analizon mënyrën e vendosjes  së orendive në hapësirën  e duhur. |
| Q+V | Vlerëson rëndësinë e respektimit të hapësirës dhe dritës së ambjentit të ndënjes |
| 6 |  | 6 | **2.6** *Veprimtari praktike*: Skicimi i ambjenteve shtëpiake | Nj | Aftësohen për të arreduar ambjentet e shtëpisë sipas rregullave të ndriçimit, hapësirës dhe funksionit. | “vizatim modeli”, “skicim objekti shtëpiak”,  “hapësirë orendish”, “zgjedhje ngjyre” | Skica, modele të ndryshme ose foto nga interneti të dhomave të ndënjes, letër A4, laps, vizore, libri Aftësim teknologjik 5, etj |
|  | SH+A | Zbaton rregullat për vendosjen  e orendive në hapësirë. |
|  | Q+V | Vlerëson mënyrën e arredimit  të mjedisit të ndënjës sipas parametrave standarte. |
| 7 | 7 | **2.7** Rregullat për pastrimin dhe mirëmbajtjen e shtëpisë | Nj | Njeh materialet që përdoren, kohën për mirëmbajtjen, pastrimin, dekorimin e mjedisit  të ndënjes dhe fjetjes dhe kostot përkatëse. | “mjete të pastrimit”, “solucione pastrimi natyralë”,  “cilësi solucioni pastrimi”, “vegla mirëmbajtje”, | Mjete pastrimi (kovë,fshesë, copë për pluhura,etj), vegla riparimi (pinca, kaçavidë, çekiç,gozhdë,vidë), dërrasa e zezë,  shkumës, libri Aftësim teknologjik 5, etj. |
| SH+A | Përcakton mjedisin dhe mjetet  e punës për pastrimin e shtëpisë, veglat që duhen për mirëmbajtje. |
| Q+V | Diskuton për mjetet që duhet të përdoren për pastrim, intervalin  e kohës deri në pastrimin e radhës, veglat kryesore të riparimit  të orendive shtëpiake. |
| 8 | 8 | **2.8** *Veprimtari praktike:* Përdorimi i mjeteve në shtëpi | Nj | Njeh rregullat dhe mjetet  e pastrimit të mjediseve shtëpike/klasë.  Analizon veglat e riparimit. | “solucion natyral”, ”vegla riparimi”, “peceta pluhurash”, “ujë”, “fshesë” | Mjedis pastrimi, mjete  dhe vegla riparimi, gozhdë,vidë, foto pastrimi ambjeti shtëpie/klase, libri Aftësim teknologjik 5, etj. |
| SH+A | Organizon dhe kryen pastrimin  e mjedisit të shtëpisë/klasës. Kryen rregullime të thjeshta orendie. |
| Q+V | Vlerëson rregullat e pastrimit  dhe veglat e riparimit. |
| 9 | 9 | **2.9** *Projekt:* Rregullat për pastrimin dhe mirëmbajtjen  e shtëpisë. | Nj | Planifikon skicimin e mobilimit  të mjedisit shtëpiak, vizatimin  e një posteri për pastim, veglave  të riparimit. | “poster”, “materiale të ndryshme”,  “vizatim veglash riparimi” “mjete pastrimi”, “mobilim mjedisi shtëpiak” | Mjete pastrimi, vegla riparimi, poster pastrimi mjedisi shtëpiak,letër vizatimi, vizore,  laps, dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim teknologjik 5, etj. |
| SH+A | Përcakton mjetet dhe materialet  e nevojshme per realizimin  e mobilimit, posterit dhe vizatimit të veglave të riparimit. |
|  |  | Q+V | Vlerëson veprimtarinë  e realizimit të posterit  të pastrimit,skicimit të mobilimit të mjedisit shtëpiak duke  iu referuar rregullave përkatëse  të tyre. |
| 10 | 10 | **2.10** Vetëvlerësim |  |  |  | Libri Aftësim  teknologjik 5. |

**Tematika III:** TEKSTILET DHE MIRËMBAJTJA (10 orë)

**Rezultatet për kompetencat e lëndës**:

* Eksploron përbërjen e konfeksioneve të ndryshme (llojet e pëlhurave, lëkura, peliçe, mbërthecka dhe aksesorë ndihmës dhe dekorativë);
* Përzgjedh materialet e nevojshme për realizimin e një objekti konkret, duke përdorur materiale të ndryshme prej tekstili, lëkure dhe aksesorë ndihmës e dekorativë;
* Realizon një objekt konkret me materiale të ndryshme prej tekstili, lëkure natyrale dhe artificiale, peliçe dhe aksesorë ndihmës e dekorativë, sipas skicimit me qepje, ngjitje 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 | **Konfeksion** | Nj | Njeh llojet e pëlhurave, lëkura, peliçe, mbërthecka  dhe aksesorë ndihmës dhe dekorativë; | “konfeksion”, “lëkurë”, “peliçe”, “galanteri”,  “tapiceri”, “aksesorë dekorativë”. | Libri Aftësim teknologjik 5;  Skema e përpunimit të lëkurëve,  e paraqitur në format A4, copa materialesh tekstile dhe aksesorë, fletore, dërrasa e zezë, shkumës, etj. |
| SH+A | Dallon shumëllojshmërinë  e konfeksioneve 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.**  **Aksesorët  e konfeksioneve** | Nj | Njeh llojet e pëlhurave, lëkura,peliçe,mbërthecka dhe aksesorë ndihmës dhe dekorativë; | “aksesorë ndihmës dhe dekorativë”, “industri e veshjeve”,”lëkura natyrore”,”lëkura artificiale”. | Libri Aftësim teknologjik 5; faqe interneti (https://www.google.com) me aksesorë rrobaqepësie(sewing accessories), video, coha tekstili me ngjyra, aksesorë të ndryshëm (shih fotot në tekst), lapsa me ngjyra, gjilpërë, penj, gërshërë e vogël, vizore, dërrasa e zezë, shkumës, etj |
| SH+A | Dallon shumëllojshmërinë e aksesorëve të konfeksioneve. |
| Q+V | Vlerëson veprimtarinë për përdorimin e aksesorëve ndihmës dhe dekorativë në konfeksionet e përdorimit vetjak dhe familjar. |
| 3 | 3 | **Skicimi i objektit** | **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. | Libri Aftësim teknologjik 5, prezantime, videoprojektor,  fletë formati, lapsa me ngjyra, dërrasa e zezë, shkumës 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. |
| 4 | 4 | **Veprimtari praktike.**  **Realizimi i një objekti konkret.** | Nj | Njeh mënyrën e përgatitjes  së kallëpëve, për skicim. | “skicimi”, “prerje”, “qepje” | Libri Aftësim teknologjik 5; materiale lëkure (mbetje, pjesë veshjesh, çantash të cilat nuk përdoren) ose material tjetër tekstili,gërshërë të vogël, gjilpërë me pe, prezantime, videoprojektor, dërrasa e zezë, shkumës 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 materialin lëkurë ose materiale të tjera tekstile. |
| 5 | 5 | **Ngjitje materialesh** | Nj | Njeh mjetet dhe materialet  e nevojshme, për realizimin  e një produkti me ngjitje. | “ngjitje materialesh”, “kallëp,”  “prerje”, “silikon” “materialet dhe mjetet” | Mjete pune dhe materiale (metër shirit,gërshërë, skica modelesh, rruaza, temina, tekstile, ngjitës  të ndryshëm), dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim teknologjik, etj. |
| SH+A | Analizon rradhën e punës që duhet ndjekur për përftimin  e këtij produkti. |
| Q+V | Vlerëson rëndësinë e secilës etapë në produktin përfundimtar. |
| 6 |  | 6 | **Veprimtari praktike: Punime dore** | Nj | Njeh artin e punës së dorës,  në prodhime të ndryshme, duke përdorur mbetjet e materialeve. | “arti i punës së dorës”, “material lëkure”,  “aplikacione”, “thurje” | Objekte të ndryshme, ose foto nga interneti të punimeve të dorës, copa lëkure ose tekstili, penj, gjilpërë, gërshërë, ngjitës,dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim  teknologjik 5, etj |
|  | SH+A | Zbaton teknikat artizanale  për realizimin e produkteve  të thjeshta. |
|  | Q+V | Vlerëson veprimtarinë dhe produktin përfundimtar. |
| 7 | 7 | **Veprimtari praktike.**  **Aplikacion me materiale të ndryshme** | Nj | Njeh përdorime të ndryshme të aplikacioneve, në veshje dhe objekte të tjera, të përdorimit vetjak dhe familjar. | “aplikacion”, “palosje”  “masë e veshjes”, “mirëmbajtje”, | Materiale lëkure ose tekstili,  metër shirit, gjilpërë dore, ngjitës, gërshërë, penj, dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim  teknologjik 5, etj. |
| SH+A | Organizon mjedisin dhe mjetet e punës për realizimin e një objekti me qepje. |
| Q+V | Diskuton qëndrueshmërinë, formën e objekteve  të realizuara. |
| 8 | 8 | **Veprimtari praktike.**  **Qepje,ngjitje, aplikacionesh.** | Nj | Njeh artin e punës së dorës, duke përdorur procese të tilla, si qepja, ngjitja, aplikacionet, thurjet, etj. | “arti i punës së dorës”, ”qepje”, “ngjitje”, “aplikacione”, “thurje” | Objekte të ndryshme, ose foto nga interneti të punimeve të dorës, materiale bazë dhe materialet  e gjendura në mjedis, si pendë, guaska, gurë me ngjyra të ndryshme, etj., penj, gjilpërë, gërshërë, ngjitës,dërrasa e zezë, shkumës, libri Aftësim  teknologjik 5, etj. |
| SH+A | Zbaton teknikat artizanale  për realizimin e produkteve  të thjeshta. |
| Q+V | Vlerëson veprimtarinë dhe produktin përfundimtar. |
| 9 | 9 | **Projekt:**  **Trupi im, i qepur në material tekstili.** | Nj | Planifikon skicimin dhe realizimin (me qepje me dorë, ngjitje, aplikacion, etj.) e një objekti konkret. | “aplikacion”, “materiale të ndryshme”,  “qepje me dorë | Pëlhura me ngjyra, penj sipas ngjyrave të pëlhurës, material mbushësh(vatinë), shirit ngjitës, gjilpërë dore, gërshërë, tabak letre për realizimine shablloneve, laps,dërrasa e zezë, shkumës,  libri Aftësim teknologjik, etj. |
| SH+A | Përcakton mjetet dhe materialet e nevojshme per realizimin e një objekti.. |
|  |  | Q+V | Vlerëson veprimtarinë dhe produktin përfundimtar, duke iu referuar planit të veprimit të modelit. |
| 10 | 10 | **Vetëvlerësim** |  |  |  | Libri Aftësim teknologjik 5. |