

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

SKELETKURRIKULI

Për Profilin Mësimor

**TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT
TE BRUMRAVE**

Niveli II

(Në drejtimin mësimor Teknologji ushqimore)

Kodi: A1-II-18

Miratoi:

MINISTRI

Tiranë, 2018

Përmbajtja:

- I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II, të drejtimit mësimor “Teknologji Ushqimore”.**
- II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II.**
 1. Kërkesat e pranimet të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II
 2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II
 3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II
 4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II.
- III. Plani mësimor për profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, 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 brumrave”, 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 brumrave”, niveli II, të drejtimit “Teknologji Ushqimore”.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II, të drejtimit “Teknologji Ushqimore”, 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 brumit”*. 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 brumrave”, niveli II

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II

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

- kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Teknologji Ushqimore” 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 të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e përpunimit të brumrave”, 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 nxënies së 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 kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

3. Kompetencat profesionale të nxënies në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e përpunimit të brumrave”, 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 interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të vlerësojë lëndët e para dhe ato ndihmëse.
- Të përdorë dhe mirëmbajë makineritë dhe paisjet në linjat e prodhimit të brumërave.
- Të prodhojë miellin, sipas teknologjisë së prodhimit.
- Të harmonizojë miellin, sipas asortimenteve të prodhimit.
- Të përgatisë receptura për asortimente të ndryshme të prodhimeve të brumit.
- Të kryejë llogaritje për përcaktimin e temperaturave të ujit dhe brumit.
- Të programojë parametrat e aparaturave e makinerive në linjat e prodhimit të miellit dhe prodhimeve prej brumi.
- Të përgatisë brumin në brumëgatuese me metodat direkte dhe indirekte.
- Të kryejë analiza cilësore për përcaktimin e kohës së përfundimit të përgatitjes së brumit.
- Të kryejë formimin e brumit me formuese dhe në mënyrë manuale.
- Të kryejë dekorime të formave të ndryshme të brumit.
- Të kontrollojë procesin e fermentimit të brumit.
- Të kryejë procesin e pjekjes së bukës, asortimenteve të ndryshme, picave dhe biskotave sipas kartës teknologjike.
- Të prodhojë bukë masive, sipas procesit teknologjik.
- Të prodhojë asortimente me miell gruri (fraxhollë, panine, simite, qahi, gjevrek, pulieze, bagetë, bukë me shtesa e fara drithore, pite, byrekë etj.).
- Të prodhojë asortimente të ëmbla me miell gruri (kifle pa mbushje, kiflet me mbushje, kiflet me brumë të petëzuar).
- Të prodhojë asortimente të tjera me miellra të ndryshëm (thekre, misri, soje si dhe asortimente me miell të harmonizuar).
- Të prodhojë biskota, sipas teknologjisë së prodhimit.
- Të prodhojë makarona, sipas teknologjisë së prodhimit.
- Të prodhojë pica, sipas teknologjisë së prodhimit.

- Të vlerësojë cilësinë e produkteve përfundimtare në prodhimet e brumërave.
- Të identifikojë defektet në miell dhe në prodhimet e brumërave.
- Të kryejë analizën profesionale dhe raportimin mbi vlerësimin përfundimtar mbi defektet, shkaqet dhe masat parandaluese.
- Të ambalazhojë dhe etiketojë produktet përfundimtare.
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së produkteve.
- Të zbatojë standardet e profesionit.
- Të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit, si dhe çmimin e produktit.
- Të zbatojë rregullat e higjenës personale dhe të vendit të punës.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.
- Të ushtrojë aftësitë sipërmarrëse në biznes.
- Të zbatojë parimet e etikës së biznesit.

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

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, 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 industrinë ushqimore si fabrika mielli, buke, fabrika biskotash, në punishte e furra buke të kapaciteteve te vogla si dhe në mjaft reparte ndihmëse të përpunimit të brumërave.

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimit 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 brumrave” niveli II

Plani mësimor për profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli II			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/ vjetore
			Klasa 12
A.		Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)	8/9 (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.		Lëndët profesionale (Gjithsej)	7 (238)
1	L-17-157-10	Bazat e sipërmartjes	2
2	L-08-250-11	Teknologjia e përpunimit të brumit	5

C.		Module të detyruar të praktikës profesionale. (Gjithsej)	12 (408)
1	M-08-714-16	Prodhimi i bukës masive	69
2	M-08-715-16	Prodhimi i asortimenteve me miell gruri dhe shtesa	66
3	M-08-716-16	Prodhimi i asortimenteve të ëmbla me miell gruri	69
4	M-08-719-16	Prodhimi i biskotave	66
5	M-08-718-16	Prodhimi i makaronave	69
6	M-08-1212-16	Pastiçeria e furrës	69
D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	3 (102)
1	M-08-713-11	Prodhimi i miellit	51
2	M-08-717-11	Prodhimi i bukës me miell misri, thekre, soje dhe miellra të harmonizuar	51
3	M-08-720-16	Prodhimi i picave	51
		Gjithsej A+B+C+D	30/31 (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 32 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, 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 nxënësit 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 integritit 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 përmbushjes 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 brumrave”, niveli II.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe shprehitë 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 mësimit (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 brumrave”.

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 brumrave”, 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 teknologjisë së përpunimit të brumrave, 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 brumrave”, niveli II

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”, 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 analizojnë ndikimin e sipërmarrjes në biznes
- Të shpjegojnë funksionet themelore të menaxhimit në biznes
- Të shpjegojnë se si funksionon tregu
- Të shpjegojnë veprimtaritë kryesore të bankave të niveleve të dyta
- 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 aktiviteti sipërmarrës
- 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

Tema 1	Njohuri të përgjithshme mbi sipërmarrjen	3 orë
Tema 2	Kërkimi sipërmarrës dhe aktiviteti njerëzor	4 orë
Tema 3	Sipërmarrja dhe biznesi	8 orë
Tema 4	Menaxhimi dhe organizimi i punës në biznes	10 orë
Tema 5	Tregu	7 orë
Tema 6	Paraja, bankat dhe krediti	7 orë
Tema 7	Njohuri për marketingun	5 orë
Tema 8	Legjislacioni dhe etika e biznesit	6 orë
Tema 9	Legjislacioni i punës	7 orë
Tema 10	Llogaritje të thjeshta ekonomike	9 orë
Tema 11	Aspekte të TIK-ut në biznes	2 orë

2. Lënda “Teknologjia e përpunimit të brumit”. (L-08-250-11) Kl. 12 – 170 orë

- Synimet e lëndës “Teknologjia e përpunimit të brumit”, kl. 12

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Teknologjia e përpunimit të brumit”, kl 12, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë kuptimin për teknologjinë ushqimore të drithërave, miellit dhe produkteve të përfuara prej tyre;
- Të identifikojnë risitë në zhvillimin dhe modernizimin e teknologjisë së prodhimit të brumrave;
- Të argumentojnë rolin dhe rëndësinë e higjienës në teknologjinë e prodhimit të bukës dhe prodhimeve të tjera prej brumi;

- Të përshkruajnë linjat, pajisjet, makineritë në teknologjinë e prodhimit të brumërave;
- Të respektojnë rregullat e sigurimit teknik dhe te mbrojtjes së mjedisit, për parandalimin e rreziqeve në punë;
- Të argumentojnë rëndësinë e sigurisë ushqimore, ambalazhimit, etiketimit dhe ruajtjes së produkteve të brumit;
- Të dallojnë veçoritë botanike, strukturën dhe përbërjen kimike të drithërave;
- Të analizojnë faktorët që ndikojnë në ruajtjen e cilësisë së drithërave;
- Të interpretojnë treguesit kryesorë të cilësisë së drithrave, miellit dhe produkteve të brumit;
- Të shpjegojnë veçoritë teknologjike në prodhimin e miellit;
- Të dallojnë veçoritë e lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese në prodhimin e produkteve prej brumi;
- Të argumentojnë rolin e enzimave dhe mikroflorës fermentuese në prodhimin e bukës dhe asortimenteve të brumit;
- Të kryejnë llogaritje në përgatitjen e lëndëve të para e ndihmëse për përgatitjen e brumit për prodhimin e bukës;
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik në prodhimin e bukës;
- Të interpretojnë proceset e fermentimit në prodhimin e bukës;
- Të shpjegojnë procesin e pjekjes dhe rëndësinë e saj në prodhimin e bukës;
- Të vlerësojnë treguesit e përgjithshëm të cilësisë së drithit, miellit dhe produkteve prej brumi;
- Të identifikojnë defektet në prodhimet e brumit;
- Të argumentojnë marrjen e masave parandaluese për shmangien e defekteve në prodhimet prej brumi.
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të makaronave;
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të biskotave;
- Të kryejnë llogaritje për përcaktimin e rrezes, rendimentit në prodhimin e miellit dhe produkteve të brumit.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Teknologji e përpunimit të brumit”, kl. 12 - 170 orë**

Tema 1	Teknologjia ushqimore e drithërave, miellit dhe produkteve të përfuara prej tyre. Roli, historiku, rëndësia.	4 orë
Tema 2	Higjiena në teknologjinë e prodhimeve prej brumi.	7 orë
Tema 3	Linjat, pajisjet, makineritë dhe proceset në teknologjinë e prodhimit miellit dhe brumërave.	6 orë
Tema 4	Sigurimi teknik dhe mbrojtja e mjedisit. Masat për parandalimin e rreziqeve në punë. Dhënia e ndihmës së parë.	5 orë
Tema 5	Siguria ushqimore, ambalazhimi, etiketimi dhe ruajtja e produkteve prej brumi.	7 orë
Tema 6	Drithërat, veçoritë botanike, struktura dhe përbërja e kokrrës së drithit	10 orë
Tema 7	Ruajtja e drithërave	4 orë
Tema 8	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së drithërave.	6 orë
Tema 9	Teknologjia e prodhimit të miellit.	13 orë
Tema 10	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së miellrave	8 orë
Tema 11	Lëndët ndihmëse dhe shtesat përmirësuese në teknologjinë e prodhimeve prej brumi	4 orë

Tema 12	Enzimata dhe Mikroflora fermentuese në prodhimet prej brumi	10 orë
Tema 13	Teknologjia e prodhimit të bukës	18 orë
Tema 14	Teknologjia e prodhimit të asortimenteve të brumit	10 orë
Tema 15	Defektet e bukës shkaqet dhe masat parandaluese	4 orë
Tema 16	Rrezja, rendimenti i bukës	2 orë
Tema 17	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së bukës	8 orë
Tema 18	Teknologjia e prodhimit të makaronave	13 orë
Tema 19	Defektet në makarona, shkaqet dhe masat parandaluese	5 orë
Tema 20	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së makaronave	8 orë
Tema 21	Teknologjia e prodhimit të biskotave	10 orë
Tema 22	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së biskotave	8 orë

IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar:

1. Moduli “Prodhimi i bukës masive”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: II
Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I BUKËS MASIVE	M-08-714-16
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përzgjedhur e përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese, si dhe për të kryer sipas procedurës proceset e gatimit, përpunimit të brumit, pjekjes dhe përgatitjes për shitje të bukës masive.	
Kohëzgjatja e modulit	69 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	RM 1	Nxënësi përgatit miellin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e bukës masive Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave për prodhimin e bukës masive.- Pranimi i lëndëve të para dhe ndihmëse.- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit.- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese.- Përcaktimi i treguesve fiziko-kimikë të miellit.- Përgatitja e ujit për zënien e brumit.- Përgatitja e kripës së gjellës (NaCl)/shëllirës.- Përgatitja e majasë për gatimin e brumit.- Përgatitja e yndyrës për gatimin e brumit.- Pastrimi i vendit të punës.- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:

-
- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
 - të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
 - të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
 - të përgatisë dhe interpretojë receptura për prodhimin e bukës masive;
 - të pranojë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e bukës, sipas kërkesave standarde për bukën masive;
 - të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit (ngjyra, aroma, shija, prova e kërcitjes), sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
 - të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, që përdoren në prodhimin e bukës (era, shija, ngjyra), sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
 - të përcaktojë treguesit kryesorë fiziko-kimikë të miellit (shkalla e bluarjes, gluteni, aciditeti, lagështira.), sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
 - të përgatisë ujin për zënieën e brumit, sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
 - të përgatisë kripën e gjellës (NaCl)/shëllirës, sipas recepturës procedurave standarde të procesit teknologjik;
 - të përgatisë majanë për përgatitjen e brumit, sipas recepturës, aktivitetit biologjik të saj dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
 - të përgatisë yndyrën, sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
 - të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit në gjatë punës në linjën e prodhimit të bukës masive.

RM 2 Nxënësi prodhon bukë masive me mënyrën direkte, me maja industriale.

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturës për prodhimin e bukës masive me mënyrën direkte.
- Vlerësimi i cilësisë së miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese.
- Hedhja e miellit, lëndëve ndihmëse, shtesave përmirësuese dhe ujit në brumëgatuese.

- Gatimi i brumit në brumëgatuese.
- Përcaktimi i gatishmërisë së brumit.
- Vendosja e brumit në vendin/enën për fermentimin e parë.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit.
- Përpunimi i brumit.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të dytë të brumit.
- Pjekja e bukës.
- Sistemimi i bukës për ftohje/kullim.
- Përgatitja e bukës për shitje.
- Mirëmbajtja e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Pastrimi i vendit të.
- Përcaktimi i rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës.
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës masive me mënyrën direkte;
- të vlerësojë cilësinë e miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, bazuar në metodat e analizës dhe kërkesave standarde për cilësinë e tyre;
- të hedhë miellin, lëndët ndihmëse, shtesat përmirësuese dhe ujin në brumëgatuese sipas recepturës;
- të gatujë brumin në brumëgatuese, sipas procedurave standarde dhe kartës teknologjike;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushteve teknike dhe treguesve cilësorë të tij;
- të vendosë brumin në vendin/enën për fermentimin e parë;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të përpunojë brumin (copëtim/ formim/ fermentim i dytë) me makineri ose në mënyrë manuale, sipas kartës

- teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit dytë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
 - të pjekë bukën sipas parametrave teknologjik të pjekjes së bukës, parametrave standarde dhe kartës teknologjike;
 - të sistemojë bukën pas pjekjes, për ftohjen/kullimin e saj, sipas rregullave standarde për kullimin/ftohjen e bukës;
 - të përgatisë bukën për shitje bazuar në kërkesat standarde dhe rregulloren e brendshme të linjës së prodhimit (furrë/fabrikë/repart);
 - të mirëmbajë paisjet, aparaturat dhe makineritë në linjën e prodhimit të bukës duke zbatuar udhëzuesit përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
 - të pastrojë vendin e punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të përcaktojë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e produktit (bukë masive);
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës.

RM 3 Nxënësi prodhon bukë masive me mënyrën indirekte me maja industriale

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve, aparatrave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturës për prodhimin e bukës masive me mënyrën indirekte me brumë-maja të përgatitur me maja industriale.
- Vlerësimi i cilësisë së miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese.
- Hedhja e ½ së përbërësve në brumëgatuese.
- Gatimi i brumë-majasë në brumëgatuese.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të fermentimit të brumë-majasë.
- Hedhja e miellit, ujit (sasisë së mbetur), kripës, lëndëve ndihmëse, shtesave përmirësuese në brumëgatuese.
- Gatimi i brumit kryesor në brumëgatuese.
- Përcaktimi i gatishmërisë së brumit.
- Vendosja e brumit kryesor në vendin/enën për fermentim.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit kryesor.
- Përpunimi i brumit (Copëtim/Formim/fermentim i dytë).
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të dytë të brumit kryesor.

- Pjekja e bukës.
- Sistemimi i bukës për ftohje/kullim.
- Përgatitja e bukës për shitje.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit(rezes), i kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës masive me mënyrën indirekte me brumë-maja të përgatitur me maja industriale (të presuar/thatë) sipas recetës;
- të vlerësojë cilësinë e miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese bazuar në metodat e analizës dhe kërkesave standarde për cilësinë e tyre;
- të hedhë 30-50 % të sasisë së miellit, 30-50 % të sasisë së ujit dhe 0.1-0.5 % maja industriale në brumëgatuese, sipas recepturës;
- të gatujë brumë-majanë në brumëgatuese, sipas procedurave standarde dhe kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të fermentimit të brumë-majasë, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të hedhë miellin, ujin (sasisë së mbetur), kripës lëndët ndihmëse, shtesat përmirësuese në brumëgatuese për gatimin e brumit kryesor sipas recepturës;
- të gatujë brumin kryesor në brumëgatuese, sipas procedurave standarde dhe kartës teknologjike;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit sipas kushteve teknike dhe treguesve cilësorë të tij;
- të vendosë brumin kryesor në vendin/enën për fermentimin e parë sipas procedurave standarde;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit kryesor sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;

- të përpunojë brumin (copëtim/formim/fermentim i dytë) me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të dytë i brumit kryesor sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të pjekë bukën sipas parametrave teknologjikë të pjekjes së bukës;
- të sistemojë bukën pas pjekjes për ftohjen/kullimin e saj, sipas rregullave standarde për kullimin/ftohjen e bukës;
- të përgatisë bukën për shitje sipas procedurave standarde;
- të pastrojë vendin e punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rezen), koston e prodhimit dhe çmimin e produktit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës.

RM 4 Nxënësi prodhon bukë masive me mënyrën indirekte me maja të kombinuar.

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve, aparatave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturës për prodhimin e bukës masive me mënyrën indirekte me maja të kombinuar.
- Vlerësimi i cilësisë së miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese.
- Përgatitja e majasë së thartë (bashkëmaja).
- Hedhja e ½ së përbërësve në brumëgatuese.
- Gatimi i brumë-majasë në brumëgatuese.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisor të arritjes së fermentimit të brumë-majasë.
- Hedhja e miellit, ujit (sasisë së mbetur), lëndëve ndihmëse, shtesave përmirësuese në brumëgatuese.
- Gatimi i brumit kryesor në brumëgatuese
- Përcaktimi i gatishmërisë së brumit.
- Vendosija e brumit kryesor në vendin/enën për fermentim.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit kryesor.
- Përpunimi i brumit (copëtim/formim/fermentim i dytë)
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të dytë të brumit.
- Pjekja e bukës.
- Sistemimi i bukës për ftohje/kullim pas pjekjes.

- Përgatitja e bukës për shitje.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës masive me mënyrën indirekte me maja të kombinuar (maja industriale dhe maja e thartë) sipas recetës;
- të vlerësojë cilësinë e miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese bazuar në metodat e analizës dhe kërkesave standarde për cilësinë e tyre;
- të përgatisë majanë e thartë (bashkëmaja/brumë i fermentuar);
- të hedhë 30-50 % të sasisë së ujit, 25-45 % të sasisë së miellit, 0.2 % maja të presuar dhe 1.5 % maja e thartë në brumëgatuese sipas recepturës;
- të gatujë brumë-majanë në brumëgatuese, sipas procedurave standarde dhe kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të brumë-majasë sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të hedhë miellin, ujin (sasisë së mbetur), lëndët ndihmëse, shtesat përmirësuese në brumëgatuese sipas recepturës;
- të gatujë brumin kryesor në brumëgatuese me brumë-maja sipas procedurave standarde dhe kartës teknologjike;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit sipas kushteve teknike dhe treguesve cilësorë të tij;
- të vendosë brumin kryesor në vendin/enën për fermentimin e parë sipas procedurave standarde;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit kryesor sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të përpunojë brumin (copëtim/ formim/ fermentim i dytë) me makineri ose në mënyrë manuale, sipas kartës

- teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të dytë të brumit kryesor sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të pjekë bukën sipas parametrave teknologjikë të pjekjes së bukës;
- të sistemojë bukën pas pjekjes për ftohjen/kullimin e saj, sipas rregullave standarde për kullimin/ftohjen e bukës;
- të përgatisë bukën për shitje sipas procedurave standarde;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rezen), koston e prodhimit dhe çmimin e produktit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës.

RM 5 Nxënësi përgatit bukën për shitje

Përmbajtja:

- Vlerësimi i cilësisë së bukës së prodhuar.
- Identifikimi i defekteve në bukë.
- Analiza profesionale e shkaqeve të defekteve.
- Raportimi.
- Kontrolli i gatishmërisë së makinerisë prerëse/ambalazhuese të bukës.
- Vlerësimi i cilësisë së ambalazheve.
- Programimi i makinerisë prerëse/ambalazhuese.
- Prerja e bukës.
- Ambalazhimi i bukës.
- Mirëmbajtja e makinerisë së prerjes/ambalazhimit të bukës.
- Pastrimi i vendit 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 vlerësojë e cilësisë së bukës së prodhuar bazuar në kërkesat standarde për cilësinë e bukës;
- të kryejë identifikimin e defekteve në bukën e prodhuar bazuar në shenjat e jashtme dhe rezultatet e kontrollit të cilësisë së bukës së prodhuar;
- të analizojë shkaqet e defekteve në bukë (feed-back i procesit teknologjik);
- të raportojë konkluzionet nga analiza profesionale për shkaqet e defekteve në bukë dhe përkatësisht masat për shmangien e tyre duke zbatuar standardet e profesionit;
- të kontrollojë gatishmërisë të makinës prerëse/ambalazhuese të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe

- përdorimit;
- të vlerësojë cilësinë e ambalazheve sipas metodave dhe kërkesave standarde për cilësinë e tyre;
- të programojë parametrat e makinës prerëse/ambalazhuese sipas udhëzuesit përkatës;
- të presë bukën me makineri.
- të ambalazhojë bukën me makineri, sipas procedurave standarde të ambalazhimit dhe tregëtimit të bukës;
- të mirëmbajë makinerinë e prerjes/ambalazhimit të bukës, bazuar në manualin përkatës dhe rregullave të sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të prerjes dhe ambalazhimit të bukës.

RM 6 Nxënësi llogarit rendimentin (rezen), koston dhe çmimin e një buke

Përmbajtja:

- Përgatitja e preventivit për inputet.
- Përcaktimi i rezes (rendimentit) së prodhimit të bukës.
- Llogaritja e koston për një bukë.
- Llogaritja e çmimit për një bukë.
- Plotësimi i faturës për klientin.
- Komunikimi me etikë profesionale me klientin.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë preventivin për inputet në sistemin teknologjik të prodhimit të bukës;
- të përcaktojë rrezen (rendimentin) e prodhimit të bukës (për 100 kg miell);
- të llogarisë koston për një bukë;
- të llogarisë çmimin për një bukë;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së bukëve;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të gatimit të bukës, por rekomandohen dhe vizita në furra apo fabrika të tjera buke.

- Mësuesi/instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të procedurave të pranimit, vlerësimit, përgatitjes së lëndëve të para e atyre ndihmëse si dhe të proceseve të gatimit, përpunimit, pjekjes,

ambalazhimit/ruajtjes, llogaritjes së rrezes dhe kostos së prodhimit, çmimit të bukës masive dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.

- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit dhe lëndëve ndihmese, në procedurat e gatimit të brumit, përpunimit, pjekjes, ambalazhimit të bukës si dhe në llogaritje të rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit të bukës, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të picës, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme e të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të bukës masive.
- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit të bukës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimin e bukës masive.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Repart për prodhimin e bukës me poste pune;
- Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e prodhimit të bukës.
- Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, formuese, furrë, petëzues.
- Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

2. Moduli “Prodhimi i asortimenteve me miell gruri dhe shtesa”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave

Niveli: II

Klasa: 12

PERSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I ASORTIMENTEVE ME MIELL	M-08-715-16
-------------------------	--	-------------

GRURI DHE SHTESA

Qëllimi	Një modul që aftëson nxënësit për të prodhuar asortimente me miell gruri dhe shtesa, duke zbatuar recepturat përkatëse dhe procesin teknologjik.
Kohëzgjatja e modulit	66 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>RM 1 Nxënësi prodhon franxhollë/panine</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave për prodhimin e franxhollës/panines.- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve, aparatave dhe makinerive.- Përgatitja e miellit, ujit dhe lëndëve ndihmëse.- Gatimi i brumit në brumëgatuese.- Përcaktimi i gatishmërisë së brumit.- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të ecurisë dhe përfundimit të fermentimit të parë të brumit.- Përpunimi i brumit për franxhollë.- Përpunimi i brumit për panine.- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të dytë të brumit.- Dekorimi para/pas pjekjes.- Pjekja e franxhollës.- Pjekja e panines.- Përgatitja e panines/franxhollës për shitje.- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.- Pastrimi i vendit të punës .- Përcaktimi i rendimentit (rezen), kostos së prodhimit dhe çmimit të produkteve (panine/franxhollë).- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;- të përgatisë dhe të interpretojë recepturat për prodhimin e franxhollës/panines sipas recetës;- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e

-
- franhollës/panines sipas procedurave standarde;
 - të kryejë higjienizimin e linjës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
 - të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
 - të përgatisë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e franhollës/ panines sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
 - të gatujë brumin në brumëgatuese sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
 - të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushtit teknik dhe treguesve cilësorë të brumit;
 - të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
 - të përpunojë brumin për franhollë, sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
 - të përpunojë brumin për panine sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
 - të vlerësojë treguesit organoshqisorë të ecurisë dhe përfundimit të fermentimit të dytë i brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
 - të dekorojë franhollën/paninen (para/pas pjekjes) sipas recetës;
 - të pjekë franhollën sipas parametrave standardë dhe kartës teknologjike;
 - të pjekë panine sipas parametrave standardë dhe kartës teknologjike;
 - të përgatisë paninen/franhollën për shitje sipas procedurave standarde;
 - të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
 - të pastrojë vendin të punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të përcaktojë rendimentin (rezen), koston e prodhimit dhe çmimin e panines/franhollës;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 2 Nxënësi prodhon simite/qahi/gjevrek me maja qiçre

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave për prodhimin e simites/qahisë/gjevrekut me maja qiçre.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë të paisjeve, aparaturave dhe

- makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Përgatitja e miellit, ujit dhe lëndëve ndihmëse për prodhimin e simites/qahisë/gjevrekut.
- Përzgjedhja e kokrave të qiqrës.
- Përgatitja e majasë së lëngshme nga kokrat e qiqrës.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të majasë së lëngshme.
- Gatimi i bashkëmajasë me maja të lëngshme.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të bashkëmajasë.
- Përgatitja e brumë-majasë nga bashkëmajaja.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të brumë-majasë.
- Gatimi i brumit kryesor.
- Përpunimi i brumit për simite.
- Përpunimi i brumit për qahi.
- Përpunimi i brumit për gjevrek.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të brumit kryesor.
- Dekorimi i brumit të simites/qahisë/gjevrekut (para/pas pjekjes).
- Pjekja e simites.
- Pjekja e qahisë.
- Pjekja e gjevrekut.
- Përgatitja e simite/qahi/gjevrek për shitje.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive për prodhimin e simites/qahisë/gjevrekut.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit simite/qahi/gjevrek.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë me korrektësi dhe të interpretojë recepturat për prodhimin e simites/qahisë/gjevrekut me maja qiqre sipas recetës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e simiteve/ qahive/gjevrekëve me maja qiqre sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparatave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;

- të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e simiteve/ qahive/ gjevrekëve me maja qiqre sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
- të përzgjedhë kokrat e qiqrës sipas standardit, formës, ngjyrës;
- të përgatisë majanë e lëngshme nga kokrat e qiqrës sipas recepturës;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të majasë së lëngshme sipas kërkesave për pastërti biologjike dhe cilësi e aftësi fermentimi;
- të gatujë bashkëmajanë me maja të lëngshme, sipas kushteve teknike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të bashkëmajasë duke respektuar rregullat higjienike;
- të përgatisë brumë-majanë nga bashkëmajaja sipas kërkesave të kushteve teknike të linjës prodhuese;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të brumëmajasë;
- të gatujë brumin kryesor në brumëgatuese sipas kartës teknologjike duke respektuar parametrat për temperaturën e caktuar të ujit dhe mjedisit (38-42 °C);
- të përpunojë brumin për simite me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për qahi me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për gjevrekë me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të brumit kryesor sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të dekorojë brumin për simite/qahi/gjevrekë sipas recetës dhe modelit (para dhe pas pjekjes);
- të pjekë simite, duke zbatuar parametrat e pjekjes sipas kartës teknologjike;
- të pjekë qahi, duke zbatuar parametrat e pjekjes sipas kartës teknologjike;
- të pjekë gjevrekë, duke zbatuar parametrat e pjekjes sipas kartës teknologjike;
- të përgatisë simite/qahi/gjevrek për shitje sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë e prodhimit të simites/qahisë/ gjevrekut sipas manualit përkatës dhe rregullave të sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rezen), koston e prodhimit dhe çmimin e simites/qahisë/gjevrekut;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së

mjedisit gjatë punës.

RM 3 Nxënësi prodhon bukë fshati (puljese, bagetë)

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë të paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Përgatitja e miellit, ujit dhe lëndëve ndihmëse për prodhimin e bukës së fshatit.
- Gatimi i brumit me brumë-maja.
- Përpunimi i brumit për bukë fshati.
- Dekorimi i bukës së fshatit.
- Pjekja e bukës së fshatit në tullë.
- Përgatitja e bukës së fshatit (puljese, bagetë) për shitje.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive të prodhimit të bukës së fshatit (puljese, bagetë).
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës së fshatit (puljese, bagetë);
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e bukës së fshatit sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me brumë-maja (natyrale) sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për bukë fshati me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të dekorojë bukën e fshatit sipas modelit para ose pas pjekjes;
- të pjekë bukën e fshatit në tullë sipas parametrave;

- të përgatitë bukën e fshatit (puljese, bagetë) për shitje;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë e prodhimit të bukës së fshatit (puljese, bagetë), bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rezen), koston e prodhimit dhe çmimin e produktit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 4 Nxënësi prodhon asortimente me shtesa dhe fara drithore

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave..
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë të paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Përgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Përgatitja e lyrës.
- Përgatitja e aromatizuesve dhe erëzave.
- Përgatitja e ullirit, arrave dhe farërave të tjera.
- Përgatitja e qumështit.
- Gatimi i brumit me maja industriale dhe ullinj.
- Gatimi i brumit me maja industriale dhe arra.
- Gatimi i brumit me maja industriale dhe fara.
- Gatimi i brumit me maja industriale dhe qumësht.
- Gatimi i brumit me maja industriale, me aromatizues dhe erëza.
- Përpunimi i brumit për asortimente me shtesa dhe fara drithore.
- Dekorimi i bukës.
- Pjekja e bukës.
- Përgatitja e asortimenteve të prodhuara për shitje.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive për prodhimin e asortimenteve me shtesa e fara drithore.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rezes), koston së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e asortimenteve me shtesa e fara drithore;
- të përgatisë vendin dhe mjeteve të punës për prodhimin e

- asortimenteve me shtesa dhe fara drithore, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
 - të kontrollojë gatishmërinë e pajisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
 - të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e asortimenteve me shtesa dhe fara drithore, sipas sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
 - të përgatisë lyrën, si shtësë, sipas recetës dhe procedurës;
 - të përgatisë aromatizuesit dhe erëzat, sipas recetës;
 - të përgatisë ullinjët, arrat, farërat, sipas recetës;
 - të përgatisë qumështin, sipas recetës;
 - të gatujë brumin me maja industriale dhe ullinj, sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
 - të gatujë brumin me maja të industriale dhe arra, sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
 - të gatujë brumin me maja të industriale dhe fara, sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
 - të gatujë brumin me maja të industriale dhe qumësht, sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
 - të gatujë brumin me maja të industriale, me aromatizues dhe erëza, sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;;
 - të përpunojë brumin për asortimente me shtesa dhe fara drithore me makineri ose në mënyrë manuale, sipas kartës teknologjike;
 - të dekorojë asortimentet e brumit (para/pas pjekjes). sipas modelit;
 - të pjekë bukët sipas asortimentit duke zbatuar parametrat e pjekjes dhe kartën teknologjike;
 - të përgatitë asortimentet e prodhuara me shtesa e fara drithore për shitje;
 - të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë për prodhimin e asortimenteve me shtesa e fara drithore, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
 - të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të përcaktojë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e produktit;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

RM 5 Nxënësi prodhon pite/petulla/krepe (petë tigani)

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave.

- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të produkteve të brumit.
- Kontrolli i gatishmërisë të paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të pites/petullave/krepeve.
- Përgatitja e lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Gatimi i brumit.
- Përpunimi i brumit.
- Dekorimi.
- Pjekja/skuqja/përvëlimi.
- Përgatitja për shitje e produkteve.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë me korrektësi recepturat për prodhim të pites/petullave/krepeve;
- të përgatitë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e pite/ petulla/krepe sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të produkteve të brumit (pite/ petulla/krepe) sipas procedurave standarde;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit pites/petullave/krepeve sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatitë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës dhe recepturës;
- të gatujë brumin sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin sipas asortimentit (pite/ petulla/krepe) dhe sipas kartës teknologjike;
- të dekorojë asortimentet para/pas pjekjes, sipas recetës dhe modelit;
- të pjekë/skuqë/përvëlojë, sipas asortimentit, duke zbatuar parametrat, sipas kartës teknologjike;
- të përgatitë për shitje asortimentet e prodhuara pite/ petulla/krepe (petë tigan), sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë e prodhimit të piteve/ petullave/krepeve, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;

- të përcaktojë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e produktit;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të gatimit të bukës, por rekomandohen dhe vizita në furra apo fabrika të tjera buke.

- Mësuesi/instruktori/teknologu duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të procedurave të përgatitjes së lëndëve të para e atyre ndihmëse, gatimit, përpunimit, pjekjes, përvëlimit, skuqjes, (sipas asortimentit të bukës) ambalazhimit të asortimenteve të brumërave si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, në procedurat e gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të asortimenteve me miell gruri dhe shtesa, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur duke zbatuar standardet e profesionit.
- Nxënësit duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të asortimenteve me miell gruri dhe shtesa.
- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit të bukës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të asortimenteve me miell gruri.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Repart për prodhimin e bukës me poste pune për gatimin e asortimenteve me miell gruri.
 - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme gatimin e asortimenteve me miell gruri.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, formuese, thika sharrë, furra për pjekje ambalazhuese.etj
 - Katalloge, manuale, udhëzues, materiale të shkruara në
-

mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

3. Moduli “Prodhimi i asortimenteve të ëmbla me miell gruri”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: II
Klasa: 12

PERSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I ASORTIMENTEVE TË ËMBLA ME MIELL GRURI	M-08-716-16
Qëllimi	Një modul që aftëson nxënësit për të prodhuar asortimente të ëmbla me miell gruri duke respektuar procesin teknologjik të prodhimit të kifleve me brumë të thjeshtë dhe sfoljat.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	

Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit

RM 1 Nxënësi prodhon kiflet pa mbushje

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të kifleve.
- Kontrolli i gatishmërisë paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të kifleve.
- Përgatitja e miellit, ujit dhe lëndëve ndihmëse.
- Përgatitja e lyrës.
- Përgatitja e vezëve.
- Përgatitja e qumështit.
- Përgatitja e ëmbëlsuesve.
- Përgatitja e aromatizuesve dhe erëzave.
- Gatimi i brumit.
- Përpunimi i brumit për kiflet.
- Dekorimi i kifleve.
- Pjekja e kifleve.
- Përgatitja për shitje e kifleve pa mbushje.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të kifles pa mbushje.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e kifleve pa mbushje;
- të përgatisë vendin e punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve pa mbushje;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të kifleve, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të kifleve, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse, sipas recepturës për prodhimin e kifleve pa mbushje;
- të përgatisë lyrën, sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë vezët, sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë e qumështit, sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë ëmbëlsuesit, sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë aromatizuesit dhe erëzat, sipas kërkesave të

-
- procesit teknologjik;
 - të gatujë brumin me maja industriale dhe me përbërësit e tjerë, sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
 - të përpunojë brumin për kiflet, sipas standardit dhe kartës teknologjike;
 - të dekorojë kiflet para/pas pjekjes, sipas modelit;
 - të pjekë kiflet sipas asortimentit, duke zbatuar parametrat e paracaktuar në procesin teknologjik;
 - të përgatitë për shitje kiflet pa mbushje, sipas procedurave standarde;
 - të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
 - të pastrojë vendin e punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit dhe çmimin e produktit;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 2 Nxënësi prodhon kiflet me mbushje

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të kifleve.
- Kontrolli i gatishmërisë të paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e kifleve.
- Përgatitja e miellit, ujit dhe lëndëve ndihmëse për prodhimin e kifles me mbushje (sipas recepturës).
- Parapërgatitja e shtesave.
- Përgatitja e mbushësve (marmalatë, çokokrem, krem pastiçerie).
- Gatimi i brumit me maja industriale.
- Përgatitja e brumit për mbushje.
- Mbushja e brumit.
- Dekorimi i kiflev.
- Pjekja e kifleve.
- Përgatitja për shitje e kifleve me mbushje.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rezes), koston së prodhimit dhe çmimit të kifleve me mbushje.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;

- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e kifleve me mbushje;
- të përgatisë vendin e punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve me mbushje;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të kifleve sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të kifleve sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse sipas recepturës për prodhimin e kifleve me mbushje;
- të parapërgatisë shtesat (marmalatë, çokokrem, krem pastiçerie), sipas recetës dhe kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë marmalatën sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë e kremin e çokollatës sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë kremrat e tjerë sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me maja industriale, me përbërësit e tjerë sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përgatisë brumin për mbushje, sipas standardit, formës dhe madhësisë së kifles;
- të kryejë mbushjen e brumit, para ose pas pjekjes, sipas recetës/modelit;
- të dekorojë kiflet me mbushje, para/pas pjekjes, sipas modelit;
- të pjekë kiflet sipas asortimentit, duke respektuar regjimin e parashikuar të pjekjes;
- të përgatitë për shitje kiflet me mbushje sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë për prodhimin e kifleve me mbushje, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit dhe çmimin e kifles me mbushje;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 3 Nxënësi prodhon kiflet me brumë sfoljat (të petëzuar)

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit.

- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit.
- Përgatitja e miellit, ujit dhe lëndëve ndihmëse për prodhimin e kifles me brumë sfoliat.
- Parapërgatitja e shtesave.
- Përgatitja e mbushjeve.
- Gatimi i brumit pa maja.
- Gatimi i brumit me maja industriale.
- Përgatitja e brumit sfoljat në mënyrë manuale.
- Përgatitja e brumit sfoljat me brumëgatuese.
- Përgatitja e brumit për mbushje.
- Mbushja e brumit
- Dekorimi i kifleve.
- Pjekja e kifleve.
- Përgatitja për shitje e kifleve me brumë sfoliat.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të kifleve me brumë sfoliat.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e kifleve me brumë sfoliat;
- të përgatisë vendin e punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e kifleve me brumë sfoljat;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të kifleve, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të kifleve, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës për prodhimin e kifleve me brumë sfoljat;
- të parapërgatisë shtesat, sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të përgatisë mbushjet (marmalatë, çokokrem, krem pastiçerie etj) sipas kërkesave të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin pa maja (kifle-byrekë), me përbërësit e tjerë, sipas recetës dhe procedurave të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me maja industriale (për kiflet tjera), me përbërësit e tjerë, sipas recetës dhe procedurave të procesit teknologjik;
- të përgatisë brumin sfoljat në mënyrë manuale sipas procesit teknologjik;

- të përgatisë brumin sfoljat me brumëgatuese sipas procesit teknologjik;
- të përgatisë brumin për mbushje, sipas standardit, formës dhe madhësisë së kifles;
- të kryejë mbushjen e brumit sipas asortimentit (llojit të kifles) dhe procedurës përkatëse;
- të dekorojë kiflet para ose pas pjekjes, sipas modelit;
- të pjekë kiflet me brumë sfoljat, (para ose pas pjekjes, sipas asortimentit, duke respektuar regjimin e parashikuar të pjekjes;
- të përgatisë për shitje kiflet me brumë sfoljat, sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë në linjën e prodhimit të kifleve bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit dhe çmimin e kifles me brumë sfoljat;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të gatimit të bukës, por rekomandohen dhe vizita në furra apo fabrika të tjera buke.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të procedurave të parapërgatitjes, dhe prodhimit të kifleve si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, në procedurat e gatimit e përpunimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të kifleve, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur.
- Nxënësit duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të asortimenteve të ëmbla me miell gruri (kifle).
- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit të bukës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të asortimenteve të ëmbla me miell gruri;
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për

çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e e domosdoshme për realizimin e modulit	<p>Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:</p> <ul style="list-style-type: none">- Repart për prodhimin e bukës me poste pune për prodhimin e asortimenteve të ëmbla me miell gruri;- Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e e prodhimit të asortimenteve të ëmbla me miell gruri.- Peshore, dozatorë, sita, brumatriçe, formuese, vizote plastike, thikë sharrë, dhomë fermentimi, furrë, petëzues, rafte.- Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
---	---

4.Moduli “Prodhimi i biskotave”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I BISKOTAVE	M-08-719-16
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese sipas recepturave, për përgatitjen e brumit të biskotave si dhe për të përpunuar e pjekur biskota të llojeve të ndryshme sipas procesit teknologjik.	
Kohëzgjatja e modulit	66 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	RM 1 Nxënësi përgatit miellin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e biskotave Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.- Higjienizimi i linjës së prodhimit të biskotave.- Pranimi i lëndëve të para e ndihmëse për prodhimin e	

biskotave.

- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave për prodhimin e biskotave.
- Përzgjedhja e miellit për prodhimin e biskotave.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit.
- Vlerësimi i cilësisë së miellit për biskota: përcaktimi i glutenit
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese: gjalp, margarinë, qumësht, vezë, mbushës, aromatizues, fruta të thata etj.
- Përgatitja e miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese për prodhimin e biskotave.
- Pastrimi i vendit 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 sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën së prodhimit të biskotave sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të pranojë lëndët e para e ndihmëse për prodhimin e biskotave sipas recepturës dhe kërkesave standarde;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat sipas llojit të biskotave që do të prodhohen;
- të përzgjedhë miellin për prodhimin e biskotave sipas recetës;
- të përzgjedhë lëndët ndihmëse për prodhimin e biskotave sipas recetës;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit (ngjyra, aroma, shija, prova e kërcitjes) për prodhimin e biskotave, sipas metodave dhe kërkesave të standarteve;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese për prodhimin e biskotave (era, shija, ngjyra), sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të përgatisë miellin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e biskotave, sipas llojit të recetës, recepturave dhe kartës teknologjike;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të biskotave.

RM 2 Nxënësi përgatit biskota me brumë të shkrifët

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjenizimi i vendit të punës, pajisjeve, makinerive.
- Kontrolli i gatishmërisë së linjës së prodhimit të biskotave.
- Leximi dhe interpretimi i recepturës për prodhimin e biskotave me brumë të shkrifët.
- Dozimi i lëndëve të para e ndihmëse sipas recepturës për prodhimin e biskotave : miell, gjalp, sheqer vezë, sodë dhe aromatizues.
- Hedhja e gjalp, sheqerit, vezëve dhe kripës në brumëgatuese/enë të thellë
- Përzierja dhe homogjenizimi i masës së përftuar
- Hedhja e miellit dhe sodës në masën e përftuar
- Kontrolli i vazhdueshëm i temperaturës së masës rreth 17 gradë celcius.
- Përgatitja e brumit në mënyrë manuale ose në brumëgatuese.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të gatishmërisë së brumit të gatuar.
- Pushimi në frigorifer për 30 minuta i brumit të përftuar.
- Vendosja e brumit në tryezën e punës.
- Hapja e një pete me trashësi 2 cm me brumin e përftuar.
- Prezja ne forma sipas dëshires te biskotave/formimi i tyre/riciklimi i pjeseve te mbetura.
- Vendosja e formave ne tava/forma sipas dëshires.
- Mbushja e formave nese eshte e nevojshme.
- Dekorimi i formave sipas dëshires/pluhurosjja me bajame, arra etj.
- Pjekja e biskotave ne temperature 230 grade celcius.
- Kontrolli i perfundimit te pjekjes: prova.
- Ftohja e biskotave te pjekura.
- Mbushja me krem/dekorimi pas pjekjes i biskotave.
- Perpunimi i biskotave te pjekura sipas receptures perkatese.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e mjeteve të punës për prodhimin e biskotave.
- Pastrimi i vendit 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjenizojë vendin e punës, pajisjeve, makinerive në

linjën e prodhimit të biskotave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të biskotave;

- të kontrollojë gatishmërinë e brumëgatueses, furrës së pjekjes sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit;
- të hedhë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse në brumëgatuese, sipas rradhës e veçorive të recetës;
- të përgatisë brumin në mënyrë manuale ose në brumëgatuese, sipas procedurave standarde;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të brumit të biskotave, sipas kërkesave standarde për brumin e shkrifëruar;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës për përgatitjen e brumit, pjekjes së biskotave sipas manualit të përdorimit dhe rregullave të sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës në repartin e përgatitjes / pjekjes së brumit, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit, gjatë procesit të përgatitjes së brumit të biskotave dhe pjekjes së tyre.

RM 3 Nxënësi përgatit biskota me brumë të zgjatur

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës, pajisjeve, makinerive.
- Kontrolli i gatishmërisë së pajisjeve dhe makinerive.
- Leximi dhe interpretimi i recepturës për prodhimin e biskotave me brumë të zgjatur.
- Dozimi i lëndëve të para e ndihmëse sipas recepturës për prodhimin e biskotave me brumë të zgjatur: miell, maja birre, ujë, sheqer dhe shtesa, aromatizues.
- Hedhja e miellit, ujit dhe majasë në enë/ brumëgatuese.
- Gatimi i brumit me maja në mënyrë manuale/brumëgatuese.
- Përcaktimi i gatishmërisë së brumit të ardhur (brumi mëmë).
- Hedhja e shtesave të tjera për gatimin e brumit kryesor: miell, ujë, kripë, mjaltë, gjalp, arrë moskat, vezë, kanellë, bajame etj.
- Gatimi i brumit kryesor në mënyrë manuale/brumëgatuese.
- Përcaktimi i gatishmërisë së brumit.
- Vendosja e brumit në tryezën e punës.
- Hapja e një pete me trashësi 2cm me brumin e përftuar.
- Prerja në forma sipas dëshirës të biskotave/formimi i tyre/riciklimi i pjesëve të mbetura.
- Vendosja e formave në tava/forma sipas dëshirës.
- Mbushja e formave nëse është e nevojshme.

- Dekorimi i formave sipas dëshirës/pluhurosja me bajame, arra etj.
- Pjekja e biskotave në temperaturë 220 gradë celcius.
- Kontrolli i përfundimit të pjekjes: prova.
- Ftohja e biskotave të pjekura.
- Mbushja me krem/dekorimi pas pjekjes i biskotave.
- Përpunimi i biskotave të pjekura sipas recepturës.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e mjeteve të punës për prodhimin e biskotave.
- Pastrimi i vendit dhe mjeteve të punës në linjën e prodhimit të biskotave me brumë të zgjatur.
- 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, makineritë për përpunimin e brumit, në linjën e prodhimit të biskotave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve dhe makinerive për përpunimin e brumit dhe pjekjen : për prodhimin e biskotave;
- të coptojë brumin e biskotave në mënyrë manuale/makineri, sipas parametrave të kërkuar;
- të peshojë brumin e biskotave me peshore të thjeshtë (teknike)/peshore elektronike (automatike), sipas parametrave të kërkuar;
- të peshojë brumin e biskotave me peshore automatike duke zbatuar rregullat e peshimit;
- të japë formën e dëshiruar të brumit të biskotave, në mënyrë manuale sipas modelit dhe recetës;
- të japë formën e dëshiruar të brumit të biskotave, me makineri formimi/stampimi, sipas formatit të planifikuar;
- të vendosë brumin në tava/forma, sipas procedurës;
- të dekorojë biskotat para/pas pjekjes, sipas modelit (formatit);
- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të biskotave;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të brumit të biskotave.

RM 4 Nxënësi përgatit biskota me brumë fluror

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i vendit të punës, pajisjeve për prodhimin e biskotave me brumë fluror.
- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve e makinerive.
- Leximi dhe interpretimi i recepturës për prodhimin e biskotave me brumë fluror(amareta).
- Dozimi i lëndëve të para, ndihmëse dhe aromatizuese sipas recepturës përkatëse: vezë, sheqer, miell, bajame, mjaltë, vanilje, arrë kokosi, arra etj.
- Rrahja e të bardhave të vezëve me pajisje elektrike/manuale(marenga).
- Shtimi i masës së sheqerit.
- Shtimi i miellit të bajameve, arrave, kokosit etj.
- Shtimi i aromatizuesve të ndryshëm sipas recepturës.
- Përcaktimi i gatishmërisë së brumit të përftuar.
- Hedhja e brumit në qeskën e pasticërisë dhe formimi i formave me madhësi të ndryshme në tavën e pjekjes.
- Pjekja në temperaturën 150-170 gradë celcius.
- Kontrolli i pjekjes së plotë.
- Ftohja e biskotave të pjekura.
- Dekorimi i biskotave të pjekura.
- Përpunimi i biskotave të përgatitura sipas recepturës me kremra të ndryshëm.
- Riciklimi i pjesëve të mbetura.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe makinerive të linjës së prodhimit të biskotave.
- Pastrimi i vendit 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, furrën e pjekjes në linjën e prodhimit të biskotave sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të kontrollojë e gatishmërinë e linjës së prodhimit të biskotave sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit;
- të dozojë lëndët e para e ndihmëse.
- të formojë marengën e qëndrueshme për biskotat.
- të shtojë si duhet lëndët e tjera në masën e përgatitur.

- të përdorë qeskën e pasticerisë për formimin e formave të ndryshme.
- të përcaktojë parametrat e furrës së pjekjes sipas llojit të biskotave që do të pihen;
- të programojë temperaturën e furrës për pjekjen e biskotave sipas kartës teknologjike dhe manualit ndihmës të furrës;
- të rreshtojë tavat/format me biskota të formuara në furrë, sipas kohës së formimit;
- të programojë parametrat e furrës: lagështirë/ kohë për pjekjen e biskotave, sipas kartës teknologjike dhe manualit ndihmës të furrës;
- të mbikqyrë procesin e pjekjes së biskotave, sipas kartës teknologjike;
- të kryejë nxjerrjen e biskotave të pjekura nga furra, sipas rregullave të punës;
- të ftohë biskotat, sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë furrën e pjekjes së biskotave, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të prodhimit të biskotave.

RM 5 Nxënësi përgatit biskotat për shitje.

Përmbajtja:

- Vlerësimi i cilësisë së biskotave të prodhuara.
- Identifikimi i defekteve në biskota.
- Analiza profesionale e shkaqeve të defekteve.
- Raportimi.
- Kontrolli i gatishmërisë së makinerisë ambalazhuese të biskotave.
- Vlerësimi i cilësisë së ambalazheve.
- Programimi i parametrave të makinerisë së ambalazhimit.
- Montimi i ambalazhit në makinën robot.
- Kryerja e provës boshe të ambalazhimit.
- Ambalazhimi i biskotave.
- Përcaktimi i rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- Mirëmbajtja e makinerisë robot të ambalazhimit të biskotave.
- Pastrimi i vendit 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 vlerësojë cilësinë e biskotave të prodhuara, bazuar në metodat e analizave dhe kërkesat standarde të cilësisë së

- biskotave;
- të identifikojë defektet në biskotat e prodhuara, sipas shenjave të jashtme dhe rezultateve të kontrollit të cilësisë;
 - të analizojë shkaqet e defekteve në biskota (feed-back i procesit teknologjik);
 - të raportojë konkluzionet nga analiza profesionale për shkaqet e defekteve dhe masat parandaluese për shmangien e tyre;
 - të kontrollojë gatishmërinë e makinerisë robot (automatike) të ambalazhimit të biskotave;
 - të vlerësojë cilësinë e ambalazheve sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
 - të programojë parametrave (masë, temp e ngjitjes së qeses së ambalazhit) e makinerisë ambalazhuese (robot me termofiksimit dhe në vakuum) sipas kartës teknologjike;
 - të montojë saktë ambalazhin (qesen e ambalazhimit) në makinerinë robot;
 - të kryejë provën boshe të ambalazhimit të biskotave;
 - të ambalazhojë biskotat sipas llojit të tyre dhe procedurave standarde të ambalazhimit;
 - të përcaktojë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e produktit;
 - të mirëmbajë makinerinë robot të ambalazhimit të biskotave, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
 - të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së biskotave për shitje.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të prodhimit të biskotave, por rekomandohen dhe vizita në furra, pastičeri apo fabrika të tjera prodhimi të biskotave.

- Mësuesi/instruktori/teknologu duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit të asortimenteve të biskotave si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, në procedurat e gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit të biskotave si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të biskotave të prodhuara, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur.
- Nxënësit duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të biskotave, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lendëve të para e atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për

shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik.

- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të biskotave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

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:

- Repart për prodhimin e biskotave me poste pune për prodhimin e biskotave;
 - Komploti i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e e prodhimit të biskotave.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, makineri prerëse formuese, stampuese, furrë, petëzues, ambalazhuese etj.
 - Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Prodhimi i makaronave”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I MAKARONAVE	M-08-718-16
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur semolën, lëndët ndihmëse dhe shtesat përmirësuese sipas recepturave dhe procesit teknologjik, për prodhimin e makaronave, si dhe për të kryer proceset e përgatitjes së brumit, presimit, formimit, prerjes, radhitjes, tharjes dhe përgatitjes për shitje të makaronave të llojeve të ndryshme.	
Kohëzgjatja e modulit	69 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	RM 1 Nxënësi përgatit semolën dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e makaronave. Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.- Higjienizimi i linjës së prodhimit të makaronave.- Pranimi i lëndëve të para e ndihmëse.- Përzgjedhja e formatit të makaronave për prodhim.- Përzgjedhja e miellit (semolës).- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit.- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të ujit dhe lëndëve ndihmëse.- Përcaktimi i treguesve fiziko-kimikë të miellit.	

-
- Përgatitja e ujit për përgatitjen e brumit të makaronave.
 - Përgatitja e shtesave përmirësuese në trajtë likuidesh.
 - Pastrimi i vendit 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, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën së prodhimit të makaronave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të pranojë lëndët e para e ndihmëse për prodhimin e makaronave, sipas kërkesave standarde;
- të përzgjedhë formatin e makaronave për prodhim sipas katalogut të fabrikës dhe kërkesave të tregut;
- të përzgjedhë miellin (semolën) për prodhimin e makaronave, sipas recepturës;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit (ngjyra, aroma, shija) sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të ujit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, që përdoren në prodhimin e makaronave (era , shija, ngjyra, sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të përcaktojë treguesit fiziko-kimikë të miellit, sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të përgatisë ujin për brumin e makaronave, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përgatisë shtesat përmirësuese në trajtë likuidesh sipas recepturave dhe formatit të makaronave të planifikuar për prodhim;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 2 Nxënësi përgatit makarona të freskëta (pasta) pa mbushje.

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të makaronave të freskëta.
- Përgatitja e recepturës sipas llojit të brumit/makaronave të freskëta.
- Përgatitja e miellit.
- Dozimi i miellit.

- Përgatitja e lëndëve shtesë.
- Dozimi i lëndëve shtesë.
- Gatimi i brumit të makaronave të freskëta.
- Vlerësimi i cilësisë së brumit të makaronave të freskëta.
- Pushimi i brumit.
- Përpunimi i brumit (hapja në peta e brumit).
- Formimi i brumit në forma të ndryshme.
- Vlerësimi i cilësisë të makaronave të freskëta.
- Identifikimi i defekteve të makaronave të freskëta.
- Analiza profesionale e shkaqeve të defekteve.
- Ambalazhimi i makaronave të freskëta.
- Përcaktimi i rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- Mirëmbajtja e pajisjeve për përgatitjen e brumit të makaronave të freskëta.
- Pastrimi i vendit 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të makaronave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të përgatisë recepturën sipas llojit të brumit/makaronave të freskëta.
- të përgatisë miellin.
- të dozojë miellin.
- të përgatisë lëndët shtesë.
- të dozojë lëndët shtesë.
- të gatujë brumin e makaronave të freskëta.
- të vlerësojë cilësinë e brumit të makaronave të freskëta.
- të pushojë brumin.
- të përpunojë brumin (të hapë në peta e brumin).
- të formojë brumin në forma të ndryshme.
- të vlerësojë cilësinë e makaronave të freskëta.
- të identifikojë defektet e makaronave të freskëta.
- të analizojë në mënyrë profesionale shkaqet e defekteve.
- të ambalazhojë makaronat e freskëta.
- të përcaktojë rendimentin (rrezën), koston e prodhimit dhe çmimin e produktit.
- të mirëmbajë pajisjet për përgatitjen e brumit të makaronave të freskëta.
- të pastrojë vendin e punës.

- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

RM 3 Nxënësi përgatit makarona të freskëta (pasta) me mbushje.

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të makaronave të freskëta.
- Përgatitja e recepturës sipas llojit të brumit/makaronave të freskëta.
- Përgatitja e miellit.
- Dozimi i miellit.
- Përgatitja e lëndëve shtesë.
- Dozimi i lëndëve shtesë.
- Dozimi i lëndëve mbushëse.
- Përgatitja e mbushjeve të makaronave.
- Gatimi i brumit të makaronave të freskëta.
- Vlerësimi i cilësisë së brumit të makaronave të freskëta.
- Pushimi i brumit.
- Përpunimi i brumit (hapja në peta e brumit).
- Formimi i brumit në forma të ndryshme.
- Mbushja e formave me mbushjet përkatëse.
- Vlerësimi i cilësisë të makaronave të freskëta.
- Identifikimi i defekteve të makaronave të freskëta.
- Analiza profesionale e shkaqeve të defekteve.
- Ambalazhimi i makaronave të freskëta.
- Përcaktimi i rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- Mirëmbajtja e pajisjeve për përgatitjen e brumit të makaronave të freskëta.
- Pastrimi i vendit 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 lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të makaronave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të përgatisë recepturën sipas llojit të brumit/makaronave të freskëta.
- të përgatisë miellin.

- të dozojë miellin.
- të përgatisë lëndët shtesë.
- të dozojë lëndët shtesë.
- të dozojë lëndët mbushëse.
- të përgatisë mbushjet e makaronave.
- të gatujë brumin e makaronave të freskëta.
- të vlerësojë cilësinë e brumit të makaronave të freskëta.
- të pushojë brumin.
- të përpunojë brumin (të hapë në peta e brumin).
- të formojë brumin në forma të ndryshme.
- të mbushë format me mbushjet përkatëse.
- të vlerësojë cilësinë e makaronave të freskëta.
- të identifikojë defektet e makaronave të freskëta.
- të analizojë në mënyrë profesionale shkaqet e defekteve.
- të ambalazhojë makaronat e freskëta.
- të përcaktojë rendimentin (rrezën), koston e prodhimit dhe çmimin e produktit.
- të mirëmbajë paisjet për përgatitjen e brumit të makaronave të freskëta.
- të pastrojë vendin e punës.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

RM 4 Nxënësi përgatit makarona fabrike.

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të makaronave.
- Kontrolli i gatishmërisë së dozatorëve, vidës së kompresionit, përzierësit dhe presës së makaronave.
- Përgatitja e recepturës sipas llojit të brumit/makaronave.
- Dozimi i miellit.
- Dozimi i ujit.
- Mbikqyrja e punimit të parë të brumit.
- Dozimi i lëndëve ndihmëse (shtesave përmirësuese në gjendje likuide).
- Homogjenizimi i brumit të shkrifët dhe shtesave likuide.
- Depozitimi i brumit të makaronave.
- Programimi i panelit elektronik të presës së makaronave.
- Presimi (ngjeshja) i brumit.
- Kontrolli i parametrave të zonave të ftohjes/ngrohjes (për realizimin e paratharjes).
- Vlerësimi i cilësisë së brumit të makaronave.
- Kontrolli i gatishmërisë së trafilës/inserteve/teflon/ prerëses së makaronave.
- Përzgjedhja e trafilës së makaronave.
- Montimi i trafilës.

- Montimi i prerëses automatike (me thika) të makaronave në dalje të trafilës.
- Programimi i shpejtësisë së formimit.
- Programimi i këndit dhe i shpejtësisë së rrotullimit të thikave të prerëses.
- Prerja në shnek-thikë e fundeve të pabarabarta të makaronave.
- Vlerësimi i cilësisë së makaronave të formuara.
- Identifikimi i defekteve të makaronave të formuara.
- Manipulimet për shmangien e defekteve në formimin dhe prerjen e makaronave.
- Riciklimi i makaronave të shformuara dhe mbetjeve gjatë prerjes.
- Programimi i fryrësit të ajrit.
- Mirëmbajtja e trafilës/inserteve/tefloneve/pajisjes automatike prerëse/thikave.
- Kontrolli i gatishmërisë së sistemit të tharjes së makaronave.
- Përcaktimi i parametrave të tharjes.
- Programimi i parametrave të tharjes.
- Programimi i kohës së paratharjes së makaronave.
- Kontrolli i cilësisë së paratharjes (faza e parë e tharjes).
- Mbikqyrja e tharjes përfundimtare të makaronave.
- Riprogramimi i parametrave të tharjes.
- Kontrolli i cilësisë së fazës së dytë të tharjes
- Programimi i parametrave kohë/ temperaturë/ lagështirë/ presion i ajrit (faza e tretë e tharjes).
- Vlerësimi i cilësisë së tharjes përfundimtare.
- Mirëmbajtja e sistemit të tharjes në linjën e prodhimit të makaronave.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe ruajtjes së mjedisit gjatë procesit prodhimit të makaronave në fabrike

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të makaronave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të makaronave në fabrikë;
- të kontrollojë gatishmërinë e dozatorëve, vidës së kompresionit, përzierësit dhe presës së makaronave.
- të përgatisë e recepturën sipas llojit të brumit/makaronave.
- të dozojë miellin.

- të dozojë ujin.
- të mbikqyrë punimin e parë të brumit.
- të dozojë lëndët ndihmëse (shitesat përmirësuese në gjendje likuide).
- të homogjenizojë brumit e shkrifët dhe shitesat likuide.
- të depozitojë brumit e makaronave.
- të programojë panelin elektronik të presës së makaronave.
- të presojë (ngjeshë) brumit.
- të kontrollojë parametrat e zonave të ftohjes/ngrohjes (për realizimin e paratharjes).
- të vlerësojë cilësinë e brumit të makaronave.
- të kontrollojë gatishmërinë e trafilës/inserteve/teflon/ prerëses së makaronave.
- të përzgjedhë trafilën e makaronave.
- të montojë trafilën.
- të montojë prerësen automatike (me thika) të makaronave në dalje të trafilës.
- të programojë shpejtësinë e formimit.
- të programojë këndin dhe shpejtësinë e rrotullimit të thikave të prerëses.
- të presë në shnek-thikë fundet e pabarabarta të makaronave.
- të vlerësojë cilësinë e makaronave të formuara.
- të identifikojë defektet e makaronave të formuara.
- të manipulojë për shmangien e defekteve në formimin dhe prerjen e makaronave.
- të riciklojë makaronat e shformuara dhe mbetjet gjatë prerjes.
- të programojë fryrësit e ajrit.
- të mirëmbajë trafilën/insertet/teflonet/pajisjet automatike prerëse/thikat.
- të kontrollojë gatishmërinë e sistemit të tharjes së makaronave.
- të përcaktojë parametrat e tharjes.
- të programojë parametrat e tharjes.
- të programojë kohën e paratharjes së makaronave.
- të kontrollojë cilësinë e paratharjes (faza e parë e tharjes).
- të mbikqyrë tharjen përfundimtare të makaronave.
- të riprogramojë parametrat e tharjes.
- të kontrollojë cilësinë e fazës së dytë të tharjes
- të programojë parametrat kohë/ temperaturë/ lagështirë/ presion i ajrit (faza e tretë e tharjes).
- të vlerësojë cilësinë e tharjes përfundimtare.
- të mirëmbajë sistemin e tharjes në linjën e prodhimit të makaronave.
- të pastrojë vendin e punës.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajë mjedisin gjatë procesit të prodhimit të makaronave në fabrikë

RM 5 Nxënësi përgatit makaronat për shitje

Përmbajtja:

- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të makaronave.
- Vlerësimi i treguesve fizikë të makaronave (prova e valimit, qëndrueshmëria në shplarje, sasia e ujit të përthithur).
- Identifikimi i defekteve në makaronat e prodhuara.
- Analiza profesionale e shkaqeve të defekteve.
- Raportimi.
- Kontrolli i gatishmërisë së makinës robot të ambalazhimit.
- Vlerësimi i cilësisë së ambalazheve.
- Programimi i parametrave të makinës prerëse me termofixim dhe në vakuum.
- Montimi i ambalazhit në makinerinë robot të ambalazhimit.
- Prova boshe e ambalazhimit në makinerinë robot të ambalazhimit.
- Ambalazhimi i makaronave me makinerinë robot.
- Përcaktimi i rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit.
- Mirëmbajtja e makinerisë robot të ambalazhimit të makaronave.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes e mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të makaronave (era, shija, ngjyra, shkëlqimi) sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të vlerësojë treguesit fizikë të makaronave (prova e valimit, qëndrueshmëria në shplarje, sasia e ujit të përthithur) sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të identifikojë defektet në makaronat e prodhuara sipas shenjave të jashtme dhe rezultateve të kontrollit të cilësisë;
- të analizojë shkaqet e defekteve në makarona (feed-back i procesit teknologjik);
- të raportojë konkluzionet nga analiza profesionale për shkaqet e defekteve dhe masat parandaluese duke zbatuar standardet e profesionit;
- të kontrollojë gatishmërinë e makinerisë robot ambalazhuese sipas instruksionit të ndërtimit dhe funksionimit të tij;
- të vlerësojë cilësinë e ambalazheve sipas metodave dhe kërkesave standarde;

- të programojë parametrat (masë, temp e ngjitjes së qeses së ambalazhit) e makinerisë robot (prerëse/ambalazhuese me termofiksimit dhe në vakuum) sipas regjimit të punës;
- të montojë qesen ambalazhuese në makinën robot sipas udhëzuesit;
- të kryejë provën boshe të ambalazhimit për shmangien e defekteve sipas udhëzuesit përkatës të makinerisë;
- të kryejë ambalazhimin e makaronave me makinën robot;
- të përcaktojë rendimentin (rrezën), koston e prodhimit dhe çmimin e produktit sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë makinerinë robot të ambalazhimit të makaronave bazuar në manualin dhe rregullat;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së makaronave për shitje.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të prodhimit të makaronave, por rekomandohen dhe vizita në linja të thjeshta apo fabrika moderne të prodhimit të makaronave.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit, lëndëve ndihmëse, në procedurat e gatimit të brumit, presimit, formimit, prerjes, tharjes, ambalazhimit të makaronave si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të makaronave të prodhuara, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të makaronave, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para e atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të makaronave.
- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit.
- Gjatë vlerësimin të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të makaronave.

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:

- Repart për prodhimin e makaronave.
 - Mjete pune, makineri (panel elektronik i kontrollit, dozator, presë, trafila, inserte, prerëse, tharëse, makineri robot për paketim etj) për prodhimin e makaronave,
-

- Lënda e parë (semola) dhe ndihmëse për prodhimin e makaronave.
- Pankarta, katalog, udhëzues, makete, rregullore, standarde etj.

6. Moduli “Pasticëria e furrës”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PASTIÇERIA E FURRES	M-08-1212-16
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese sipas recepturave, për prodhimin e e asortimenteve të pasticërisë së furrës, si dhe ruajtja e tyre për shitje.	
Kohëzgjatja e modulit	69 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>RM 1 Nxënësi përshkruan mjedisin, mjetet e punës e pajisjet në pasticërinë e furrës. Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Përshkrimi i mjedisit të punës dhe organizimi i repartit të pasticërisë. - Listimi i mjeteteve, pajisjeve dhe makinerive që përdoren në pasticëri. - Mënyrat e përdorimit të makinerive në pasticëri. - Rëndësia e zbatimit të rregullave higjieno- sanitare të repartit si dhe, ato të punonjësve. - Rëndësia e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në repart. - Kushtet që duhet të plotësojë repartit, sipas standarteve ISO dhe HACCP. <p>Instrumentet e vlerësimit: Pyetje - përgjigje me gojë.</p> <p>Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të përshkruajë mjedisin e punës dhe rëndësinë e organizimit të repartit të pasticërisë. - të listojë mjetet, pajisjet dhe makineritë, që përdoren në 	

-
- pastiçeri.
 - të shpjegojë mënyrat e përdorimit të makinerive në pastiçeri.
 - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave higjieno-sanitare të repartit, si dhe ato të punonjësve.
 - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në repart.
 - të përshkruajë kushtet që duhet të plotësojë repartit, sipas standarteve ISO dhe HACCP.

RM 2 Nxënësi përgatit lëndët e para, ndihmëse dhe aksesorët sipas llojit të ëmbëlsirave të furrës.

Përmbajtja:

- Përgatitja dhe higjenizimi i vendit të punës.
- Përgatitja dhe higjenizimi i mjeteve / pajisjeve të punës.
- Përgatitja dhe interpretimi i planit të prodhimit.
- Përzgjedhja i lëndëve të para e ndihmëse/ aksesorëve sipas recetës.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e asortimenteve të pastiçerisë së furrës.
- Përgatitja e lëndëve të para dhe lëndëve ndihmëse për përpunim.
- Pastrimi i vendit 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/ pajisjet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës/ mjetet/ pajisjet e punës.
- të hartojë dhe interpretojë planin e prodhimit për asortimente të pastiçerisë së furrës.
- të përzgjedhë lëndët e para/ ndihmëse / aksesorët, sipas recetës.
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e asortimenteve të pastiçerisë së furrës.
- të përgatisë lëndët e para dhe lëndët ndihmëse, sipas recetës;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

RM 3 Nxënësi gatuan brumrat bazë për pastiçerinë e furrës.

Përmbajtja:

- Zbatimi i manualit teknik për gatishmërinë e linjës së prodhimit.
- Parapërgatitja e vendit të punës.
- Parapërgatitja e mjeteve të punës
- Higjienizimi i mjeteve, pajisjeve të prodhimit.
- Përzgjedhja e lëndëve të para/ ndihmëse sipas recetës.
- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e brumrave bazë të pastiçerisë së furrës;
- Sitja e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e brumrave të pastiçerisë së furrës.
- Kryerja e matjeve me termometër për temperaturën e brumit bazë;
- Përgatitja e brumit sipas teknikave përkatëse të llojit të brumit (pandispanjë, biskotë, brum i zier, fluror, brum keku);
- Hedhja e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave në brumatriçe sipas recetës;
- Përpunimi i brumit, sipas teknikave përkatëse të llojit të brumit bazë që do përgatitet.
- Programimi i parametrave të furrave të pjekjes sipas llojit të brumit të pastiçerisë së furrës.
- Zbatimi me përpikmëri i etapave të procesit teknologjik.
- Vlerësimi i cilësisë së brumit të pjekur të pastiçerisë së furrës sipas kërkesave standarte.
- Vlerësimi i defekteve, shkaqeve dhe masave parandaluese të tyre.
- Zbatimi i kushteve të ruajtjes së brumrave bazë.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Mirëmbajtja e mjeteve/ pajisjeve/ makinerive 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 lexojë dhe zbatojë manualin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet, pajisjet e punës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin.
- të kontrollojë gatishmërinë pajisjeve / makinerive;
- të përzgjedhë lëndët e para/ lëndët ndihmëse/ shtesat sipas recetës.
- të peshojë lëndët e para / ndihmëse dhe shtesat sipas recetës;
- të sitë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të kryejë matje me termometër për temperaturën e brumit.
- të hedhë lëndët e para / ndihmëse / shtesat në brumatriçe

- sipas recetës;
- të përpunojë brumin sipas procesit teknologjik dhe recetës.
 - të përgatisë brumin pandispanjë.
 - të përgatisë brumin biskotë.
 - të përgatisë brumin e zier (shu).
 - të përgatisë brumin fluror.
 - të përgatisë brum keku.
 - të zbatojë me përpikmeri etapat e procesit teknologjik për prodhimin e brumrave të pastiçerisë së furrës.
 - të programojë furrat e pjekjes së brumrave sipas temperaturës, lageshtirës dhe kohës.
 - të zbatojë teknikat e pjekjes së brumrave të pastiçerisë së furrës.
 - të vlerësojë cilësinë e brumit bazë të pastiçerisë së furrës.
 - të vlerësojë dhe analizojë defektet / shkaqet dhe masat parandaluese të tyre.
 - të ruajë brumrat duke zbatuar kërkesat standarte për ruajtjen e produkteve të pastiçerisë.
 - të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të pasticerise, por rekomandohen dhe reparte pastiçerie prane furreve te bukes.

- Mësuesi/instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të pranimit, vlerësimit, përgatitjes, përpunimit, pjekjes së brumrave dhe kremrave si dhe ambalazhimit dhe etiketimit të asortimenteve të prodhura me to, si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese pune.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen lëndëve të para për përpunim, në procedurat e përgatitjes së brumrave dhe kremrave bazë të pastiçerisë së furrës, pjekjes, ambalazhimi, etiketimit të asortimenteve të pastiçerisë së furrës fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të brumrave, kremrave si dhe asortimenteve me to, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produktit përfundimtar, si dhe në lidhje me defektet e kontatuara, gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të asortimenteve të pastiçerisë së furrës.
- Rekomandohet metoda e “punës së pavarur”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit të pastiçerisë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i

shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të asortimenteve të pastiçerisë së furrës.

- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Repart pastiçerie (sektori i brumrave , sektori i kremrave, sektori i ambalazhim/etiketimit, sektori i ruajtjes);
 - Komplet i mjeteve, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e prodhimit të brumrave, kremrave dhe asortimenteve me to.
 - Peshore, dozatorë, termometer, sita, brumatriçe, frigoriferë, furrë, sfoliatrice, ambalazhues, etiketa.
 - Katallogë, manuale, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

1. Moduli “Prodhimi i miellit”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumrave
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I MIELLIT	M-08-713-11
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari praktike për përgatitjen e drithit për bluarje, pastrimin, kushtëzimin, bluarjen, sitjen dhe pasurimin e griseve, sipas veçorive të procesit teknologjik të prodhimit të miellit.	
Kohëzgjatja e modulit	51 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	RM 1 Nxënësi kryen përgatitjen/depozitimin e drithit për përpunimin e tij për prodhimin e miellit Përmbajtja: <ul style="list-style-type: none">- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.- Higjienizimi i mjeteve, pajisjeve, makinerive dhe silozeve.- Kontrolli i gatishmërisë të mjeteve, pajisjeve makinerive dhe silozeve.- Marja e drithit në dorëzim.- Vlerësimi i cilësisë së drithit.- Pastrimi silozik.- Standardizimi i drithit.- Depozitimi i drithit në siloze.- Kontrolli i parametrave temperaturë/lagështirë.- Pastrimi i vendit të punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare.- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:	

-
- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
 - të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për pranimin/depozitimin e drithit sipas procedurave standarde;
 - të higjienizojë mjetet, pajisjet, makineritë dhe silozet për pranimin/depozitimin e drithit sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;
 - të kontrollojë gatishmërinë e mjeteve, pajisjeve, makinerive e silozeve për pranimin dhe depozitimin e drithit sipas manualit të ndërtimit e përdorimit të tyre;
 - të marrë drithin në dorëzim sipas rregullave dhe kërkesave standarde për pranimit e lëndës së parë;
 - të vlerësojë cilësinë e drithit bazuar në metodat standarde të analizave dhe në kërkesat standarde për cilësinë e drithit;
 - të kryejë pastrimin silozik (seperator, kolona aspirative), sipas kartës teknologjike;
 - të standardizojë treguesit kryesorë të drithit para depozitimit sipas kërkesave standarde dhe kartës teknologjike;
 - të depozitojë drithin në siloze për ruajtje sipas kartës teknologjike;
 - të kontrollojë parametrat temperaturë/lagështirë gjatë depozitimit/ruajtjes së drithit sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
 - të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 2 Nxënësi kryen pastrimin dhe përgatitjen e drithit për blojë

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i mjeteve, pajisjeve, makinerive dhe silozeve.
- Kontrolli i gatishmërisë të pajisjeve e makinerive.
- Pastrimi paraprak i drithit.
- Pastrimi thelbësor i drithit.
- Zhveshja e plotë e kokrrës së drithit.
- Peshimi i drithit të pastruar.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të drithit.
- Mirëmbajtja e makinerive të pastrimit të drithit.
- Pastrimi i vendit të punës duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për pastrimin e drithit dhe përgatitjen e tij për blojë, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet, pajisjet, makineritë dhe silozet për pastrimin dhe përgatitjen e drithit për blojë, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve dhe makinerive për pastrimin dhe kushtëzimin e drithit, sipas manualit të ndërtimit/përdorimit të tyre;
- të kryej pastrimin paraprak të drithit me makineri (tararaspikator/ aparat magnetik/trior/shellmakina), sipas kartës teknologjike;
- të kryej pastrimin thelbësor të drithit (larëse/hambar për kushtëzimin e drithit/shellmakina me zmeril/makinë rrahëse me furça/tararaspikator) bazuar në vetitë fiziko-mekanike të drithit, sipas kartës teknologjike;
- të kryejë zhveshjen e plotë të kokrrës së drithit (pastrim i sipërfaqes së drithit të larë e të kushtëzuar) në makinat zhveshëse me zbrazëti sipas kartës teknologjike;
- të peshojë drithin e pastruar pas pastrimit të tij me peshore automatike/elektronike, sipas rregullave të peshimit;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të drithit (ngjyra dhe shkëlqimi, aroma, shija, papastërtitë), sipas metodave standarde të analizës dhe kërkesave standarde;
- të mirëmbajë makineritë për pastrimin e drithërave, bazuar në udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 3 Nxënësi bluan drithërat

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i mjeteve, pajisjeve dhe makinerive.
- Kontrolli i gatishmërisë të paisjeve e makinerive për bluarjen e drithit.
- Përcaktimi i treguesve fiziko-kimikë të drithit.
- Përcaktimi i diagramës së blojës.
- Copëtimi i parë i drithit..
- Thërrmimi i griseve.
- Ribluarja e semolës.
- Bluarja e dunsteve për miell.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit.
- Peshimi i produktit të blojës.
- Përcaktimi i përmasave të produktit të blojës.
- Mirëmbajtja e makinerive të bluarjes së drithit.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e mbrojtjes së

mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin, mjetet dhe makineritë për bluarjen e drithit sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet, pajisjet dhe makineritë për bluarjen e drithit, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve e makinerive për bluarjen e drithit, sipas manualit të ndërtimit/përdorimit të tyre;
- të përcaktojë treguesit fiziko-kimikë të drithit (lagështirë, qëndresa gjatë copëtimit, shkalla qelqore), sipas metodave standarde të analizave dhe kërkesave standarde;
- të përcaktojë diagramën e blojës, sipas tipit të miellit që planifikohet për prodhim, pozicionit të dhëmbit të cilindrave të blojës dhe sipas sistemit të blojës;
- të kryejë copëtimin e parë të drithit (dunste/grise) në makineritë me cilindra për copëtim, sipas kartës teknologjike dhe diagramës së blojës;
- të kryejë thërmimin e griseve në makinerinë me cilindra thërmues (pasazhet e zhveshjes së semolës nga pjesët e himes me rula te riguar imët), sipas kartës teknologjike dhe diagramës së blojës;
- të ribluajë semolën në rula lisho, sipas kartës teknologjike dhe diagramës së blojës;
- të bluajë dunstet për miell në cilindrata e blojës sipas kartës teknologjike dhe diagramës së blojës;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit (ngjyra, aroma, shija, ashpërsia), sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde për treguesit e cilësisë së miellit;
- të peshojë produktin e blojës, për llogaritjen e rendimentit të prodhimit, sipas procedurave standarde për peshimin;
- të përcaktojë përmasat e produktit të blojës, sipas metodës së matjes dhe udhëzuesit përkatës;
- të mirëmbajë makineritë për bluarjen e drithërave, bazuar në udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit, gjatë procesit të blojës së drithit.

RM 4 Nxënësi kryen sitjen e miellit

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit.
- Përgatitja e vendit, mjeteve, pajisjeve dhe makinerive të

punës.

- Higjienizimi i mjeteve, pajisjeve dhe makinerive.
- Kontrolli i gatishmërisë së makinerive.
- Vlerësimi i cilësisë së sitjes së miellit.
- Grupimi i fraksioneve të blojës.
- Rikontrolli i sitave të planzihsterit.
- Ndërrimi i sitave në rast defekti.
- Pasurimi i griseve në grismakina.
- Peshimi i miellit të prodhuar.
- Mirëmbajtja e makinerive të sitjes së miellit.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin, mjetet, pajisjet dhe makineritë për sitjen e miellit, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet, pajisjet, dhe makineritë për sitjen e miellit, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve e makinerive (planzihsterit) për sitjen e miellit, sipas manualit të ndërtimit dhe përdorimit;
- të vlerësojë cilësinë e sitjes së miellit për përzierje grisesh me madhësi të ndryshme, sipas kërkesave standarde;
- të grupojë fraksionet e blojës, sipas përmasave të pjesëzave të miellit dhe sipas përbërjes;
- të rikontrollojë sitat e planzihsterit për defekte të mundshme;
- të ndërrojë sitat në rast defekti, sipas manualit të ndërtimit dhe përdorimit të tyre;
- të pasurojë grisat në grismakina bazuar në dendësisë dhe vetive aerodinamike të grimcave të miellit sipas kartës teknologjike;
- të peshojë miellin e prodhuar në peshore automatike/elektronike sipas procedurave standarde duke zbatuar rregullat e peshimit;
- të mirëmbajë makineritë për sitjen e miellit bazuar në udhëzuesin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit gjatë punës për sitjen e miellit.

RM 5 Nxënësi përgatit miellin për shitje.

Përmbajtja:

- Vlerësimi i cilësisë së miellit të prodhuar.

- Kontrolli i gatishmërisë të makinerisë automatike dozuese ambalazhuese.
- Vlerësimi i cilësisë së ambalazheve.
- Programimi i parametrave masë për thasë/letër.
- Ambalazhimi i miellit.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe makinerisë për ambalazhimin e miellit.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit të miellit të prodhuar.
- 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 vlerësojë cilësinë e miellit të prodhuar, sipas metodave standarde të analizës dhe kërkesave standardeve për cilësinë e miellit;
- të kontrollojë gatishmërinë e makinerisë automatike dozuese/ambalazhuese të thasëve/pakove sipas manualit të ndërtimit dhe përdorimit;
- të vlerësojë cilësinë e ambalazheve, sipas metodave dhe kërkesave të standardeve;
- të programojë parametrat në makinerinë robot, sipas masës për thasë/letër sipas manualit të përdorimit;
- të ambalazhojë miellin sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë paisjet dhe makinerinë automatike (robot) për ambalazhimin e miellit, bazuar në udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit dhe çmimin e miellit të prodhuar;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe vlerësimit të nxënësve

Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e përpunimit të drithit për miell ose në fabrikat e miellit.

- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi/instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve specifike për prodhimin e miellit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtaritë konkrete pune për kryerjen e proceseve për prodhimin e miellit si: depozitim, përgatitje e drithit, pastrim, bluarje, sitje, ambalazhim e ruajtje si dhe për kryerjen e llogaritjeve për përcaktimin e rrezes, kostos së prodhimit dhe çmimit të produktit përfundimtar (miellit)
- Mësuesi/instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të

	<p>mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive e paisjeve.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve për prodhimin e miellit e ambalazhimin e ruajtjen e tij.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	<p>Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Reparti i përpunimit të drithit për miell – Makineritë e transportimit, pastrimit, të bluarjes, sitjes, ambalazhimit etj. – Lënda e parë – Katalog udhëzues, makete, rregullore, standarde etj.

2. Moduli “Prodhimi i bukës me miell misri, thekre, soje dhe miellra të harmonizuar”.

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të brumrave

Niveli: II

Klasa: 12

PERSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I BUKËS ME MIELL MISRI, THEKRE, SOJE, DHE MIELLRA TË HARMONIZUAR	M-08-717-11
Qëllimi	Një modul që aftëson nxënësit për të prodhuar bukë misri, soje, thekre, elbi si dhe bukë me miellra të harmonizuar sipas recepturave dhe procesit teknologjik.	
Kohëzgjatja e modulit	51 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>RM 1 Nxënësi prodhon bukë të thjeshtë me miell misri.</p> <p>Përmbajtja:</p> <ul style="list-style-type: none">- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave.- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit të misrit.- Përgatitja e miellit të misrit dhe ujit.- Përgatitja e lëndëve ndihmëse.- Gatimi i brumit në mënyrë manuale- Gatimi i brumit me brumëgatuese.- Dozimi i brumit për bukë të thjeshtë misri.- Vendosja e brumit në tava/forma.- Pjekja.- Përgatitja për shitje.- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.- Pastrimi i vendit të punës.- Përcaktimi i rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit të bukës së thjeshtë të misrit.- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli. <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës së thjeshtë me miell misri sipas recetës;- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës së thjeshtë të misrit;- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas	

-
- procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
 - të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të misrit, sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
 - të përgatisë miellin e misrit dhe ujin, sipas recepturës për prodhimin e bukës së thjeshtë të misrit;
 - të përgatisë lëndët ndihmëse, sipas recepturës për prodhimin e bukës së thjeshtë të misrit;
 - të gatujë brumin për bukë të thjeshtë misri në mënyrë manuale, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
 - të gatujë brumin për bukë të thjeshtë misri në brumëgatuese sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
 - të dozojë brumin për bukë të thjeshtë misri, sipas recepturës;
 - të vendosë brumin e përgatitur në tava/forma për pjekje;
 - të pjekë bukën e thjeshtë të misrit sipas regjimit teknologjik të pjekjes;
 - të përgatisë për shitje bukën e thjeshtë të misrit, sipas procedurave standarde;
 - të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
 - të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit dhe çmimin e bukës së thjeshtë të misrit;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 2 Nxënësi prodhon bukë misri me maja

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturav.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë së pajisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit të misrit.
- Përgatitja e miellit të misrit për prodhimin e bukës së misrit me maja.
- Përgatitja e ujit dhe lëndëve të tjera ndihmëse.
- Gatimi i brumit me maja në mënyrë manuale
- Gatimi i brumit me maja me brumëgatuese.
- Dozimi i brumit.
- Vendosja e brumit në tava/forma.
- Pjekja.
- Përgatitja për shitje e bukës së misrit me maja.

- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe të interpretojë recepturat për prodhimin e bukës së misrit me maja sipas recetës;
- të përgatisë vendin e punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e bukës së misrit me maja sipas procedurës;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës së misrit sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e pajisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të misrit sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
- të përgatisë miellin e misrit për prodhimin e bukës së misrit me maja, sipas standardit;
- të përgatisë ujin dhe lëndët e tjera ndihmëse, sipas recepturës për prodhimin e bukës së misrit me maja;
- të gatujë brumin me maja në mënyrë manuale, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
- të gatujë brumin me maja me brumëgatuese, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
- të dozojë brumin për bukë misri, sipas recepturës;
- të vendosë brumin e përgatitur në tava për pjekje;
- të pjekë bukën e misrit me maja, sipas regjimit teknologjik të pjekjes;
- të përgatisë për shitje bukën e misrit me maja sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë për prodhimin e bukës së misrit me maja, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e bukës së misrit me maja;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 3 Nxënësi prodhon bukë misri me shtesa

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.

- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave për prodhimin e bukës së misrit me shtesa.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e bukës së misrit me shtesa.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit të misrit.
- Përgatitja e miellit të misrit, ujit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave për prodhimin e bukës së misrit me shtesa.
- Gatimi i brumit në mënyrë manuale.
- Gatimi i brumit në brumëgatuese.
- Dozimi i brumit.
- Vendosja e brumit në tava/forma.
- Pjekja e bukës së misrit me shtesa.
- Përgatitja për shitje e bukës së misrit me shtesa.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit të bukës së misrit me shtesa.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës së misrit me shtesa sipas recetës;
- të përgatisë e vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës së misrit me shtesa sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës së misrit sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas procedurave dhe parametrave standarde;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të misrit sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
- të përgatisë miellin e misrit, ujin, lëndët ndihmëse dhe shtesat (djathë, kokrra misri, ullinj, presh, spinaq etj) për prodhimin e bukës së misrit me shtesa, sipas recepturës;
- të gatujë brumin për bukë misri me maja dhe shtesa në mënyrë manuale, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
- të gatujë brumin për bukë misri me maja dhe shtesa me brumëgatuese sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
- të dozojë brumin për bukë misri me shtesa, sipas

- procedurës;
- të vendosë brumin e përgatitur në tava për pjekje, sipas procedurës;
- të pjekë bukën e misrit me shtesa, sipas regjimit teknologjik të pjekjes;
- të përgatisë për shitje bukën e misrit me shtesa, sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e bukës së misrit me shtesa;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 4 Nxënësi prodhon bukë me miell thekre

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë së paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit të thekrës.
- Përgatitja e miellit të thekrës, ujit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave për prodhimin e bukës me miell thekre.
- Gatimi i brumit për bukë thekre me maja industriale dhe shtesa.
- Përpunimi i brumit.
- Pjekja e bukës.
- Përgatitja për shitje e bukës me miell thekre.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të bukës me miell thekre.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës me miell thekre sipas recetës;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës me miell thekre, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas

- procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
 - të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të thekrës sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
 - të përgatisë miellin e thekrës, ujin, lëndët ndihmëse dhe shtesat për prodhimin e bukës së thekrës, sipas recepturës;
 - të gatujë brumin për bukë thekre me maja industriale dhe shtesa sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
 - të përpunojë brumin për bukë thekre sipas procedurës;
 - të pjekë bukën e prodhuar me miell thekre, sipas regjimit teknologjik të pjekjes;
 - të përgatitë për shitje bukët me miell thekre, sipas procedurave standarde;
 - të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
 - të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit dhe çmimin e bukës me miell thekre;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit, gjatë gatimit të bukës së thekrës.

RM 5 Nxënësi prodhon bukë me miell soje

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave për prodhimin e bukës me miell soje sipas recetës.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e bukës me miell soje.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë të paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit të sojës.
- Përgatitja e miellit të sojës, ujit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave për prodhimin e bukës me miell soje.
- Gatimi i brumit për bukë soje me maja industriale dhe shtesa.
- Përpunimi i brumit për bukë soje.
- Pjekja e bukës së sojës.
- Përgatitja për shitje e bukës me miell soje.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Përcaktimi i rendimentit (rrezes), koston së prodhimit dhe çmimit të bukës me miell soje.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës me miell soje sipas procedurave standarde;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës me miell soje;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të sojës sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
- të përgatisë miellin e sojës për prodhimin e bukës së sojës sipas recepturës;
- të përgatisë ujin, lëndët e tjera ndihmëse dhe shtesat për prodhimin e bukës së sojës sipas recepturës;
- të gatujë brumin për bukë soje sipas procedurës dhe kartës teknologjike.
- të përpunojë brumin për bukë soje sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
- të pjekë bukën e prodhuar me miell soje sipas regjimit teknologjik të pjekjes;
- të përgatitë për shitje bukën me miell soje sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rezen), koston e prodhimit dhe çmimin e bukës me miell soje;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të bukës me miell soje.

RM 6 Nxënësi prodhon bukë me miell të harmonizuar

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i udhëzuesit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave për prodhimin e bukës/asortimenteve me miell të harmonizuar.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve për prodhimin e bukës/asortimenteve me miell të harmonizuar.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të bukës.
- Kontrolli i gatishmërisë të paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellrave.

- Harmonizimi i miellit.
- Përgatitja e lëndëve ndihmëse për prodhimin e bukës me miell të harmonizuar sipas recepturës.
- Gatimi i brumit me miell të harmonizuar.
- Përpunimi i brumit për bukë/asortimente me miell të harmonizuar.
- Pjekja e bukëve të prodhuar me miell të harmonizuar.
- Përgatitja për shitje e bukës/asortimenteve me miell të harmonizuar.
- Mirëmbajtja e pajisjeve dhe e makinerive.
- Pastrimi i vendit të punës duke respektuar rregullat higjieno-sanitare.
- Përcaktimi i rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit të bukës/asortimenteve me miell të harmonizuar.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës/asortimenteve me miell të harmonizuar, sipas recetës;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës/asortimenteve me miell të harmonizuar, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellrave, sipas metodave dhe kërkesave standarde për cilësinë e tyre;
- të kryejë harmonizimin e miellit, sipas recetës dhe recepturës;
- të përgatisë lëndët ndihmëse për prodhimin e bukës/asortimenteve me miell të harmonizuar, sipas recepturës;
- të gatujë brumin për bukë/asortimente me miell të harmonizuar, sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për bukë/asortimente me miell të harmonizuar, sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
- të pjekë bukë/asortimente të prodhuar me miell të harmonizuar, sipas regjimit teknologjik të pjekjes;
- të përgatitë për shitje bukën /asortimentet me miell të harmonizuar, sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;

- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të përcaktojë rendimentin (rrezën), koston e prodhimit dhe çmimin e bukës /asortimenteve me miell të harmonizuar;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë punës për prodhimin bukës me miell të harmonizuar.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të gatimit të bukës në bazën prodhuese të shkollës, por rekomandohen dhe vizita në furra apo fabrika të tjera buke.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të parapërgatitjes, dhe prodhimin të bukës së misrit, thekrës, sojës, bukës me miell të harmonizuar si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për harmonizim, në procedurat e gatimit, përpunimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit, çmimit të bukës së misrit, sojës, thekrës dhe bukës me miell të harmonizuar, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur.
- Nxënësit duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik.
- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit të bukës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e përgatitjes dhe prodhimit të bukës së misrit, thekrës, sojës dhe asortimenteve me miell të harmonizuar.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

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:

- Repart për prodhimin e bukës me poste pune.
 - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për prodhimin e bukës.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumatriçe, formuese, furrë.
 - Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Prodhimi i picave”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumrave
Niveli: II
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I PICAVE	M-08-720-16
-------------------------	--------------------------	-------------

Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese sipas recepturave, për prodhimin e e picave si dhe për të përpunuar, pjekur e përgatitur për ruajtje apo shitje picat.
--------------------------	---

Kohëzgjatja e modulit	51 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**

RM 1 Nxënësi përgatit miellin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e picave.

Përmbajtja:

- Përgatitja dhe higjienizimi i vendit të punës.
- Përgatitja dhe higjienizimi i mjeteve / pajisjeve të punës.
- Përgatitja dhe interpretimi i recepturave.
- Përzgjedhja i lëndëve të para e ndihmëse sipas recepturës.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të miellit.
- Vlerësimi i treguesve organoshqisorë të lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese.
- Peshimi, sitja e miellit dhe lëndëve ndihmëse për përpunim.
- Pastrimi i vendit 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/ pajisjet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të picave,
- të përgatisë receptura për prodhimin e picave;
- të pranojë lëndët e para e ndihmëse për prodhimin e picave, sipas recepturës dhe procesit teknologjik;
- të përzgjedhë miellin, sipas recetës dhe recepturave, për prodhimin e picave;
- të përzgjedhë lëndët ndihmëse, sipas recetës dhe recepturave, për prodhimin e picave;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit (ngjyra, aroma, shija, prova e kërcitjes) sipas kërkesave të standarteve;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë (era, shija, ngjyra) të lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, sipas kërkesave të standarteve, që përdoren në prodhimin e picave;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat, sipas llojit të picave që do të prodhohen;
- të peshojë dhe sitë miellin dhe lëndët ndihmëse, sipas llojit të recetës dhe recepturave;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;

-
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

RM 2 Nxënësi gatuan brumin për pica.

Përmbajtja:

- Zbatimi i manualit teknik për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të picave.
- Përzgjedhja e miellit dhe lëndëve ndihmëse.
- Peshimi i lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e picave;
- Kryerja e llogaritjeve për përcaktimin e temperaturës së ujit për përgatitjen e brumit të picave;
- Kryerja e matjeve me termometër për temperaturën e ujit, miellit dhe lëndëve ndihmëse e shtesave për prodhimin e picave;
- Përgatitja e brumit sipas teknikave përkatëse të llojit të brumit të picës;
- Hedhja e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave në brumëgatuese sipas recepturave;
- Përgatitja e brumit në brumëgatuese.
- Programimi i parametrave të dhomës së fermentimit si dhe të furrës sipas kartës teknologjike;
- Përcaktimi i gatishmërisë së brumit.
- Vendosja e brumit në vendin/enën për fermentim.
- Ndarja e brumit në mënyrë manuale/makineri.
- Përpunimi i brumit, sipas teknikave përkatëse të llojit të picës;
- Vendosja e brumit në tavë/forma për fermentimin e dytë.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Mirëmbajtja e brumëgatueses.
- 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 lexojë dhe zbatojë manualin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të picave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e brumëgatueses;
- të përzgjedhë lëndët e para/ lëndët ndihmëse/ shtesat sipas recepturës.
- të peshojë lëndët e para / ndihmëse dhe shtesat sipas recepturës;

- të llogarisë temperaturën e ujit për përgatitjen e brumit të picave;
- të kryejë matje me termometër për temperaturën e ujit, miellit dhe lëndëve ndihmëse e shtesave për prodhimin e picave;
- të hedhë lëndët e para / ndihmëse / shtesat ne brumëgatuese sipas recepturës;
- të përgatisë brumin e picës në brumëgatuese, sipas procedurave standarde;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, bazuar në treguesit cilësorë të tij;
- të programojë parametrat e dhomës së fermentimit dhe furrës sipas kartës teknologjike;
- të vendosë brumin në vendin/enën për fermentim, sipas regjimit të fermentimit;
- të ndajë brumin në mënyrë manuale/makineri;
- të përpunojë brumin sipas teknikave për prodhimin e picave;
- të vendosë brumin në tavë/forma për fermentimin e dytë (10 min), sipas recetës dhe regjimit të fermentimit;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të mirëmbajë brumëgatuesen, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës.

RM 3 Nxënësi prodhon pica sipas recetave

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i manualit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit të punës, mjeteve dhe pajisjeve.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të picave.
- Kontrolli i gatishmërisë së pajisjeve dhe makinerive.
- Përzgjedhja e lëndëve të para, ndihmëse për prodhimin e picave;
- Përcaktimi i lëndëve të para bazë dhe ndihmëse që shërbejnë si mbushës të picës sipas llojit.
- Përgatitja e lëndëve të para, ndihmëse sipas recepturës.
- Vendosja e përbërësve mbi brumin e picës së përgatitur.
- Pastrimi i vendit 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 lexojë dhe zbatojë manualin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e picave;

- të higjienizojë linjën e prodhimit të picave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e pajisjeve dhe makinerive për prodhimin e picave, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës/recetës për prodhimin e picave;
- të përzgjedhë lëndët e para bazë dhe ato ndihmëse që shërbejnë si mbushës të picave sipas llojit;
- të peshojë lëndët e para e ndihmëse për pica;
- të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës për prodhimin e picave;
- të vendosë përbërësit e picës mbi brumin e picës së përgatitur, sipas rradhës dhe llojit të picës.
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të picave.

RM 4 Nxënësi pjek picat

Përmbajtja:

- Leximi dhe zbatimi i manualit për gatishmërinë e linjës.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës.
- Higjienizimi i linjës së prodhimit të picave.
- Kontrolli i gatishmërisë së furrës.
- Përcaktimi i parametrave të pjekjes.
- Programimi i temperaturës/ lagështirës/ kohës së furrës për pjekjen e picave.
- Vendosja e tavave/formave me pica të formuara brenda në furrë.
- Mbikqyrja e pjekjes së picave sipas procesit teknologjik.
- Nxjerrja e picave nga furra.
- Mirëmbajtja e furrës së pjekjes.
- Pastrimi i vendit 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 lexojë dhe zbatojë manualin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e picave;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të picave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e furrës për prodhimin e picave, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të saj;

- të përcaktojë parametrat e pjekjes së picave;
- të programojë parametrat temperaturë/ lagështirë/kohë të furrës për pjekjen e picave, sipas llojit të picës, procesit teknologjik dhe manualit ndihmës të furrës;
- të rreshtojë tavat/format me pica të formuara në furrë, sipas kohës së formimit;
- të mbikqyrë procesin e pjekjes së picës, sipas parametrave;
- të nxjerrë picën e pjekur nga furra;
- të mirëmbajë furrën e pjekjes, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit, gjatë procesit të pjekjes së picës.

RM 5 Nxënësi përgatit picat për shitje.

Përmbajtja:

- Vlerësimi i cilësisë së picave sipas kërkesave standarte.
- Përcaktimi i defekteve të picave, shkaqet dhe masat parandaluese të tyre.
- Analiza profesionale e shkaqeve të defekteve/ raportimi për defektet e konstatuara.
- Kontrolli i gatishmërisë së makinës ambalazhuese.
- Vlerësimi i cilësisë së ambalazheve.
- Montimi i ambalazhit në makinerinë ambalazhuese të picave.
- Programimi i parametrave të makinës ambalazhuese.
- Ambalazhimi i picave të çastit /për ruajtje.
- Mirëmbajtja e makinerisë ambalazhuese të picave.
- Pastrimi i vendit 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 vlerësojë cilësinë e picave të prodhuara sipas kërkesave standarte.
- të përcaktojë defektet e picave, shkaqet dhe masat parandaluese të tyre.
- të analizojë në mënyrë profesionale shkaqet e defekteve në pica (feed-back i procesit teknologjik);
- të raportojë konkluzionet nga analiza profesionale e shkaqeve të defekteve dhe masat parandaluese, që duhen marrë;
- të kontrollojë gatishmërisë e makinerisë ambalazhuese të picave, sipas manualit të ndërtimit dhe përdorimit;
- të vlerësojë cilësinë e ambalazhit, sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të montojë ambalazhin (qesen ambalazhuese) në

makinerinë ambalazhuese të picave, sipas masës/madhësisë së picës;

- të programojë parametrat e makinerisë ambalazhuese, sipas sipas manualit të përdorimit dhe masës/madhësisë së picës;
- të ambalazhojë picat të çastit/për ruajtje, sipas procedurës;
- të mirëmbajë makinerinë e ambalazhimit të picave, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të prerjes dhe ambalazhimit të picave.

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të gatimit të bukës, por rekomandohen dhe piceri, restorante apo fabrika të tjera buke.

- Mësuesi/instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të pranimit, vlerësimit, përgatitjes, gatimit, përpunimit, pjekjes, ambalazhimit të picave si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, në procedurat e gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit të picave si dhe në llogaritje të rendimentit, kostos së prodhimit dhe çmimit të llojeve të picave të prodhuara, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të picës, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të picave.
- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit të bukës, picerisë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të picave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

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:

- Repart për prodhimin e bukës, picave me poste pune;
 - Komploti i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e e prodhimit të picave.
-

-
- Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, dhomë fermentimi/termostat, furrë, petëzues, ambalazhues.
 - Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-