

**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**  
**MINISTRIA E FINANCAVE DHE EKONOMISË**  
**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT  
TË MISHIT DHE PESHKUT**

**Niveli II**

**(Në drejtimin mësimor Teknologji ushqimore)**

**Kodi: A4-II-18**

Miratoi:

**MINISTRI**

**Tiranë, 2018**

## **Përmbajtja:**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.**

**II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II.**

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut” niveli II
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II.

**III. Plani mësimor për profilin “Teknologji e përpunimit të mishit e peshkut”, niveli II.**

**IV. Udhëzime për planin mësimor**

**V. Udhëzime për procesin mësimor.**

**VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**

**VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II,**

**VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.**

**IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.**

**X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.**

## **I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II, të drejtimit “Teknologji ushqimor”.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II, të drejtimit “Teknologji ushqimor”, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me përpunimin e mishit dhe peshkut për nënprodukte*. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:

- mundësi të përshtatshme për të nxënë, pavarësisht nga gjinia, raca, besimi dhe aftësitë;
- mundësi për të gjithë, për të zhvilluar kompetencat profesionale, të bazuara në njohuritë, shprehjet, qëndrimet dhe vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit e formimit profesional të mëtejshëm;
- mbështetje për t’u njohur me rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit në përputhje me standardet ndërkombëtare dhe për t’i zbatuar ato me rreptësi;
- mbështetje për t’u njohur me teknologjitë e proceset teknologjike bashkëkohore e të perspektivës, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës;
- mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, aftësitë sipërmarrëse, si dhe vlerat morale;
- mbështetje për t’u zhvilluar psikologjikisht dhe fizikisht, për të përballuar vështirësitë që do të ndeshin gjatë veprimtarive të ardhshme profesionale;
- mbështetje për të zhvilluar frymën e tolerancës dhe të mirëbesimit nëpërmjet përvojës së punës.

## **II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profili “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut niveli II, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimor”, niveli I;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- nëse kanë aftësi të kufizuara, shkolla krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me paaftësitë që shfaqin.

Në raste të veçanta kur kërkesat për të ndjekur këtë shkollim janë më të larta se kapacitetet reale të këtyre shkollave, atëherë, MFE përgatit udhëzime të veçanta me kritere të posaçme pranimi për këto shkolla.

### **2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II, nxënësi do të zotërojë këto kompetenca të përgjithshme kryesore:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.

- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente.
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënës të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në nivelin I, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të zbatojë standardet e profesionit.
- Të zbatojë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të kryejë procese të higjienizimit të linjave të automatizuara dhe pajisjeve.
- Të kryejë matje dhe kontrole gjatë procesit teknologjik të përpunimit të mishit dhe peshkut.
- Të kryejë klasifikimin e mishit sipas cilësisë.
- Të kryejë procesin e therjes së gjedhit dhe shpendëve.
- Të kryejë procese të ndarjes anatomike të trupave të gjedhit dhe shpendëve.
- Të kryejë procesin e ruajtjes së mishit, peshkut dhe nënprodukteve të tyre.
- Të kryejë procese teknologjike gjatë prodhimit të sallameve.
- Të kryejë procese teknologjike gjatë prodhimit të konservave.
- Të kryejë proceset teknologjike gjatë prodhimit të produkteve gjysëm të gatshme.
- Të përcaktojë lëndët shtesë që përdoren për prodhimin e nënprodukteve të mishit dhe peshkut.
- Të kryejë procese stazhionimi.
- Të seleksionojë produktin e gatshëm sipas defekteve.
- Të kryejë përpunime termike.
- Të përcaktojë llojet e ambalazheve.
- Të kryejë analizat e lëndëve të para e ndihmëse dhe të produktit të gatshëm.
- Të dallojë defektet në mish, peshk dhe nënproduktet e tyre.
- Të seleksionojë produktin e gatshëm sipas defekteve.
- Të kryejë kontrollin e hermeticitetit të konservave.
- Të kryejë termostatimin e konservave.
- Të kryejë etiketime dhe ambalazhimime të mishit, peshkut dhe nënprodukteve të tyre.

- Të realizojë procesin e ruajtjes dhe magazinimit të mishit, peshkut dhe nënprodukteve të tyre.
- Të kryejë trajtime të produktit në ruajtje.
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për produktet e gatshme.
- Të mirëmbajë makineritë dhe paisjet në linjat e prodhimit.
- Të përcaktojë rrezet e prodhimit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit, specifike për profilin e përpunimit të mishit, shpendëve, peshkut dhe nënprodukteve të tyre

#### 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtjshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky arsimim i jep mundësi nxënësit t’i drejtohet tregut të punës në *fabrikat e përpunimit të mishit dhe peshkut dhe nënprodukteve të tyre. si dhe në mjaft reparte ndihmëse të industrisë ushqimore.*

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin III (teknik/menaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin përkatës, për të fituar diplomën e “Maturës shtetërore profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare dhe pas të mesmes.

### III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut” niveli II

Plani mësimor për profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore
			Klasa 12
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme</b> (Gjithsej)	<b>8/9</b> (272/306)
1		Gjuhë shqipe	1
2		Letërsi	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)
5		Matematikë	2
6		TIK	1
7		Edukim fizik, sporte, shëndet	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale</b> (Gjithsej)	<b>7 (238)</b>
1	L-17-157-10	Bazat e sipërmarrjes	2
	L-08-364-15	Teknologjia e përpunimit të mishit dhe peshkut	5
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale</b> (Gjithsej)	<b>12</b> (408)
1	M-08-1120-15	Përpunimi i mishit për konsum dhe ruajtje.	69
2	M-08-1121-15	Përpunimi i mishit të shpendëve për konsum dhe	69

		ruajtje.	
3	M-08-1122-15	Prodhimi i sallameve.	102
4	M-08-1123-15	Prodhimi i konservave të mishit.	84
5	M-08-1124-15	Prodhimi i konservave të peshkut.	84
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar</b> (Gjithsej)	<b>3</b> (102)
1	M-08-1125-15	Prodhimi i produkteve gjysëm të gatshme të mishit.	51
2	M-08-1126-15	Prodhimi i proshutës dhe pastërmasë.	51
3	M-08-1127-15	Përpunimi i peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje.	51
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>30/31</b> (1020/ 1054)

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

Në klasën 12, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 2 javë provime)

Një javë mësimore ka jo më shumë se 31 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MASR).
- Lëndët e kulturës profesionale (programet e përgjithëshme janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale të detyruara (përshkruesit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale me zgjedhje të detyruar (përshkruesit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).

Rekomandohet që modulet e praktikës profesionale të realizohen në ndarje ditore 3 orëshe ose 6 orëshe.

#### V. Udhëzime për procesin mësimor.

Mësuesit e lëndëve teorike profesionale dhe instruktorët e moduleve të praktikave profesionale duhet të përzgjedhin dhe përdorin forma dhe metoda mësimdhënieje të tilla që të nxisin maksimalisht të nxënit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin e ta, të kompetencave të punës, të plota dhe të qëndrueshme.

E rëndësishme është që **planifikimi i mësimdhënies** të bazohet në një proces analize fillestare, i cili të marrë parasysh faktorë të tillë të rëndësishëm si, niveli i hyrjes së nxënësve, përmbajtja e hollësishme e lëndëve profesionale dhe e moduleve të praktikave profesionale të parashikuara dhe shkalla e integritetit të tyre, objektivat konkretë që do të arrihen, mundësitë reale që ka shkolla për realizimin e veprimtarive mësimore etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës.

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është **motivimi i nxënësve**. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përbushjes së objektivave nga ana e tyre përbën një mekanizëm të fuqishëm motivimi, i cili duhet të shihet me përparësi nga mësuesit.

Një element tjetër që ndihmon suksesin është **integrimi i teorisë me praktikën** e profesionit. Parimi i “të nxënit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në

shkollat profesionale të profilit mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathhtësitë dhe shprehinë praktike të nxënësve, por edhe qëndrimet e tyre ndaj jetës, punës dhe shoqërisë në përgjithësi. *Puna në grup* dhe *Puna me projekte* janë dy nga format bazë të organizimit të mësimin (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi.

Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të nxënit nuk ndodh vetëm në mjediset e shkollës, por edhe jashtë tyre*. Dhënia e detyrave dhe puna kërkimore e pavarur e nxënësve ka një ndikim të dukshëm në formimin e tyre si profesionistë të ardhshëm të profilit profesional “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”.

Në rastin e nxënësve me aftësi të kufizuara, mësuesit duhet të përshtasin programet e lëndëve dhe përshkruesit e moduleve në përputhje me mundësitë e tyre, si dhe të krijojnë kushte për zbatimin e tyre.

## **VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**

Vlerësimi vjetor i nxënësve në lëndët teorike profesionale dhe modulet e praktikave profesionale bëhet nga vetë mësuesit dhe instruktorët përkatës, me metoda dhe instrumente vlerësimi të përgatitura ose përzgjedhura nga vetë ata. Vlerësimi i nxënësve të bëhet me nota (4-10) si për lëndët teorike, ashtu edhe për modulet praktike, si gjatë vitit, ashtu edhe në provimet përfundimtare.

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli II, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

- a) Provimi i teorisë profesionale të integruar;
- b) Provimi i praktikës profesionale të integruar;

Në këto provime ata vlerësohen për shkallën e përvetësimit të kompetencave profesionale (njohurive, shprehive, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e ndërtimit, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit II.

## **VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut” niveli II**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut” niveli II, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Dëftesën e përfundimit të këtij niveli si dhe me Certifikatën e aftësisimit profesional, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga MFE, këto dëshmi përmbajnë:

- a) Të dhënat për nxënësin, shkollën, vitin e përfundimit, kualifikimin e fituar, etj.
- b) Të dhëna për rezultatet e arritura nga nxënësi:
  - rezultatet në lëndët e përgjithshme, lëndët profesionale dhe modulet profesionale;
  - rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit II.

## VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

### 1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-10). Kl. 12 – 68 orë

- Synimet e lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 12.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë sipërmarrjen me të gjithë elementët kryesorë të saj
- Të shpjegojnë lidhjen midis sipërmarrjes dhe veprimtarisë njerëzore
- Të shpjegojnë ndikimin e sipërmarrjes në biznes
- Të shpjegojnë funksionet themelore të organizimit të punës në biznes
- Të përshkruajnë veçoritë e tregut dhe veprimtaritë që kryhen në të
- Të përshkruajnë llojet e konsumatorëve, kerkesat specifike për mallra/sherbime dhe reagimet e tyre ndaj sinjaleve të marketingut të një sipërmarrjeje
- Të shpjegojnë kuptimin e institucioneve financiare dhe rolin e tyre në biznes
- Të shpjegojnë funksionimin e bankave dhe shërbimet e tyre
- Të shpjegojnë kuptimin, rëndësinë, mjetet dhe strategjitë e marketingut
- Të listojnë katër “P”-të e marketingut
- Të përshkruajnë konceptet bazë të legjislacionit dhe etikës së biznesit.
- Të shpjegojnë rëndësinë e legjislacionit të punës dhe elementet përbërës të tij.
- Të kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike të një veprimtarie sipërmarrëse
- Të shpjegojnë rëndësinë, nevojën dhe aspektet kryesore të përdorimit të Teknologjisë së Informimit dhe Komunikimit (TIK) për krijimin e kontakteve në biznes.

- Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12 - 68 orë

<b>Tema 1</b>	Njohuri të përgjithshme mbi sipërmarrjen	3 orë
<b>Tema 2</b>	Sipërmarrja dhe veprimtaria njerëzore	4 orë
<b>Tema 3</b>	Sipërmarrja dhe biznesi	8 orë
<b>Tema 4</b>	Organizimi i punës në biznes	9 orë
<b>Tema 5</b>	Tregu dhe sjellja konsumatore	6 orë
<b>Tema 6</b>	Institucionet financiare	7 orë
<b>Tema 7</b>	Njohuri për marketingun	5 orë
<b>Tema 8</b>	Legjislacioni dhe etika e biznesit	5 orë
<b>Tema 9</b>	Legjislacioni i punës	7 orë
<b>Tema 10</b>	Llogaritje të thjeshta ekonomike	10 orë
<b>Tema 11</b>	Aspekte të TIK-ut në biznes	4 orë

### 2. Lënda “Teknologjia e përpunimit të mishit dhe peshkut” (L-08-364-15). Kl. 12 – 170 orë

- Synimet e lëndës “Teknologjia e përpunimit të mishit dhe peshkut. Kl 12 – 170 orë.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Teknologjia e përpunimit të mishit dhe peshkut”, kl. 12, nxënësit duhet:

- Të tregojnë përbërjen kimike të mishit dhe peshkut.
- Të tregojnë faktorët që ndikojnë në cilësinë e mishit.



- Të përshkruajnë kërkesat që duhet të plotësojë mishi dhe peshku për konsum si dhe për prodhimin e nënprodukteve të tyre.
- Të përshkruajnë vetitë organoshqisore, fiziko- kimike dhe mikrobiologjike të mishit dhe peshkut dhe të nënprodukteve të tyre.
- Të përshkruajnë mënyrat e klasifikimit të mishit sipas cilësisë.
- Të dallojnë defektet në mishin dhe peshkun e freskët dhe të nënprodukteve të tyre.
- Të shpjegojnë analizat bazë që i bëhen mishit, peshkut dhe nënprodukteve të tyre.
- Të interpretojnë skemën teknologjike të therjes të gjedhit dhe shpendëve.
- Të analizojë ndryshimet që ndodhin në mish pas therjes.
- Të përshkruajë llojet e mikroorganizmave që veprojnë në mishin e therur, tek shpendët dhe tek peshku.
- Të shpjegojnë procesin e ruajtjes së mishit në ftohje, ngrirje dhe kripje.
- Të shpjegojnë teknologjinë e prodhimit të sallameve.
- Të tregojnë teknikat e përpunimit termik gjatë prodhimit të nënprodukteve të mishit dhe peshkut.
- Të interpretojnë skemën teknologjike të përpunimit të dhjamt dhe gjakut.
- Të interpretojnë skemën teknologjike të prodhimit të konservave.
- Të shpjegojnë defektet që ndodhin në konserva.
- Të shpjegojnë procesin e ruajtjes së peshkut në ftohje dhe ngrirje.
- Të përshkruajë llojet e materialeve që përdoren për ambalazhimin e mishit, peshkut dhe nënprodukteve të tyre.
- Të përshkruajë kushtet e ruajtjes së mishi, shpendëve, peshkut dhe nënprodukteve të tyre sipas kartës teknologjike.
- Të përshkruajë mënyrën e higjienizimit të linjave dhe pajisjeve që përdoren në proceset e përpunimit të mishit, shpendëve dhe të peshkut.
- Të përshkruajë rregullat e sigurimit teknik gjatë punës në linjat teknologjike të përpunimit të mishit, shpendëve, të peshkut dhe nënprodukteve të tyre.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Teknologjia e përpunimit të mishit dhe peshkut”, kl. 12 – 170 orë**

<b>Tema 1</b>	Historiku i zhvillimit të industrisë të përpunimit të mishit dhe peshkut në vendin tonë.	2
<b>Tema 2</b>	Repartet dhe makineritë që përdoren për përpunimin e mishit dhe peshkut.	6
<b>Tema 3</b>	Rregullat e sigurimit teknik dhe higjieno-sanitare në repartet e përpunimit të mishit dhe peshkut.	4
<b>Tema 4</b>	Uji në industrinë e përpunimit të mishit dhe peshkut.	3
<b>Tema 5</b>	Struktura dhe përbërja e mishit.	11
<b>Tema 6</b>	Klasifikimi i mishit.	6
<b>Tema 7</b>	Teknologjia e përpunimit të mishit të bagëtive.	8
<b>Tema 8</b>	Proceset që ndodhin pas therjes dhe ruajtjes së mishit.	20
<b>Tema 9</b>	Teknologjia e prodhimit të produkteve gjysëm të gatshme të mishit.	4
<b>Tema 10</b>	Teknologjia e përpunimit dhe e ruajtjes së mishit të shpendëve.	14
<b>Tema 11</b>	Teknologjia e prodhimit të sallamit.	25
<b>Tema 12</b>	Teknologjia e prodhimit të proshutës dhe pastërmas.	5
<b>Tema 13</b>	Teknologjia e përpunimit të dhjamt dhe plazmës së gjakut.	5

<b>Tema 14</b>	Teknologjia e prodhimit të konservave të mishit.	15
<b>Tema 15</b>	Vlerësimi i cilësisë së mishit dhe nënprodukteve të tij.	7
<b>Tema 16</b>	Llojet e peshqëve që industrializohen.	6
<b>Tema 17</b>	Teknologjia e përpunimit dhe ruajtjes së peshqëve dhe frutave të detit.	9
<b>Tema 18</b>	Teknologjia e prodhimit të konservave të peshqëve.	6
<b>Tema 19</b>	Vlerësimi i cilësisë së peshkut dhe nënprodukteve të tij.	3
<b>Tema 20</b>	Materialet që përdoren për ambalazhimin e mishit, peshkut dhe nënprodukteve të tyre.	8
<b>Tema 21</b>	Shfrytëzimi i mbetjeve teknologjike të mishit dhe peshkut.	3

## IX. Përshkruesit e moduleve të detyruar të praktikës profesionale

### 1. Moduli “Përpunimi i mishit për konsum dhe ruajtje”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: II

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRPUNIMI I MISHIT PËR KONSUM DHE RUAJTJE	M-08-1120-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer therjen e bagëtive, ndarjen anatomike, ruajtjen dhe ambalazhimin e mishit për konsum dhe ruajtje.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	69 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për përpunimin e mishit të kafshëve (gjedhit, derrit dhe bagëtive të imëta)</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Higjienizimi i vendit të punës.</li><li>- Higjienizimi i mjeteve të punës.</li><li>- Pranimi i kafshëve.</li><li>- Kontrolli veterinar i kafshëve.</li><li>- Përgatitja e kafshëve për therje.</li><li>- Larja e kafshëve.</li><li>- Transportimi i kafshëve në vendin e trulllosjes;</li><li>- Trulllosja e kafshëve.</li><li>- Varja e kafshëve në konvejer.</li><li>- Therja e kafshëve.</li><li>- Zhgjakosja e kafshëve.</li><li>- Heqja e kokës.</li><li>- Heqja e këmbëve.</li><li>- Heqja e lëkurës</li><li>- Çarja e barkut.</li><li>- Heqja e organeve të brendshme.</li><li>- Vendosja e organeve të brendshme në vendin e duhur.</li><li>- Prerja e diafragmës.</li><li>- Heqja e liverit.</li><li>- Hqja e tëmthit.</li></ul>	

- 
- Vendosja e liverit në tava.
  - Sharrimi i trupave.
  - Tualeti i trupave.
  - Vlerësimi i trupave.
  - Përcaktimi i masës së trupit.
  - Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
  - Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore për përpunimi e mishit të gjedhit dhe derrit;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të pranojë kafshët në repart, sipas rregullave;
- të kryejë kontrollin veterinar të kafshëve, për gjendjen shëndetsore të tyre;
- të përgatisë kafshët për therje, sipas procedurave;
- të kryejë larjen e kafshëve me ujë të vakët (30<sup>0</sup>C - 35<sup>0</sup>C);
- të transportojë, me kujdes, kafshët në vendin e trulllosjes (boks);
- të kryejë trulllosjen e kafshëve me elektroskok, sipas procedurave;
- të kryejë varjen e kafshëve në konvejer në këmbët e pasme;
- të kryejë therjen e kafshëve në vëndin e duhur;
- të kryejë zhgjakosjen e kafshëve pas therjes;
- të kryejë heqjen e kokës me thikë;
- të kryejë heqjen e këmbëve me mjetet e duhura;
- të kryejë heqjen e lëkurës me mjetet e duhura;
- të kryejë çarjen e barkut me thikë;
- të kryejë heqjen e organeve të brendshme, pa u dëmtuar;
- të vendosë organet e brendëshme, në vendin e duhur, për pastrim;
- të kryejë prerjen e diafragmës me anë të thikës.
- të kryejë, me kujdes, heqjen e liverit (zemër, mëlçi, mushkri, pankreas, veshka);
- të kryejë heqjen e tëmthit pa u dëmtuar;
- të vendosë liverin në tava të pastra pa i dëmtuar.
- të kryejë sharrimin e trupave me sharrë;
- të kryejë tualetin e trupave me ujë;
- të kryejë vlerësimin e trupave sipas cilësisë;
- të kryejë përcaktimin e masës së trupit me peshore

- 
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit;

## **RM 2 Nxënësi kryen ndarjen anatomike të trupave (karkasave).**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Ndarja e shpatullave.
- Heqja e qafës.
- Heqja e brinjëve.
- Ndarja e kofshëve.
- Ndarja e filetave.
- Ndarja e bërxollave.
- Ndarja në gjysëm trupa e karkasave.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për ndarjen anatomike.
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të kryejë ndarjen e shpatullave, sipas rregullave të ndarjes anatomike;
- të kryejë heqjen e qafës në pozicionin e duhur;
- të kryejë heqjen e brinjëve në pozicionin e duhur;
- të kryejë ndarjen e kofshëve në pozicionin e duhur;
- të kryejë ndarjen e filetave me mjetet e duhura;
- të kryejë ndarjen e bërxollave, sipas rregullave të ndarjes anatomike;
- të kryejë ndarjen në gjysëm trupa të karkasave, në pozicionin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit;

## **RM 3 Nxënësi kryen ruajtjen e mishit në dhomat e ftohjes.**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.

- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Komandimi i temperaturës në dhomën e ftohjes.
- Transportimi i trupave të ndarë në dhomat e ftohjes.
- Vendoja e trupave të ndarë në çengel.
- Transportimi i pjesëve të ndara në mënyrë anatomike në dhomat e ftohjes.
- Vendosija e pjesëve të ndara në mënyrë anatomike në dhomat e ftohjes.
- Transportimi i gjysëm trupave në dhomat e ftohjes.
- Vendoja e gjysëm trupave në çengel.
- Transportimi i organeve të liverit në dhomat e ftohjes.
- Vendosija e organeve të liverit në dhomat e ftohjes.
- Transportimi i organeve të brendshme në dhomat e ftohjes.
- Vendosija e organeve të brendshme në dhomat e ftohjes.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ftohjen e mishit;
- të higjienizojë vendin e punës sipas rregullave higjienosanitare.
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të komandojë saktë temperaturën e ruajtjes, në dhomën e ftohjes;
- të transportojë trupat e ndarë në dhomat e ftohjes, me karroca të posaçme;
- të vendosë trupat e ndarë në çengel, larg njëri-tjetrit, pa u ngjitur;
- të transportojë pjesët e ndara në mënyrë anatomike në dhomat e ftohjes, me mjete të posaçme;
- të vendosë pjesët e ndara në mënyrë anatomike në dhomat e ftohjes, në vendin e duhur;
- të transportojë gjysëm trupat në dhomat e ftohjes me karroca të posaçme;
- të vendosë gjysëm trupat në çengel, larg njëri-tjetrit, pa u ngjitur;
- të transportojë organet e liverit në dhomat e ftohjes me mjete të posaçme;
- të vendosë organet e liverit në dhomat e ftohjes në vendin e duhur;
- të transportojë organet e brendshme në dhomat e ftohjes,

- me mjete të posaçme;
- të vendosë organet e brendshme në dhomat e ftohjes, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### **RM 4 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e mishit në ngrirje.**

##### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Përgatitja e dhomave frigoriferike.
- Komandimi i temperaturës në dhomën e ruajtjes në ngrirjes.
- Përgatitja e ambalazhit.
- Vendosja e mishit në ambalazh.
- Vendosja e pjesëve të liverit në ambalazh.
- Mbyllja e ambalazhit.
- Vendosja e etiketës.
- Vendosja e datës së skadencës.
- Transportimi i mishit të amalazhuar në dhomat e ngrirjes.
- Transportimi i pjesëve të liverit në dhomat e ngrirjes.
- Vendoja e ambalazhit në dhomën e ngrirjes.
- Transportimi i mishit trup në dhomat e ngrirjes.
- Vendosja e mishit trup në çengel.
- Transportimi i mishit të ndarë në mënyrë anatomike.
- Vendosja e mishit të ndarë në mënyrë në dhomat e ngrirjes.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ngrirjen e mishit.
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare.
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të përgatisë dhomat frigoriferike për ngrirje;
- të komandojë dhomat frigoriferike në temperaturën (-18<sup>0</sup>C deri -35<sup>0</sup>C);

- të përgatisë ambalazhin e duhur për ambalazhim;
- të vendosë mishin në ambalazh, sipas gramaturës;
- të vendosë pjesët e liverit në ambalazh, sipas gramaturës;
- të kryejë me saktësi mbylljen e ambalazhit;
- të vendosë saktë etiketën në ambalazh;
- të vendosë saktë datën e skadencës në ambalazh;
- të transportojë mishin e ambalazhuar në dhomat e ngrirjes, me karrocë;
- të vendos ambalazhin e mishit në dhomën e ngrirjes, në vendin e duhur;
- të transportojë liverin e ambalazhuar në dhomat e ngrirjes në karrocë;
- të vendosë liverin e ambalazhuar në dhomat e ngrirjes në vendin e duhur;
- të transportojë mishin trup në dhomat e ngrirjes me karrocë;
- të vendosë mishin trup në çengel, në distancë nga njëri-tjetri;
- të transportojë mishin e ndarë në mënyrë anatomike në dhomat e ngrirjes, me karrocë;
- të vendosë mishin e ndarë në mënyrë anatomike në dhomat e ngrirjes, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### **RM 5 Nxënësi kryen llogaritje te thjeshta ekonomike për mishin për konsum.**

##### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e preventivit të shpenzimeve.
- Përlllogaritja e kostos për një njësi prodhimi mishi për konsum.
- Përlllogaritja e çmimit për një njësi prodhimi mishi për konsum.
- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë me klientin

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve;
- të përlllogarisë koston për një njësi prodhimi mishi për konsum;
- të përlllogarisë çmimin për një njësi prodhimi mishi për konsum;
- të plotësojë faturën për klientin, gjatë shitjes së



- produktit;
- të komunikojë me etikë me klientin.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e përpunimit të mishit për konsum dhe ruajtje.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për therjen, ndarjen anatomike, ruajtjen dhe ambalazhimin e mishit të bagëtime.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për therjen, ndarjen anatomike, ruajtjen dhe ambalazhimin e mishit të bagëtime.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për therjen, ndarjen anatomike, ruajtjen dhe ambalazhimin e mishit të bagëtime.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi përpunimin e mishit për ruajtje dhe konsum.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- reparte të përpunimit të mishit, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin e mishit për ruajtje dhe konsum;
  - bagëtitë dhe materiale ambalazhuese, për përpunimin e mishit për ruajtje dhe konsum;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## 2. Moduli “Përpunimi i mishit të shpendëve për konsum dhe ruajtje”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: II

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRPUNIMI I MISHIT TË SHPENDËVE PËR KONSUM DHE RUAJTJE	M-08-1121-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer therjen e shpendëve, ndarjen anatomike, ruajtjen dhe ambalazhimin e mishit të shpendëve për konsum dhe ruajtje.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	69 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për përpunimin e mishit të shpendëve për konsum.</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Higjienizimi i vendit të punës.</li><li>- Higjienizimi i mjeteve të punës.</li><li>- Përgatitja e shpendëve për therje.</li><li>- Pranimi i shpendëve.</li><li>- Peshimi i shpendëve.</li><li>- Kontrolli veterinar i shpendëve.</li><li>- Nxjerrja e shpendëve nga ambalazhi.</li><li>- Varja e shpendëve në konvejer.</li><li>- Trullosja elektrike e shpendëve.</li><li>- Therja e shpendëve.</li><li>- Zhgjakosja e shpendëve.</li><li>- Përpunimi termik i trupave të shpendëve.</li><li>- Heqja e pendëve dhe puplave.</li><li>- Përzhitja e trupave të shpendëve.</li><li>- Ftohja e karkasës së shpendëve.</li><li>- Heqja e këmbëve.</li><li>- Heqja e organeve të brendshme.</li><li>- Larja e të brendshmeve të shpendëve.</li><li>- Paketimi i të brendshmeve të shpendëve.</li><li>- Sistemimi i të brendshmeve të paketuara.</li><li>- Tualeti i trupave.</li><li>- Vlerësimi i trupave të shpendëve.</li><li>- Përcaktimi i masës së trupit.</li></ul>	

- 
- Etiketimi i trupave.
  - Vendosja e datës së skadencës.
  - Sistemimi i trupave.
  - Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
  - Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore për përpunimin e mishit të shpendëve;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të përgatisë shpendët për therje pa i ushqyer për 14-16 orë;
- të pranojë shpendët në repart;
- të kryejë peshimin e shpendëve me peshore;
- të kryejë nxjerrjen e shpendëve nga ambalazhi, pa u dëmtuar;
- të kryejë varjen e shpendëve në konvejer, në të dyja këmbët;
- të kryejë trulllosjen e shpendëve me elektroshok, për 15-30 sek;
- të kryejë therjen e shpendëve me gërshërë, thikë speciale ose në mënyrë të specializuar;
- të kryejë zhgjakosjen e shpendëve, pas therjes për 1-3 min, sipas llojit të shpendëve;
- të kryejë përpunimin termik të shpendëve, duke i trajtuar me ujë të nxehtë;
- të kryejë heqjen e pendëve dhe puplave me makina automatike;
- të kryejë përzhitjen e trupave me flakë;
- të kryejë ftohjen e karkasave të shpendëve me ujë ose ajër;
- të kryejë heqjen e këmbëve të shpendëve me gërshërë pneumatike ose thikë;
- të kryejë heqjen e organeve të brendshme me dorë;
- të kryejë larjen e të brendshmeve me ujë në enë me vrima;
- të sistemojë të brendshmet e shpendëve në arka speciale;
- të paketojë të brendshmet e shpendëve (mëlçia, zemra, stomaku muskolor, qafa) në qese polimeri;
- të sistemojë të brendshmet e paketuara të shpendëve në arka speciale;
- të kryejë tualetin e karkasave të shpendëve me pajisje automatike (dushe);
- të kryejë vlerësimin e karkasave, sipas cilësisë së tyre;
- të kryejë përcaktimin e masës së trupit me peshore;
- të kryejë etiketimin e trupave të shpendëve, sipas llojit;

- 
- të vendosë saktë datën e skadencës në etiketë;
  - të sistemojë trupat e shpendëve në kuti kartoni;
  - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit;

## **RM 2 Nxënësi kryen ndarjen anatomike të shpendëve dhe ambalazhimin.**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Ndarja e krahëve.
- Ndarja e kofshëve.
- Ndarja e shpatullave.
- Ndarja e kurrizit.
- Ndarja e filetave.
- Përgatitja e ambalazhit.
- Vendosja e pjesëve të ndara në ambalazh.
- Paketimi i pjesëve të ndara në mënyrë anatomike të mishit të shpendëve.
- Etiketimi i pjesëve të ndara në mënyrë anatomike të mishit të shpendëve.
- Vendosja e datës së skadencës.
- Sistemimi i pjesëve të ambalazuara.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore, për ndarjen në pjesë të mishit të shpendëve;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të kryejë ndarjen e krahëve të shpendëve, në vendin e duhur;
- të kryejë ndarjen e kofshëve të shpendëve, në vendin e duhur;
- të kryejë ndarjen e kurrizit të shpendëve, në vendin e duhur;
- të kryejë ndarjen e filetave, sipas kriterëve të përcaktuara;

- të përgatisë ambalazhin, e duhur;
- të vendosë pjesët e ndara në ambalazh, me kujdes;
- të paketojë pjesët e ndara në mënyrë anatomike të mishit të shpendëve, sipas llojit dhe mënyrës së përdorimit;
- të etiketojë pjesët e ndara në mënyrë anatomike të mishit të shpendëve, sipas llojit dhe mënyrës së përdorimit;
- të vendosë datën e skadencës në etiketë;
- të sistemojë pjesët e ambalazhuara, në kuti kartoni;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

### **RM 3 Nxënësi kryen ruajtjen e mishit të shpendëve në dhomat e ftohjes dhe ngrirjes.**

#### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Përgatitja e dhomës frigoriferike.
- Komandimi i dhomës frigoriferike.
- Transportimi i ambalazheve të pjesëve të ndara të mishit të shpendëve në dhomat e ruajtjes.
- Sistemimi i ambalazheve të pjesëve të ndara.
- Transportimi i trupave të ambalazhuar të shpendëve në dhomat e ruajtjes.
- Sistemimi i ambalazheve të trupave.
- Transportimi i ambalazheve me organet e brendshme të shpendëve në dhomat frigoriferike.
- Sistemimi i ambalazheve të organeve të brendshme.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ruajtjen e mishit të shpendëve;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ftohje dhe ngrirje;
- të komandojë dhomat frigoriferike, sipas temperaturave të ruajtjes, (2<sup>0</sup>C deri 4<sup>0</sup>C) ose (-18<sup>0</sup>C deri -35<sup>0</sup>C);
- të transportojë, me karrocë, ambalazhet e pjesëve të ndara të mishit të shpendëve në dhomat frigoriferike;

- të sistemojë ambalazhet me pjesë të ndara, në vendin e duhur;
- të transportojë, me karrocë, trupat e ambalazuar të shpendëve në dhomat frigoriferike;
- të sistemojë ambalazhet me trupat e shpendëve, në vendin e duhur;
- të transportojë ambalazhet me organet e brendshme e shpendëve në dhomat frigoriferike, në temperaturën e duhur;
- të sistemojë ambalazhet me organet e brendshme, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### **RM 4 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për produktin e gatshëm të mishit të shpendëve.**

##### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e preventivit të shpenzimeve.
- Përlllogaritja e kostos për një njësi prodhimi mish shpendësh.
- Përlllogaritja e çmimit për një njësi prodhimi mish shpendësh.
- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë me klientin

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve;
- të përlllogarisë koston për një njësi prodhimi mish shpendësh;
- të përlllogarisë çmimin për një njësi prodhimi mish shpendësh;
- të plotësojë faturën për klientin, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë me klientin.

---

#### **Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përpunimit të mishit të shpendëve.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për përpunimin e mishit të shpendëve për konsum, ndarjen anatomike të shpendëve, ruajtjen e mishit të shpendëve si dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me përpunimin e mishit të shpendëve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e mishit të shpendëve për

---

konsum, ndarjen anatomike të mishit të shpendëve, ruajtjen e mishit të shpendëve dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.

- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për përpunimet e mishit të shpendëve për konsum, ndarjen anatomike të mishit të shpendëve, ruajtjen e mishit të shpendëve dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi përpunimin e mishit të shpendëve për konsum dhe ruajtje.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- reparte të përpunimit të mishit të shpendëve, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin dhe ruajtjen e mishit të shpendëve;
  - shpendë dhe materiale ambalazhuese;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

### 3. Moduli “Prodhimi i sallameve”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: II

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I SALLAMEVE	M-08-1122-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer përpunimin e mishit, përgatitjen e brumit, mbushjen e sallameve, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e sallameve.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	102 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese parapërgatitore për përpunimin e mishit për sallam.</b></p> <p><b>Përmbajtja</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Higjienizimi i vendit të punës.</li><li>- Higjienizimi i mjeteve të punës.</li><li>- Pranimi i mishit në repart.</li><li>- Kontrolli i cilësisë së mishit.</li><li>- Ruajtja e mishit në frigorifer.</li><li>- Shkrirja e mishit (defrostrimi).</li><li>- Ndarja e mishit nga kockat.</li><li>- Seleksionimi i mishit.</li><li>- Coptimi i mishit.</li><li>- Kriposja e mishit.</li><li>- Staxhionimi i mishit</li><li>- Grirja e mishit.</li><li>- Hedhja e mishit në kuter.</li><li>- Hedhja e ujit në kuter.</li><li>- Përgatitja e pratit.</li><li>- Zbrazja e pratit.</li><li>- Staxhionimi i pratit.</li><li>- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p>	



---

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e proceseve parapërgatitore, për përpunimin e mishit për sallam dhe proshuta;
- të higjienizojë vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë mishin në repart, për prodhimin e sallameve dhe proshutave sipas kërkesave të standartit;
- të kontrollojë cilësinë e mishit, me anë të analizave organoshqisore;
- të ruaj mishin e freskët në frigorifer, në temperaturë 4-16<sup>0</sup>C, i varur në linjë ajrore larg njëri- tjetrit;
- të kryejë shkrirjen e mishit, në defrostier;
- të kryejë ndarjen e mishit nga kockat, duke përdorur thika speciale;
- të kryejë seleksionimin e mishit, nga indet e pavlefshme (kërcet, kartilagjet, enët e mëdha të gjakut dhe limfatike, copa kockash të vogla etj);
- të kryejë copëtimin e mishit, në peshën 150-200gr;
- të kryejë kripjen e mishit, me silitër (krip,sheqer dhe NaNO<sub>2</sub>);
- të kryejë staxhionimin e mishit, në temperaturën 4-6<sup>0</sup>C, pas kriposjes;
- të kryejë grirjen e mishit, në makinat grirëse, sipas llojit të sallamit;
- të hedh mishin në kuter, me kujdes.
- të hedh ujin në kuter, 1 min pas fillimit të kuterizimit në sasinë 15-40% të masës;
- të kryejë përgatitjen e pratit, në kuter, për 3-8 min, në varësi të llojit të mishit;
- të kryejë zbrazjen e pratit, në tava të paoksidushme;
- të kryejë staxhionimin e pratit në frigorifer, në temperaturën 2-4<sup>0</sup>C për 24-48 orë;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

## **RM 2 Nxënësi kryen përgatitjen e brumit të sallameve.**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Pranimi i lëndëve ndihmëse.
- Dozimi i lëndëve ndihmëse.
- Hedhja në përzierës e pratit.

- Hedhja e ujit ose akullit.
- Hedhja e erëzave.
- Hedhja e kripërave fosfatike.(për rritur aftësinë ujëthithëse)
- Hedhja e mishit të grirë.
- Hedhja e dhjavit.
- Përzierja e brumit.
- Shkarkimi i brumit.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e brumit për sallam;
- të higjienizojë vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë lëndët ndihmëse, sipas standartit;
- të dozojë lëndët ndihmëse, sipas gramaturës;
- të hedh në përzierës pratin, sipas gramaturës;
- të hedh ujin ose akullin, 1 min. pas fillimit të punës në makineri;
- të hedh erëzat, sipas recepturës,
- të hedh kripërat fosfatike, për të rritur aftësinë ujëthithëse;
- të hedh mishin e grirë, sipas recepturës;
- të hedh dhjamin, 2-3 minuta para përfundimit të përzierjes;
- të përziejë brumin, për 9-16 minuta, sipas llojit të salami;
- të shkarkojë brumin, me pajisje speciale, në tava;
- të pastrojë vendin dhe mjetet punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 3 Nxënësi kryen mbushjen, lidhjen dhe qëndrimin e sallameve.**

***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Pranimi i mbështjellësave të sallameve (natyral dhe artificial).
- Përzgjedhja e mbështjellësave të sallameve.

- Përgatitja e mbështjellësav të sallameve.
- Hedhja e brumit në makinën mbushëse.
- Vendosja e hinkave.
- Vendosja e mbështjellësit në hinkë.
- Mbushja e mbështjellësit.
- Lidhja e mbështjellësit.
- Shpimi sallameve të mbushura.
- Përgatitja e kornizave.
- Varja e sallameve.
- Qëndrimi i sallameve.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për mbushjen, varjen dhe qëndrimin e sallameve;
- të higjienizojë vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë mbështjellësat e sallameve (natyral dhe artificial), në përputhje me kërkesat e standardeve;
- të përzgjedhë mbështjellësit e sallameve sipas kushteve teknike (lloji, diametri, gjatësia, etj);
- të përgatisë mbështjellësit, sipas llojit të sallameve;
- të hedh brumin në makinat mbushëse, sipas llojit të sallamit;
- të vendosë hinkat, sipas llojit të sallamit;
- të vendosë mbështjellësit në hinkë, me kujdes;
- të mbush mbështjellësit, me brum në trysninë e duhur;
- të lidh mbështjellësin e mbushur, sipas llojit (me përdredhje, spango, kapse);
- të shpojë sallamet e mbushura, për daljen e ajrit, me gjilpëra;
- të përgatisë kornizat, për varjen e sallameve;
- të var sallamet, në distancë nga njëri-tjetri;
- të kryejë qëndrimin e sallameve, për ngjeshjen e brumit dhe tharjen e mbështjellësit;
- të pastrojë vendin dhe mjetet punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 4 Nxënësi kryen përpunimin termik të sallameve.**

***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Përgatitja e dhomave të pjekjes.
- Transportimi i sallameve në dhomat e pjekjes.
- Komandimi i dhomave të pjekjes.
- Pjekja e sallameve.
- Përgatitja e dhomave speciale të zierjes.
- Transportimi i sallameve në dhomat e zierjes.
- Komandimi i temperaturës në dhomat e zierjes.
- Zierja e sallameve.
- Ftohja e sallameve.
- Përgatitja e dhomave të tymosjes.
- Transportimi i sallameve në dhomat e tymosjes.
- Komandimi i temperaturës në dhomat e tymosjes.
- Tymosja e sallameve.
- Përgatitja e dhomave të tharjes.
- Transportimi i sallameve në dhomat e tharjes.
- Komandimi i dhomave të tharjes.
- Tharja e sallameve.
- Etiketimi i sallameve.
- Peshimi i sallamit.
- Përgatitja e dhomës së ruajtjes.
- Transportimi i sallamit në dhomën e ruajtjes.
- Sistemimi i sallamit në dhomat e ruajtjes.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për përpunimin termik të sallameve;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të përgatisë dhomat e pjekjes, për pjekjen e sallameve;
- të transportojë sallamet në dhomat e pjekjes, me karroca;
- të komandojë dhomat e pjekjes, sipas llojit të sallameve;
- të kryejë pjekjen e sallameve, në temperaturën 70 deri 90<sup>0</sup>C;
- të përgatisë dhomave speciale për zierjen e sallameve, me ujë ose avull;
- të transportojë sallamet në dhomat e zierjes, me karrocë;
- të komandojë dhomat e zierjes, në temperaturën 75-85<sup>0</sup>C për zierjen me ujë dhe 85-90<sup>0</sup>C për zierjen me avull;

- të kryejë zierjen e sallameve, në varësi të diametrit të mbështjellësit;
- të kryejë ftohjen e sallameve, me ujë ose me ajër;
- të përgatisë dhomat e tymosjes, për tymosjen e sallameve;
- të transportojë sallamet në dhomat e tymosjes, me karrocë;
- të komandojë dhomat e tymosjes, në temperaturën 30-110<sup>0</sup>C;
- të kryejë tymosjen e sallameve, sipas llojit të sallamit;
- të përgatisë dhomat, për tharjen e sallameve;
- të transportojë sallamet në dhomat e tharjes, me karrocë;
- të komandojë dhomat e tharjes, në temperaturë 12-15<sup>0</sup>C dhe lagështirë relative të ajrit 75-85 %;
- të kryejë tharjen e sallameve, sipas llojit të tyre;
- të kryejë etiketimin e sallameve sipas llojit;
- të peshojë sallamin, e prodhuar me peshore;
- të përgatisë e dhomat e ruajtjes, për ruajtjen e sallameve;
- të transportojë sallamin në dhomat e ruajtjes, me karrocë;
- të sistemojë sallamin, sipas llojit;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

## **RM 5 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e sallameve.**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Përgatitja e aparatit të vakumit.
- Përzgjedhja e ambalazhit.
- Sistemimi i sallamit në ambalazh.
- Vendosja e ambalazhit në aparatit të vakumit.
- Mbyllja e ambalazhit.
- Peshimi i sallamit të ambalazhuar.
- Etiketimi i sallamit të ambalazhuar.
- Vendosja e datës së skadencës.
- Transportimi i sallamit në dhomën frigoriferike.
- Sistemimi i sallamit në dhomën frigoriferike.
- Ruajtja e sallamit.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për ambalazhimin dhe ruajtjen e sallameve;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të përgatisë aparatën e vakumit, për ambalazhimin e sallameve.
- të përzgjedh ambalazhin, sipas llojit të sallamit;
- të sistemojë sallamin, në ambalazhin e duhur;
- të vendos ambalazhin në aparatën e vakumit, në vendin e duhur;
- të mbyllë ambalazhin, në rregull;
- të peshojë sallamin e ambalazhuar, me peshore;
- të etiketojë sallamin e ambalazhuar, sipas llojit;
- të vendos datën e skadencës, në ambalazh;
- të transportojë sallamin e ambalazhuar në dhomën frigoriferike, më karrocë;
- të sistemojë sallamin e ambalazhuar në dhomën frigoriferike, sipas llojit në vendin e duhur;
- të ruajë sallamin, në temperaturën 2-4<sup>0</sup>C;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e sallamit.****Përmbajtja**

- Përgatitja e preventivit të shpenzimeve.
- Përllogaritja e kostos për një njësi prodhimi sallam.
- Përllogaritja e çmimit për një njësi prodhimi sallam.
- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë me klientin

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve;
- të përllogarisë koston për një njësi prodhimi sallam;
- të përllogarisë çmimin për një njësi prodhimi sallam;
- të plotësojë faturën për klientin, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë me klientin.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e prodhimit të sallameve.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e mishit për sallam, për prodhimin e sallameve si dhe për ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e mishit për sallam, për prodhimin e sallameve dhe për ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve për përpunimin e mishit për sallam, për prodhimin e sallameve si dhe për ambalazhimin e tyre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e sallameve.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- reparti i prodhimit të sallameve;
  - makineritë dhe pajisjet e punës për prodhimin e sallameve;
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e sallameve;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

#### 4. Moduli “Prodhimi i konservave të mishit”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: II

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	<b>PRODHIMI I KONSERVAVE TË MISHIT</b>	M-08-1123-15
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer prodhimin e konservave të mishit të gjedhit, derrit dhe shpendëve, sterilizimin e konservave dhe kontrollin e hermecitetit.	
Kohëzgjatja e modulit	84 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e konservave të mishit të gjedhit dhe derrit.</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Higjienizimi i vendit të punës.</li><li>- Higjienizimi i mjeteve të punës.</li><li>- Pranimi i lëndës së parë.</li><li>- Kontrolli cilësor i mishit të gjedhit dhe derrit.</li><li>- Peshimi i mishit të gjedhit dhe derrit .</li><li>- Shkrirja e mishit të gjedhit dhe derrit .</li><li>- Ndarja e mishit nga kockat.</li><li>- Ndarja e mishit nga indet e pavlefshme.</li><li>- Coptimi i mishit të gjedhit dhe derrit.</li><li>- Blansherimi i mishit të gjedhit dhe derrit.</li><li>- Përgatitja e lëngut.</li><li>- Përgatitja e lëndëve shtesë.</li><li>- Larja e ambalazhit.</li><li>- Sterelizimi i ambalazhit.</li><li>- Prova e hermecitetit të ambalazhit.</li><li>- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p>	



- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e proceseve, për prodhimin e konservave të mishit;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të pranojë lëndën e parë, sipas procedurave;
- të kontrollojë cilësinë e mishit të gjedhit dhe derrit me anë të analizave laboratorike;
- të peshojë mishin e gjedhit dhe derrit me peshore;
- të shkrirjë mishin në dollapë frigoriferikë, nga 6- 12 °C;
- të ndajë mishin e gjedhit dhe derrit nga kockat, duke e copëtuar sa më pak;
- të ndajë, me kujdes, mishin nga indet e pavlefshme;
- të coptojë mishin me makina copëruese, sipas madhësisë së kutive;
- të blansherojë mishin e gjedhit dhe derrit në dublikator;
- të përgatisë lëngun në dublikator, për 15 minuta;
- të përgatisë lëndët shitesë sipas llojit të konservave;
- të lajë ambalazhin me ujë të nxehtë për kutitë metalike dhe tretësirë hidroksid natriumi (NaOH) 3 % për vazot e qelqit;
- të sterilizojë ambalazhin me avull të drejtpërdrejtë;
- të provojë hermecitetin e ambalazhit me aparaturë;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjienosanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

## **RM 2 Nxënësi kryen procese përfundimtare për prodhimin e konservave të mishit të gjedhit dhe derrit.**

### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Mbushja e kutive me lëndë të parë e ndihmëse.
- Dozimi i kutive.
- Eksgaustimi i kutive (ç'ajrimi).
- Mbyllja hermetike e kutive të mishit të gjedhit dhe derrit.
- Kontrolli i hermetizimit të kutive.
- Larja e kutive të mbyllura.
- Sterilizimi i kutive të mishit të gjedhit dhe derrit.
- Termostatimi i konservave të mishit të gjedhit dhe derrit.
- Kontrolli i dytë i hermecitetit të kutive.
- Ambalazhimi i konservave të mishit të gjedhit dhe derrit.
- Vendosja e datës së skadencës.
- Transportimi i konservave.

- Ruajtja e konservave të mishit të gjedhit dhe derrit.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e proceseve, për prodhimin e konservave të mishit e gjedhit dhe derrit;
- të higjienizojë vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të mbushë kutitë me lëndë të parë e ndihmëse, sipas radhës së hedhjes;
- të kryejë dozimin e kutive, sipas recepturave;
- të ç'ajrosë kutitë, duke i ngrohur para mbylljes ose me zbrazëti;
- të mbyllë hermetikisht kutitë e mishit me makina mbyllëse;
- të kontrollojë hermetizimin e kutive, duke i zhytur në ujë të nxehtë 80-90°C, për 1 min;
- të lajë kutitë e mbyllura me ujë të rrjedhshëm nga sapunet e patretshme, që formohen në sipërfaqe;
- të sterilizojë kutitë e mishit në temperaturën 115-121°C;
- të termostatojë konservat e mishit të gjedhit dhe derrit, duke i mbajtur në termostatat në 38-40°C, për 5 ditë;
- të kontrollojë hermecitetin e kutive, duke përzgjedhur kutitë me bombazh;
- të ambalazhojë konservat e mishit të gjedhit dhe derrit, sipas llojit të tyre;
- të vendosë datën e skadencës në ambalazh;
- të transportojë konservat në repartin e ruajtjes;
- të ruajë konservat e mishit të gjedhit dhe derrit në 5°C në vende të thata, pa kontakt me ajrin;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 3 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e konservave të shpendëve.**

***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.

- Pranimi i mishit të shpendëve.
- Kontrolli cilësorë i mishit të shpendëve.
- Shkrirja e shpendëve.
- Përzhitja e shpendëve.
- Largimi i këmbëve.
- Largimi i krahëve.
- Largimi i qafës së shpendëve.
- Larja e trupave të shpendëve.
- Coptimi i trupave të shpendëve.
- Blansherimi i mishit të shpendëve.
- Përgatitja e lëngut.
- Përgatitja e lëndëve shtesë.
- Larja e ambalazhit.
- Sterelizimi i ambalazhit.
- Prova e hermecitetit të ambalazhit.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore për prodhimin e konservave të shpendëve;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjienosanitare;
- të pranojë mishin e shpendëve, sipas procedurave;
- të kontrollojë cilesinë e mishti me anë të analizave laboratorike;
- të shkrirjë mishin në dollapë frigoriferikë, nga 6 - 12 °C;
- të kryejë përzhitjen e shpendëve në flake, për largimin e mbejtjeve të puplave;
- të largojë këmbët deri në gju;
- të largojë krahët deri në shpatull;
- të largojë qafën e shpendëve, duke hequr trakenë e frymëmarrjes;
- të lajë trupat e shpendëve, me kujdes, me ujë të ftohtë;
- të coptojë trupat e shpendëve, sipas procedurës dhe llojit të konservës;
- të blansherojë mishin në dublikator;
- të përgatisë lëngun në dublikator për 15 minuta;
- të përgatisë lëndët shtesë, sipas llojit të konservave;
- të lajë ambalazhin me ujë të nxehtë për kutitë metalike dhe tretësirë NaOH 3 % për vazot e qelqit;
- të sterilizojë ambalazhin me avull të drejtpërdrejtë;

- të provojë hermecitetin e ambalazhit me aparaturë;
- të pastrojë vendin dhe mjetet punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### **RM 4 Nxënësi kryen procese përfundimtare për prodhimin e konservave të shpendëve.**

##### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Mbushja e kutive me lëndë të parë e ndihmëse.
- Dozimi i kutive.
- Eksgaustimi i kutive (çajrimi).
- Mbyllja hermetike e kutive të mishit të shpendëve.
- Kontrolli i hermetizimit të kutive.
- Larja e kutive të mbyllura.
- Sterilizimi i kutive të mishit të shpendëve.
- Termostatimi i konservave të mishit të shpendëve.
- Kontrolli i dytë i hermecitetit të kutive.
- Ambalazhimi i konservave të mishit të shpendëve.
- Vendosja e datës së skadencës.
- Transportimi i konservave.
- Ruajtja e konservave.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e konservave të mishit të shpendëve;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të mbushë kutitë me lëndë të parë e ndihmëse, sipas radhës së hedhjes;
- të kryejë dozimin e kutive, sipas recepturave;
- të ç'ajros kutitë, duke i ngrohur para mbylljes ose me zbrazëti;
- të mbyll hermetikisht kutitë e mishit, me makineri mbyllëse;
- të kontrollojë hermetizimin e kutive, duke i zhytur në ujë të nxehtë 80-90°C, për 1 min;
- të lajë kutitë e mbyllura nga sapunet e patretshme, që

- formohen në sipërfaqe, me ujë të rrjedhshëm;
- të sterilizojë kutitë e mishit në temperaturën 115-121°C;
- të termostatojë konservat e mishit, duke i mbajtur në termostat në 38-40°C për 5 ditë;
- të kontrollojë hermecitetin e kutive, duke përzgjedhur kutitë me bombazh;
- të ambalazhojë konservat, sipas llojit të tyre;
- të vendosë datën e skadencës, në ambalazh;
- të transportojë konservat në repartin e ruajtjes;
- të ruaj konservat e mishit në 5°C në vende të thata, pa kontakt me ajrin;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për prodhimin e konservave të mishit të gjedhit, derrit dhe shpendëve.**

***Përmbajtja***

- Përgatitja e preventivit të shpenzimeve.
- Përlllogaritja e kostos për një njësi prodhimi konservë.
- Përlllogaritja e çmimit për një njësi prodhimi konservë
- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë me klientin

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve;
- të përlllogarisë koston për një njësi prodhimi konservë;
- të përlllogarisë çmimin për një njësi prodhimi konservë;
- të plotësojë faturën për klientin, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë me klientin.

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të konservave
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e mishit të gjedhit, derrit dhe shpendëve, për trajtimet konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e mishit të gjedhit, derrit dhe shpendëve, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e

---

veprimeve për përpunimet e mishit të gjedhit, derrit dhe shpendëve, trajtimeve të ndryshme të konservave dhe ambalazhimit të tyre.

- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e konservave të mishit të gjedhit, derrit dhe shpendëve.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- reparti i prodhimit të konservave;
  - makineritë dhe pajisjet e punës për prodhimin e konservave;
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e konservave;
  - pankarta, udhëzues, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## 5. Moduli “Prodhimi i konservave të peshkut”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: II

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	<b>PRODHIMI I KONSERVAVE TË PESHKUT</b>	M-08-1124-15
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer prodhimin e konservave të peshkut, sterilizimin e konservave, si dhe kontrollin e hermecitetit të tyre.	
Kohëzgjatja e modulit	84 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese parapërgatitore për prodhimin e konservave të peshkut.</b></p> <p><b>Përmbajtja</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Higjienizimi i vendit të punës.</li><li>- Higjienizimi i mjeteve të punës.</li><li>- Pranimi i peshkut.</li><li>- Vlerësimi i cilësisë së peshkut.</li><li>- Kontrolli kimiko-bakteriologjik i peshkut.</li><li>- Ruajtja e peshkut në gjendje të ftohtë.</li><li>- Glazurimi i peshkut para ngrirjes.</li><li>- Ruajtja e peshkut në gjendje të ngrirë</li><li>- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore për prodhimin e konservave të peshkut;</li><li>- të higjienizojë vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;</li></ul>	

- të pranojë peshkun sipas llojit dhe masës;
- të vlerësojë cilësinë e peshkut sipas standardit shtetëror;
- të kontrollojë kimikisht dhe bakteriologjikisht peshkun në rastet e cilësive të dyshimta në laborator
- të ruaj peshkun në gjendje të ftohtë duke e mbajtur në temperaturë -2 deri 2 °C dhe duke i hedhur copa akulli me madhësinë e luspave;
- të glazurojë peshkun para ngrirjes duke e zhytur 2-3 herë për 5-10s në ujë të ftohtë nën 5°C;
- të ruaj peshkun në gjendje të ngrirë duke e mbajtur në temperaturë -18 deri -22°C;
- të pastrojë vendin dhe mjetet punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

## **RM 2 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e konservave të peshkut.**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Shkrija e peshkut.
- Heqja e luspave.
- Pastrimi i peshqeve mesatar e të mëdhenj.
- Pastrimi i peshqëve të vegjel.
- Larja e trupave të pastruar.
- Prerja e trupave në copa.
- Shpëlarja e copave të ndara.
- Kullimi i copave të peshqëve.
- Kripja e peshkut.
- Blansherimi i peshkut.
- Tharja e peshkut.
- Tymosja e peshkut.
- Përgatitja e lëndëve shtesë.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e konservave të peshkut;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;



- të shkrirjës peshkun në ujë ose ajër, deri sa trupi i peshkut të bëhet elastic;
- të heqë luspat, duke pasur kujdes, që të mos dëmtohet lëkura;
- të pastrojë peshqit mesatar e të mëdhenj, duke i larguar të brendshmet, kokën, fletët lundruese dhe bishtin;
- të pastrojë peshqit e vegjël, duke u larguar kokën, fletët lundruese dhe të brendshmet, pa u çarë barku, sipas një teknike të veçantë;
- të lajë trupat e pastruar, me ujë të rrjedhshëm;
- të presë trupat në copa me kujdes, sipas përmasave të duhura;
- të shpëlajë copat e ndara me ujë të rrjedhshëm;
- të kullojë copat e peshqëve, deri sa të mos përmbajnë më ujë;
- të kriposë peshkun, sipas dozës së përcaktuar me anë të llogaritjeve, në varësi të masës së kutive;
- të blanshërojë peshkun në avull të drejtpërdrejtë, në ujë të nxehtë, në tretësirë kripe ose në vaj të nxehtë, sipas llojit të peshkut dhe konservave;
- të thajë peshkun, deri në përmbajtjen e lagështirës 60-65%;
- të tymos peshkun, sipas llojit të konservave që do të prodhohen, (ngjhalat);
- të përgatisë lëndët shtesë, sipas llojit të konservave, leng domate, vaj, buljon, etj;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

### **RM 3 Nxënësi kryen procese përfundimtare për prodhimin e konservave të peshkut.**

#### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Mbushja e kutive.
- Dozimi i kutive.
- Eksgaustimi i kutive (çajrimi).
- Mbyllja hermetike e kutive të peshkut.
- Kontrolli i hermetizimit të kutive.
- Latja e kutive të mbyllura.
- Sterilizimi i kutive të mishit.
- Termostatimi i konservave të peshkut.
- Kontrolli i dytë i hermetizimit të kutive.
- Ambalazhimi i konservave të peshkut.
- Vendosja e datës së skadencës.

- Transportimi i konservave.
- Ruajtja e konservave.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e konservave të peshkut;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të mbushë kutitë, sipas radhës së mbushjes;
- të kryejë dozimin e kutive, sipas recepturës;
- të ç'ajros kutitë, duke i ngrohur para mbylljes ose me zbrazëti;
- të mbyllë hermetikisht kutitë e peshkut me makina mbyllëse;
- të kontrollojë hermetizimin e kutive, duke i zhytur në ujë të nxehtë 80-90°C, për 1 min;
- të lajë kutitë e mbyllura nga sapunet e patretshme, që formohen në sipërfaqe, me ujë të rrjedhshëm;
- të sterilizojë kutitë e mishit në temperaturën 115-121°C;
- të termostatojë konservat e peshkut, duke i mbajtur në termostat në 38-40°C, për 5 ditë;
- të kontrollojë hermeticitetin e kutive, duke përzgjedhur kutitë me bombazh;
- të ambalazhojë konservat e peshkut, sipas llojit të tyre;
- të vendosë datën e skadencës në ambalazh;
- të transportojë konservat në repartin e ruajtjes;
- të ruajë konservat e mishit në 5°C në vende të thata, pa kontakt me ajrin;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 4 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për prodhimin e konservave të peshkut.**

***Përmbajtja***

- Përgatitja e preventivit të shpenzimeve.
- Përlllogaritja e kostos për një njësi prodhimi konservë peshku.
- Përlllogaritja e çmimit për një njësi prodhimi konservë peshku

- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë me klientin

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve;
- të përlllogarisë koston për një njësi prodhimi konservë peshku;
- të përlllogarisë çmimin për një njësi prodhimi konservë peshku;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë me klientin.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të konservave të peshkut.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e peshkut, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e peshkut, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve për përpunimin e peshkut, trajtimeve të ndryshme të konservave dhe ambalazhimin e tyre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e konservave të peshkut.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- reparti i prodhimit të konservave të peshkut;
  - makineritë dhe pajisjet e punës për prodhimin e konservave;
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e konservave të peshkut;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar

### 1. Moduli “Prodhimi i produkteve gjysëm të gatshme të mishit.”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: II

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I PRODUKTEVE GJYSËM TË GATSHME TË MISHIT	M-08-1125-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer procese për grirjen e mishit, përgatitjen e brumit, formimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve gjysëm të gatshme.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese për prodhimin e mishit të grirë</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Higjienizimi i vendit të punës.</li><li>- Higjienizimi i mjeteve të punës.</li><li>- Pranimi i mishit.</li><li>- Vlerësimi i cilësisë së mishit.</li><li>- Ndarja e mishit nga kockat.</li><li>- Përgatitja e makinerisë grirëse.</li><li>- Komandimi i makinës grirëse.</li><li>- Hedhja e mishit në makinën grirëse.</li><li>- Grirja e mishit.</li><li>- Përgatitja e ambalazhit.</li><li>- Mbushja e ambalazhit.</li><li>- Mbyllja e ambalazhit.</li><li>- Peshimi i mishit të grirë.</li><li>- Etiketimi i mishit të grirë.</li><li>- Vendosija e datës skadencës.</li><li>- Përgatitja e dhomave frigoriferike.</li><li>- Komandimi i dhomave frigoriferike.</li><li>- Transportimi i mishit të grirë në dhomat frigoriferike.</li><li>- Sistemimi i produktit të ambalazhuar.</li><li>- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes</li></ul>	

---

së mjedisit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për ndarjen anatomike.
- të higjenizojë vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të higjenizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të pranojë mishin në repart;
- të vlerësojë cilësinë e mishit sipas kërkesave të standartit;
- të kryejë ndarjen e mishit nga kockat me mjetet e duhura;
- të përgatisë makinerinë grirëse për grirjen e mishit;
- të komandojë makinën grirëse, sipas diametrit të grirjes;
- të hedhë mishin në makinën grirëse, në sasinë e duhur;
- të kryejë grirjen e mishit, me kujdes;
- të përgatisë ambalazhin, e duhur;
- të peshojë mishin e grirë në sasinë e duhur;
- të mbushë ambalazhin, në rregull;
- të kryejë mbylljen e ambalazhit, me kujdes;
- të etiketojë mishin e grirë, mbi ambalazh;
- të vendosë datën e skadencës, në etiketë;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;
- të komandojë dhomat frigoriferike, në temperaturën e duhur;
- të transportojë mishin e grirë në dhomat frigoriferike, me transportues;
- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

**RM 2 Nxënësi kryen prodhimin e qofteve dhe burgerave.**

***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Pranimi i mishit të grirë.
- Vlerësimi i cilësisë të mishit të grirë.
- Pranimi i lëndëve ndihmëse.
- Përgatitja e përzierësit.

- Komandimi i përzierësit.
- Hedhja në përzierës e mishit të grirë dhe lëndëve ndihmëse.
- Përgatitja e brumit të qofteve dhe burgerave.
- Dhënia e formave të qofteve dhe burgerave.
- Përgatitja e ambalazhit.
- Sistemimi i qofteve në ambalazh.
- Mbyllja e ambalazhit të qofteve.
- Sistemimi i burgerave në ambalazh.
- Mbyllja e ambalazhit të burgerave.
- Etiketimi i produktit të ambalazhuar.
- Vendosja e datës skadencës.
- Përgatitja e dhomave frigoriferike.
- Komandimi i dhomave frigoriferike.
- Transportimi i produktit në dhomat frigoriferike.
- Sistemimi i produktit të ambalazhuar.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për ndarjen anatomike.
- të higjenizojë vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjenizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë mishin e grirë, në repart;
- të vlerësojë cilësisë e mishit të grirë, sipas kërkesave të standardit;
- të pranojë lëndët ndihmëse, sipas llojit të produktit;
- të përgatisë përzierësin, për përgatitjen e brumit të qofteve dhe burgerave;
- të komandojë përzierësin, për përgatitjen e brumit të qofteve dhe burgerave;
- të hedhë në përzierës mishin e grirë dhe lëndët ndihmëse, sipas recepturës dhe radhës së hedhjes;
- të përgatisë brumin e qofteve dhe burgerave, në konsistencën e duhur;
- të kryejë formimin e qofteve dhe burgerave, në përmasën e duhur, sipas llojit;
- të përgatisë ambalazhin, sipas llojit të produktit;
- të sistemojë qoftet në ambalazh, me rregull;
- të mbyllë ambalazhin e qofteve, me kujdes;
- të sistemojë burgerat në ambalazh, duke i ndarë nga njëra-tjetra me qese;

- të mbyllë ambalazhin e burgerave, me kujdes;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar, mbi ambalazh;
- të vendosë datën e skadencës, në etiketë;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;
- të komandojë dhomat frigoriferike, në temperaturën e duhur;
- të transportojë qoftet dhe burgerat e ambalazhuar në dhomat frigoriferike, me transportues;
- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit;

### **RM 3 Nxënësi kryen prodhimin e kotoletave.**

#### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Pranimi i fileteve të pulës.
- Pranimi i lëndëve ndihmëse.
- Përpunimi i fileteve të pulës.
- Marinimi i fileteve të pulës.
- Përgatitja e miellit.
- Lyerja e fileteve me miell.
- Përgatitja e përzierjes lidhëse.
- Lyerja e fileteve me përzierjen lidhëse.
- Përgatitja e galletës.
- Lyerja e fileteve me galletë.
- Përgatitja e ambalazhit.
- Sistemimi i kotoletave në ambalazh.
- Mbyllja e ambalazhit të kotoletave.
- Etiketimi i produktit të ambalazhuar.
- Vendosja e datës skadencës.
- Përgatitja e dhomave frigoriferike.
- Komandimi i dhomave frigoriferike.
- Transportimi i kotoletave në dhomat frigoriferike.
- Sistemimi i produktit të ambalazhuar.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ftohjen e mishit;

- të higjienizojë vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare.
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë filetat e pulës, në repart;
- të pranojë lëndët ndihmëse, në repart;
- të përpunojë filetat e pulës, me anë të rrahjes;
- të marinojë filetat e pulës, sipas recepturës;
- të përgatisë miellin, për lyerjen e filetave të pulës;
- të lyej filetat e pulës me miell, me kujdes;
- të përgatisë përzierjen lidhëse (vezë, lëng limoni, vaj), për lyerjen e filetave;
- të lyej filetat e pulës me përzierjen lidhëse, me kujdes;
- të përgatitja galetën, për lyerjen e filetave të pulës;
- të lyej filetat e pulës me galetë, në rregull;
- të përgatisë ambalazhin, e duhur;
- të sistemojë kotoletat në ambalazh, në rregull;
- të mbyll ambalazhin e kotoletave, me kujdes;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar, mbi ambalazh;
- të vendosë datën e skadencës, në etiketë;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;
- të komandojë dhomat frigoriferike, në temperaturën e duhur;
- të transportojë kotoletat e ambalazhuara në dhomat frigoriferike, me transportues;
- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### **RM 4 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për produkte gjysëm të gatshme të mishit.**

##### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e preventivit të shpenzimeve.
- Përlllogaritja e kostos për një njësi prodhimi produkt gjysëm të gatshëm mishi.
- Përlllogaritja e çmimit për një njësi prodhimi produkt gjysëm të gatshëm mishi.
- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë me klientin

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve;
- të përlllogarisë koston për një njësi prodhimi produkt



- gjysëm të gatshëm mishi;
- të përlogarisë çmimin për një njësi prodhimi produkt gjysëm të gatshëm mishi;
- të plotësojë faturën për klientin, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë me klientin.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e përpunimit të mishit për prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për ndarjen e mishit nga kockat, grirjen, përgatitjen e brumit, formimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për ndarjen e mishit nga kockat, grirjen, përgatitjen e brumit, formimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për ndarjen e mishit nga kockat, grirjen, përgatitjen e brumit, formimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- reparte të përpunimit të mishit, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin e mishit për prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme të mishit;
  - lëndë të para e ndihmëse dhe materiale ambalazhuese, për prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## 2. Moduli “Prodhimi i proshutës dhe pastërmasë.”

**Drejtimi:** Teknologji ushqimore

**Profili:** Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

**Niveli:** II

**Klasa:** 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I PROSHUTËS DHE PASTËRMASË	M-08-1126-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer ndarjen e mishit, kriposjen, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e mishit për prodhimin e proshutës dhe pastërmasë.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen prodhimin e proshutës</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Higjienizimi i vendit të punës.</li><li>- Higjienizimi i mjeteve të punës.</li><li>- Pranimi i mishit.</li><li>- Pranimi i lëndëve ndihmëse.</li><li>- Vlerësimi i cilësisë së mishit.</li><li>- Ndarja e mishit.</li><li>- Përgatitja e tretësirës së shëllirës.</li><li>- Përgatitja e aparatit të shëllirimit.</li><li>- Vendosja e mishit në aparatin e shëllirimit.</li><li>- Injektimi i shëllirës në mish.</li><li>- Maturimi i mishit.</li><li>- Përgatitja e dhomave të pjekjes dhe tymosjes.</li><li>- Komandimi i dhomave të pjekjes dhe tymosjes.</li><li>- Transportimi i mishit në dhomën e pjekjes dhe tymosjes.</li><li>- Sistemimi i mishit në dhomat e pjekjes dhe tymosjes.</li><li>- Prerja e proshutës.</li><li>- Përgatitja e aparatit të vakumit.</li><li>- Përgatitja e ambalazhit.</li><li>- Mbushja e ambalazhit.</li><li>- Mbyllja e ambalazhit.</li><li>- Peshimi i proshutës.</li><li>- Etiketimi i proshutës.</li><li>- Vendosja e datës skadencës.</li><li>- Përgatitja e dhomave frigoriferike.</li><li>- Komandimi i dhomave frigoriferike.</li></ul>	

- 
- Transportimi i proshutës në dhomat frigoriferike.
  - Sistemimi i produktit të ambalazhuar.
  - Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
  - Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për prodhimin e proshutës;
- të higjenizojë vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjenizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë mishin, në repart;
- të pranojë lëndët ndihmëse, në repart;
- të vlerësojë cilësisë e mishit, sipas kërkesave të standartit;
- të kryejë ndarjen e mishit, duke përzgjedhur muskulaturën;
- të përgatisë tretësirën e shëllirës (NaCl, NaNO<sub>3</sub> dhe sheqer), sipas recepturës;
- të përgatisë aparatën e shëllirimit, për injektimin e shëllirës;
- të vendos mishin në aparatën e shëllirimit, me kujdes;
- të injektojë shëllirën në mish, duke komanduar aparatën;
- të kryejë maturimin e mishit, për 4-5 ditë, në temperaturën 5<sup>0</sup>C dhe lagështirë relative 83-85%;
- të përgatisë dhomat e pjekjes dhe tymosjes, për trajtimin e proshutës;
- të komandojë dhomat e pjekjes dhe tymosjes, në temperaturën e duhur;
- të transportojë mishin në dhomën e pjekjes dhe tymosjes, me transportues;
- të sistemojë mishin në dhomat e pjekjes dhe tymosjes, në vendin e duhur;
- të kryejë prerjen e proshutës, me makineri, me feta ose trup;
- të përgatisë aparatën e vakumit, për ambalazhim;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e proshutës;
- të mbushë ambalazhin, me proshutë sipas llojit;
- të mbyllë ambalazhin, në rregull;
- të peshojë proshutën, me peshore;
- të etiketojë proshutën, mbi ambalazh;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar, mbi ambalazh;
- të vendosë datën e skadencës, në etiketë;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;

- të komandojë dhomat frigoriferike, në temperaturën e duhur;
- të transportojë proshutën e ambalazhuar në dhomat frigoriferike, me transportues;
- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

## **RM 2 Nxënësi kryen prodhimin e pastërmas.**

### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Pranimi i mishit.
- Pastrimi i mishit.
- Pranimi i lëndëve ndihmëse.
- Vlerësimi i cilësisë së mishit.
- Ndarja e mishit.
- Kripja e mishit.
- Maturimi i mishit.
- Përgatitja e dhomave të tharjes.
- Komandimi i dhomave të tharjes.
- Transportimi i mishit në dhomën e tharjes.
- Sistemimi i mishit në dhomat e tharjes.
- Përgatitja e ambalazhit.
- Ambalazhimi i pastërmas.
- Peshimi i pastërmas.
- Etiketimi i pastërmas.
- Vendosja e datës skadencës.
- Përgatitja e dhomave frigoriferike.
- Komandimi i dhomave frigoriferike.
- Transportimi i pastërmas në dhomat frigoriferike.
- Sistemimi i produktit të ambalazhuar.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për prodhimin e pastërmas.
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të pranojë mishin, në repart;

- të pastrojë mishin, nga pjesët e padobishme;
- të pranojë lëndët ndihmëse, në repart;
- të vlerësojë cilësisë e mishit, sipas kërkesave të standartit;
- të kryejë ndarjen e mishit, sipas llojit të pastërmase;
- të kryejë kripjen e mishit, me kripje të njomë ose të thatë;
- të kryejë maturimin e mishit, për 2-3 ditë, në temperaturën 5<sup>0</sup>C dhe lagështirë relative 83-85%;
- të përgatisë dhomat e tharjes, për tharjen e pastërmas;
- të komandojë dhomat e tharjes, në temperaturën e duhur;
- të transportojë mishin në dhomën e tharjes, me transportues;
- të sistemojë mishin në dhomat e tharjes, duke i sistemuar në kornizë, në distancë nga njëri-tjetri;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e pastërmas;
- të ambalazhojë pastërman, në rregull;
- të peshojë pastërman, me peshore;
- të etiketojë pastërman, mbi ambalazh;
- të etiketojë produktin e ambalazhuar, mbi ambalazh;
- të vendos datën e skadencës, në etiketë;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;
- të komandojë dhomat frigoriferike, në temperaturën e duhur;
- të transportojë pastërman e ambalazhuar në dhomat frigoriferike, me transportues;
- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit;

### **RM 3 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e proshutës dhe pastërmas.**

#### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e preventivit të shpenzimeve.
- Përlllogaritja e kostos për një njësi prodhimi proshut dhe pastërma.
- Përlllogaritja e çmimit për një njësi prodhimi proshut dhe pastërma.
- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë me klientin

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve;

- të përlogarisë koston për një njësi prodhimi proshut dhe pastërma;
- të përlogarisë çmimin për një njësi prodhimi proshut dhe pastërma;
- të plotësojë faturën për klientin, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë me klientin.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e përpunimit të mishit për prodhimin e proshutës dhe pastërmas.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për ndarjen e mishit nga pjesët e padobishme, kriposjen, maturimin, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e proshutës dhe pastërmas.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për ndarjen e mishit nga pjesët e padobishme, kriposjen, maturimin, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e proshutës dhe pastërmas.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për ndarjen e mishit nga pjesët e padobishme, kriposjen, maturimin, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e proshutës dhe pastërmas.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e proshutës dhe pastërmas.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- reparte të përpunimit të mishit, dhoma të përpunimit termik, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin e mishit për prodhimin e proshutës dhe pastërmas;
  - lëndë të para e ndihmëse dhe materiale ambalazhuese, për prodhimin e proshutës dhe pastërmas;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

### 3. Moduli “Përpunimi i peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: II

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRPUNIMI I PESHKUT DHE FRUTAVE TË DETIT PËR KONSUM DHE RUAJTJE	M-08-1127-15
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer pranimin, seleksionimin, pastrimin, ambalazhimin e peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore të peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje.</b> <b>Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.</li><li>- Higjienizimi i vendit të punës.</li><li>- Higjienizimi i mjeteve të punës.</li><li>- Pranimi i peshqëve.</li><li>- Pranimi i frutave të detit.</li><li>- Kontrolli i freskisë së peshqëve.</li><li>- Kontrolli i freskisë së frutave të detit.</li><li>- Përzgjedhja e peshqëve.</li><li>- Seleksionimi i peshqëve.</li><li>- Larja e peshqëve.</li><li>- Përzgjedhja e frutave të detit.</li><li>- Seleksionimi i frutave të detit.</li><li>- Larja e frutave të detit.</li><li>- Përzgjedhja e ambalazhit.</li><li>- Përgatitja e akullit.</li><li>- Hedhja e akullit.</li><li>- Sistemimi i peshqëve.</li><li>- Sistemimi i frutave të detit.</li><li>- Përgatitja e dhomave frigoriferike.</li><li>- Komandimi i dhomave frigoriferike.</li><li>- Transportimi i peshqëve të ambalazhuar.</li><li>- Transportimi i frutave të detit të ambalazhuar.</li><li>- Sistemimi i peshqëve të ambalazhuar.</li><li>- Sistemimi i frutave të detit të ambalazhuar.</li><li>- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.</li></ul>	

- 
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e proceseve përgatitore të peshqëve dhe frutave të detit, për konsum dhe ruajtje;
- të higjienizojë vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë peshqit në repart;
- të pranojë frutat e detit në repart;
- të kontrollojë freskinë e peshqve, sipas kërkesave të standartit;
- të kontrollojë freskinë e frutave të detit, sipas kërkesave të standartit;
- të përzgjedhë peshqit, sipas llojit dhe madhësisë;
- të seleksionojë peshqit, sipas cilësisë;
- të kryejë larjen e peshqëve, me ujë të rrjedhshëm;
- të përzgjedhë frutat e detit, sipas llojit dhe madhësisë;
- të seleksionojë frutat e detit, sipas cilësisë;
- të kryejë larjen e frutave të detit, me ujë të rrjedhshëm;
- të përzgjedhë ambalazhin, e duhur;
- të përgatisë akullin, duke e copëtuar në madhësinë e luspave;
- të hedhë akullin, në arkë, në shtresë të hollë;
- të sistemojë, me kujdes, peshqit, mbi akull;
- të sistemojë, me kujdes frutat e detit, mbi akull;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e peshqëve dhe frutave të detit;
- të komandojë dhomat frigoriferike, në temperaturën e duhur;
- të transportojë peshqit e ambalazhuar, në dhomën frigoriferike;
- të transportojë frutat e detit të ambalazuara, në dhomën frigoriferike;
- të sistemojë peshqit e ambalazhuar, në vendin e duhur;
- të sistemojë frutat e detit të ambalazuara në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit;

**RM 2 Nxënësi kryen pastrimin, ambalazhimin e peshqve dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje**  
***Përmbajtja***



- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës.
- Higjienizimi i mjeteve të punës.
- Pranimi i peshqëve.
- Pranimi i frutave të detit.
- Kontrolli i freskisë së peshqve.
- Kontrolli i freskisë së frutave të detit.
- Përzgjedhja e peshqëve.
- Seleksionimi i peshqëve.
- Pastrimi i peshqëve.
- Larja e peshqëve.
- Përzgjedhja e frutave të detit.
- Seleksionimi i frutave të detit.
- Pastrimi i frutave të detit.
- Larja e frutave të detit.
- Përgatitja e aparatit të ambalazhimit.
- Përzgjedhja e ambalazhit.
- Sistemimi i peshqve në ambalazh.
- Sistemimi i frutave të detit në ambalazh.
- Mbyllja e ambalazhit të mbushur.
- Peshimi i ambalazhit të mbushur.
- Etiketimi i ambalazhit të mbushur.
- Vendosja e datës së skadencës.
- Përgatitja e dhomave frigoriferike.
- Komandimi i dhomave frigoriferike.
- Transportimi i peshqëve të ambalazhuar.
- Transportimi i frutave të detit të ambalazhuara.
- Sistemimi i peshqëve të ambalazhuar.
- Sistemimi i frutave të detit të ambalazhuara.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e pastrimit dhe ambalazhimit të peshqëve dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- të higjienizojë vendin e punës sipas rregullave higjienosanitare;
- të higjienizojë mjetet e punës sipas rregullave higjienosanitare;
- të pranojë peshqit, në repart;
- të pranojë frutat e detit, në repart;
- të kontrollojë freskinë e peshqëve, sipas kërkesave të standartit;
- të kontrollojë freskinë e frutave të detit, sipas kërkesave të standartit;
- të përzgjedhë peshqit, sipas llojit dhe madhësisë;

- të seleksionojë peshqit, sipas cilësisë;
- të pastrojë peshqit duke larguar fletët lundruese, luspat dhe të brendshmet;
- të kryejë larjen e peshqëve me ujë të rrjedhshëm;
- të përzgjedh frutat e detit sipas llojit dhe madhësisë;
- të seleksionojë frutat e detit sipas cilësisë;
- të pastrojë frutat e detit duke larguar pjesët e padobishme, sipas llojit;
- të kryejë larjen e frutave të detit, me ujë të rrjedhshëm;
- të përgatisë aparatën e mbalazhim, për ambalazhim;
- të përzgjedhë ambalazhin e duhur;
- të sistemojë peshqit, në ambalazh, sipas llojit;
- të sistemojë frutat e detit, në ambalazh, sipas llojit;
- të mbyllë ambalazhin e mbushur, me kujdes;
- të peshojë ambalazhin e mbushur, me peshore;
- të etiketojë ambalazhin e mbushur, sipas llojit;
- të vendosë datën e skadencës, në ambalazh;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e peshqëve dhe frutave të detit;
- të komandojë dhomat frigoriferike, në temperaturën e duhur;
- të transportojë peshqit e ambalazhuar, në dhomën frigoriferike;
- të transportojë frutat e detit të ambalazuara, në dhomën frigoriferike;
- të sistemojë peshqit e ambalazhuar, në vendin e duhur;
- të sistemojë frutat e detit të ambalazuara në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit;

### **RM 3 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për produktin e gatshëm të peshkut dhe frutave të detit.**

#### ***Përmbajtja***

- Përgatitja e preventivit të shpenzimeve.
- Përlllogaritja e kostos për një njësi produkt peshk.
- Përlllogaritja e çmimit për një njësi produkt peshk.
- Përlllogaritja e kostos për një njësi produkt fruta deti.
- Përlllogaritja e çmimit për një njësi produkt fruta deti.
- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë me klientin.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve;
- të përlllogarisë koston për një njësi produkti peshk;

- të përlogarisë çmimin për një njësi produkti peshk;
- të përlogarisë koston për një njësi produkti fruta deti;
- të përlogarisë çmimin për një njësi produkti fruta deti;
- të plotësojë faturën për klientin, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë me klientin.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përgatitjes së peshqëve dhe frutave të detit.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përgatitjen e peshqëve dhe frutave të detit, për konsum dhe ruajtje, pastrimin, ambalazhimin dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përgatitjen e peshqëve dhe frutave të detit, për konsum dhe ruajtje, pastrimin, ambalazhimin dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për përgatitjen e peshqëve dhe frutave të detit, për konsum dhe ruajtje, pastrimin, ambalazhimin dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi përgatitjen e peshqëve dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- reparte të përpunimit të peshqëve dhe frutave të detit, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin dhe ruajtjen e peshqëve dhe frutave të detit;
  - peshq, fruta deti dhe materiale ambalazhuese;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-