|  |
| --- |
| **Plani mësimor vjetor – Klasa VI-të Aftësim Teknologjik 6** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tematikat** | **Shpërndarja e orëve të lendës** | | |
| **Shtator-Dhjetor**  15 orë  *Në këtë kollonë vendoset përmbajtja e lëndës që do të zhvillohet në këtë periudhë për secilën tematikë* | **Janar-Mars**  10 orë  *Në këtë kollonë vendoset përmbajtja e lëndës që do të zhvillohet në këtë periudhë për secilën tematikë* | **Prill-Qershor** 10 orë  *Në këtë kollonë vendoset përmbajtja e lëndës që do të zhvillohet në këtë periudhë për secilën tematikë* |
| 1.Gatimi dhe ruajtja e ushqimeve  15 orë | * Menu tradicionale në trevat shqiptare. * Veprimtari praktike. Kuptimi për menunë tradicionale të ushqimit. * Veprimtari praktike. Eksplorimi i menuve tradicionale të krahinës. * Menu tradicionale për një ushqyerje të shëndetshme * Veprimtari praktike. Ushqimet tradicionale të shëndetshme. * Veprimtari praktike. Gatimi i menuve tradicionale të shëndetshme. * Hartimi i menuve tradicionale * Veprimtari praktike. Hartimi i menuve tradicionale të shëndetshme. * Veprimtari praktike. Vaktet ushqimore, shërbimi. * Planifikimi i menuve tradicionale të shëndetshme * Veprimtari praktike. Planifikimi i menusë tradicionale të shëndetshme. * Veprimtari praktike. Planifikimi i menusë dhe lista e blerjeve. * Vlera ushqyese dhe kosto e ushqimeve tradicionale * Veprimtari praktike. Vlera ushqyese dhe kosto e ushqimeve tradicionale. * Projekt: Kuzhina tradicionale shqiptare |  |  |
| **2.** Pajisjet elektroshtëpiake  **10 orë** |  | * Pajisjet elektroshtëpiake * Veprimtari. Klasifikimi i pajisjeve elektroshtëpiake * Manuale përdorimi * Eskursion. Vizitë në një njësi tregtimi të pajisjeve elektroshtëpiake * Veprimtari. Leximi i manualeve të përdorimit. * Kujdesi gjatë përdorimit të pajisjeve elektroshtëpiake * Veprimtari. Kujdesi gjatë përdorimit të pajisjeve elektroshtëpiake * Si t’i përdorim pajisjet elektroshtëpiake * Veprimtari. Leximi i etiketave dhe manualeve të përdorimit. (Vetëvlerësim) |  |
| **3.** Tekstilet dhe mirëmbajtja  10 orë |  |  | * Makina qepëse familjare * Veprimtari.Shumëllojshmëri produktesh të qepura me makinë qepëse familjare. * Veprimtari. Etiketat e konfeksioneve * Veprimtari. Hekuri për hekurosje * Skicimi * Veprimtari. Skicimi i tekstilit sipas kallëpit * Prerja bazuar në kallëp * Veprimtari. Prerja bazuar në kallëp * Veprimtari. Pastrimi i pëlhurave nga njollat * Projekt. Qepja e një jastëku   zbukurues. |

PLANIFIKIMI 3-MUJOR

FUSHA: TEKNOLOGJI DHE TIK

LËNDA: AFTËSIM TEKNOLOGJIK

|  |
| --- |
| **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:**  Harton menu tradicionale të shëndetshme, gatuan, vlerëson dhe llogarit kosto për produkte të ndryshme;  Kryen matje, markon, 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**  *Këtu vendosen temat mësimore për çdo orë mësimi* | **Situatë e parashikuar të të nxënit**  *Këtu vendosen situata të nxënësi që mësuesi parashikon të realizoj gjatë një ose disa temave mësimore* | **Metodologjia dhe veprimtaritë e nxënësve**  *Këtu vendoset metodologjia e mësimdhënies që do të përdoret gjatë zhvillimit të këtyre temave (jo shume e detajuar sepse vendoset në planifikimin ditor)* | **Vlerësimi**  *Këtu vendosen teknikat e vlerësimit të arritjeve të nxënësit (jo shumë e detajuar sepse vendoset në planifikimin ditor)* | **Burimet**  *Këtu vendosen burimet që përdor mësuesi dhe nxënësi për arritjen e rezultateve të nxënies. ( jo shumë e detajuar sepse vendoset në planifikimin ditor)* |
| **1** | **I. Gatimi dhe ruajtja e ushqimeve.**  ***15 Orë***  *Njohuri të reja*  *5 orë*  *Punë Praktikë*  *9 orë*  *Projekt*  *1orë* | **Menu tradicionale në trevat shqiptare.** | 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;  - 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;  vetëvlerësim;  -prezantim me gojë ose me shkrim;  -projekt kurrikular; | Libri Aftësim teknologjik, menu të ndryshme ushqimore, informacione nga detyrat e nxënësve libër me receta tradicionale, format recete i punuar në kompjuter, modele të menuve, prezantime me laptop e projektor, faqe interneti me gatime tradicionale, materiale për shërbimin e menuve nga interneti, katalogu i  te detyra e projektit.  recetave të krijuara nga nxënësit, poster të produkteve ushqimore sipas sezoneve stinore, fletë A4 (skeda), dërrasa e zezë, shkumës etj. |
| **2** | *Veprimtari*  Kuptimi për menunë tradicionale të ushqimit. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **3** |  | *Veprimtari*  Eksplorimi i menuve tradicionale të krahinës. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |  | Vlerësimi i të nxënit(përmbledhës)  - vlerësim i detyrave.  -vlerësim i portofolit. | Për aktivitetin përfundimtar shih mjetet |
| **4** | Menu tradicionale për një ushqyerje të shëndetshme. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **5** | *Veprimtari*  Ushqimet tradicionale të shëndetshme. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **6** | *Veprimtari*  Gatimi i menuve tradicionale të shëndetshme. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **7** | Hartimi i menuve tradicionale. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **8** | *Veprimtari*  Hartimi i menuve tradicionale të shëndetshme. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **9** | *Veprimtari*  Vaktet ushqimore, dhe shërbimi i ushqimit. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **10** |  | Planifikimi i menuve tradicionale të shëndetshme. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |  |  |  |
| **11** | *Veprimtari*  Planifikimi i menusë tradicionale të shëndetshme. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **12** | *Veprimtari*  Planifikimi i menusë dhe lista e blerjeve. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **13** | Vlera ushqyese dhe kosto e ushqimeve tradicionale. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **14** | *Veprimtari*  Vlera ushqyese dhe kosto e ushqimeve tradicionale. | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |
| **15** | *Projekt*  “Kuzhina tradicionale shqiptare” | Veprimtari në klasë.  Pasdite në shtëpi. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **2. Pajisjet elektroshtëpiake**  **10 orë** | Pajisjet elektroshtëpiake | Pajisjet elektroshtëpiake  Ngrohëse – ftohëse  Shërbimit shtëpiak dhe argëtuese  Leximi i manualeve dhe etiketave  Hetim i rreziqeve gjatë përdorimit. | Metoda gjithëpërfshirëse interaktive-bashkëpunuese;  Punë individuale dhe në grup;  Eskursion në njësi tregtare shitje elektroshtëpiake;  Prezantime në slide dhe video;  Eksplorim, shqyrtimtë pajisjeve ;  Hetim të rreziqeve gjatë përdorimit të pajisjeve;  Bashkëbisedim, shkëmbim eksperiencash përdorimi të pajisjeve; | *Vlerësimi diagnostikues*  Me listë kontrolli  Vetëvlerësim  *Vlerësimi formues*  Përgjigjeve me gojë;  bashkëpunimit në grup;  midis vetë nxënësve;  aktivizimi në debatete;  vlerësimi i detyrave të përgatitura;  nëpërmjet vëzhgimit në eskursion;  nëpërmjet një liste kontrolli; | Teksti për klasën e VI-të;  Manuale përdorimi elektroshtëpiake  Etiketa  Materiale nga interneti (video,tekst)  Prezantime në slide të krijuara nga mësuesi  Detyra model të përgatitur nga nxënësit |
|  | Pajisjet elektroshtëpiake |
|  | Veprimtari. Klasifikimi i pajisjeve elektroshtëpiake |
|  | Manuale përdorimi |
|  | Eskursion. Vizitë në një njësi tregtimi të pajisjeve elektroshtëpiake |
|  | Veprimtari. Leximi i manualeve të përdorimit. |
|  | Kujdesi gjatë përdorimit të pajisjeve elektroshtëpiake |
|  | Veprimtari. Kujdesi gjatë përdorimit të pajisjeve elektroshtëpiake |
|  | Si t’i përdorim pajisjet elektroshtëpiake |
|  | Veprimtari. Leximi i etiketave dhe manualeve të përdorimit. (Vetëvlerësim) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Tekstilet dhe mirëmbajtja**  **10 orë** | Makina qepëse familjare | 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 6-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. |
| **2.** | *Veprimtari*.Shumëllojshmëri produktesh të qepura me makinë qepëse familjare. |
| **3.** | *Veprimtari*. Etiketat e konfeksioneve |
| **4.** | *Veprimtari*. Hekuri për hekurosje |
| **5.** | Skicimi |
| **6.** | *Veprimtari*. Skicimi i tekstilit sipas kallëpit |
| **7.** | Prerja bazuar në kallëp |
| **8.** | *Veprimtari*. Prerja bazuar në kallëp |
| **9** | *Veprimtari*.Pastrimi i pëlhurave nga njollat |
| **10.** | *Projekt*. Qepja e një jastëku zbukurues |