

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

PROGRAMI
I KURSIT TË UNIFIKUAR

“KUZHINË”

Kodi: PK-G-3-18

Përgatitur me mbështetjen e Kulturkontakt (Austri)

Miratoi:

MINISTRI

.....

Tiranë, 2018

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

“KUZHINË”

(PK-G-3-18)

I. Profili Profesional i kuzhinierit

a) *Karakteristikat e kuzhinierit*

Kuzhinieri është i aftë të kryejë *detyra* profesionale si i punësuar apo i vetpunësuar në sektorin e gastronomisë.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, kuzhinieri duhet që të zotërojë *njohuri* profesionale që kanë të bëjnë me konceptet dhe procedurat bazë, si dhe *shprehi* praktike që lidhen me veprimtarinë profesionale të kuzhinierit.

Suksesi i kuzhinierit është i lidhur ngushtë dhe me *sjellje* (qëndrime) të tilla si: gjakftohtësia, shkathtësia, kujdesi, përqëndrimi, mospërdorimi i pijeve alkoolike, saktësia, korrektësia, disiplina etj., sjellje që e ndihmojnë atë të plotësojë kërkesat dhe përballojë vështirësitë e punës.

b) *Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e kuzhinierit*

Profesioni i kuzhinierit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për gatimin e buljoneve, suprave, sallatave, antipastave, brumrave, vezeve, asortimenteve me mish, peshk dhe prodhime deti dhe me perime. Ai mund të punësohet ose vetpunësohet në kuzhina të hoteleve, restoranteve, menceve, fast food-eve dhe të institucioneve dhe ndërmarrjeve të tjera që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.

Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e kuzhinierit të kualifikuar. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale apo trajnimit nëpërmjet punës, kuzhinieri mund të ndërmarrë disa funksione mbikëqyrëse duke ngritur shkallët e karrierës si kuzhinier i kualifikuar. Ndjekja e shkollës së lartë, çon në diplomimin e specialistëve të këtij profesioni në nivelin e teknologut ushqimor.

Për të zhvilluar aktivitet privat dhe për vetëpunësim, në veprimtarinë e kuzhinës duhet regjistrimi për ushtrim aktiviteti si person fizik apo juridik, sipas rastit.

Ky kurs i përgatit kursantët me kompetenca profesionale për të ushtruar veprimtari profesionale të përfshira në njësinë “Ndihmës kuzhinier”, me kod 9412, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve

II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit “Kuzhinë”

Në përfundin të Kursit për kuzhinë, kursantët do të jenë të aftë të:

- kryejnë organizimin e vogël të punës në repartin e kuzhinës.
- përdorin dhe interpretojnë dokumentacionin për kuzhinën.
- për zgjedhin dhe përdorin mjetet, pajisjet, makineritë dhe materialet e duhura të punës.
- mirëmbajnë mjetet, materialet, pajisjet dhe makineritë në mjedisin e punës.
- përgatitin buljone dhe supra.
- përgatitin sallatat dhe antipastat.
- përgatitin asortimente të thjeshta me mish.
- përgatitin asortimente të thjeshta me peshk dhe prodhime deti.
- përgatitin brumra.

- zbatojnë rregullat e sigurisë në punë, të higjienës, të ruajtjes së mjedisit dhe dhënies së ndihmës së parë, sipas standardit HACCP.
- zbatojnë standardet e profesionit.
- zbatojnë rregullat e estetikës në gatim.
- zbatojnë standardet e garantimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore.
- zbatojnë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit.
- komunikojnë me etikë me eprorët, kolegët dhe klientët.

III. Kërkesat e pranimit në Kursin për “Kuzhinë”.

Pjesëmarrësit në Kursin për “Kuzhinë” duhet të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

IV. Kohëzgjatja e Kursit për “Kuzhinë”

360 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

V. Modulet e Kursit për “Kuzhinë”

Nr	Titulli i Modullit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet Mësimore
1	Hyrje në profesionin e kuzhinierit	MK-13-102-18	30 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori 10% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të kuzhinierit. 2. Kursanti përshkruan rregullat e sigurisë, mbrojtjes në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë. 3. Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, pajisjet e punës dhe detergjentet që përdoren në kuzhinë.
2	Përgatitja e buljoneve dhe suprave të thjeshta	MK-13-103-18	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit buljone. 2. Kursanti përgatit supra të thjeshta.
3	Përgatitja e sallatave dhe antipastave	MK-13-104-18	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit sallata. 2. Kursanti përgatit antipasta. 3. Kursanti përgatit asortimente me perime. 4. Kursanti përgatit vezë të ndryshme.

4	Përgatitja e asortimenteve të thjeshta me mish	MK-13-105-18	120 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti përgatit asortimente të thjeshta me mish. 2. Kursanti përgatit prodhime gjysëm të gatshme me mish dhe të brendshme mishi. 3. Kursanti përgatit asortimente me të brendshme mishi.
5	Përgatitja e asortimenteve të thjeshta me peshk dhe prodhime deti	MK-13-106-18	90 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti përgatit asortimente të thjeshta me peshk. 2. Kursanti përgatit asortimente të thjeshta me prodhime deti.
6	Përgatitja e brumrave	MK-13-107-18	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti përgatit brumin me maja. 2. Kursanti përgatit brumin për makarona. 3. Kursanti përgatit brumin për byrek. 4. Kursanti përgatit brumin pandispanjë. 5. Kursanti përgatit brumin brisé.

VI. Vlerësimi dhe Çertifikimi

Kursantët vlerësohen nga instruktorët e Kursit për të gjitha Rezultatet Mësimore që përmbajnë të gjitha Modulet e Kursit dhe nëse vlerësohen pozitivisht, futen në Provimin përfundimtar teoriko-praktik.

Nëse vlerësohen pozitivisht edhe në Provimin përfundimtar teoriko-praktik, kursantët fitojnë Çertifikatën përkatëse që njihet nga MFE.

VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit për Kuzhinë:

1. Moduli "Hyrje ne profesionin e kuzhinierit"

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	HYRJE NË PROFESIONIN E KUZHINIERIT	MK-13-102-18
Qëllimi i modulit	Një modul që njih kursantët me veçoritë e profesionit të kuzhinierit, me funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e tij me mjedisin, mjetet dhe pajisjet e punës, zbatimin e rregullave të sigurisë, mbrojtjes në punë, dhënies së ndihmës së parë dhe të ruajtjes së mjedisit.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori; 10% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të kuzhinierit. <i>Kriteret e vlerësimit:</i> Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">– të përshkruajë rëndësinë ekonomike dhe sociale të industrisë së mikpritjes.– të përshkruajë llojet e strukturave të industrisë së mikpritjes.– të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës në kuzhinë.– të përshkruajë kërkesat profesionale për punonjësit e kuzhinës.– të tregojë mundësitë e punësimit të ndihmës kuzhinierit.– të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të punjonjësit të kuzhinës.– të përshkruajë rregullat e komunikimit në mënyrë etike me eprorët, kolegët dhe klientët.– të tregojë rëndësinë e zbatimit të detyrave në kuzhinë.– të përshkruajë rregullat për garantimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore (HACCP).– të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit në industrinë e mikpritjes dhe Kodit të Punës. <p><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Pyetje përgjigje me gojë.– Pyetje - përgjigje me shkrim. <p>RM 2 Kursanti përshkruan rregullat e sigurisë, mbrojtjes në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë në kuzhinë. <i>Kriteret e vlerësimit:</i></p>	

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë pjesët përbërëse të uniformës së kuzhinierit.
- të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në kuzhinë.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së mjedisit dhe ndarjes së mbeturinave sipas llojit.
- të përshkruajë rregullat për dhënien ndihmës së parë në rastet e rrëshqitjeve në kuzhinë.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e prerjeve në kuzhinë.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga thyerja e enëve prej qelqi dhe porcelani.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga përdorimi i makinerive në kuzhinë.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga detergjentët dhe desinfektantët në kuzhinë.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga djegiet në kuzhinë.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste asfiksie.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste epilepsie.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste goditje elektrike.
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste frakturash.
- të përshkruajë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë dhënies së ndihmës së parë në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Pyetje - përgjigje me shkrim.

RM 3 Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, pajisjet e punës dhe detergjentet që përdoren në kuzhinë.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë mjediset, mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës në kuzhinë.
- të përshkruajë mjetet, pajisjet dhe makineritë që përdoren në kuzhinë.
- të përshkruajë sektorët e punës në kuzhinë.

- të tregojë llojet e detergjentëve dhe dezifektuesve që përdoren në kuzhinë (Standarti 3D).
- të tregojë rëndësinë e kujdesit gjatë përdorimit të detergjentëve dhe dezifektuesve gjatë përdorimit në kuzhinë.
- të tregojë mënyrat e ruajtjes së detergjentëve dhe dezifektuesve në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të detergjentëve dhe dezifektuesve në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Pyetje - përgjigje me shkrim.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit të kuzhinierit, me funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e kuzhinierit. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- 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:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhinë.
 - Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për gatim.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Përgatitja e buljoneve dhe suprave të thjeshta”

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E BULJONEVE DHE SUPRAVE TË THJESHTA.	MK-13-103-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur buljone dhe supra të thjeshta.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulin “Hyrje në profesionin e kuzhinierit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përgatit buljone. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">– të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të buljoneve.– të tregojë llojet e buljoneve.– të veshë uniformën në vendin e punës.– të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljoneve.– të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e buljoneve.– të lexojë recetën.– të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljoneve.– të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.– të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e buljoneve (peshim, larje, qërim, prerje, coptim).– të kryejë etapat e e procesit teknologjik (termik) për gatimin e buljoneve (vlim, heqje e shkumës, shtim i përbërësve të tjerë, kullim, mbikqyrje e procesit të zierjes etj.).– të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljoneve të përgatitura.– të prezantojë buljonet, sipas rregullave të estetikës në gatim.– të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të buljoneve për ruajtje.– të zbatojë kushtet e ruajtjes së buljoneve.– të pastrojë vendin e punës.– të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.– të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së	

klientit gjatë përgatitjes së buljoneve në kuzhinë.

- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Kursanti përgatit supra të thjeshta.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të buljoneve për përgatitjet në kuzhinë.
- të dallojë llojet e suprave.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e suprave.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e suprave.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e suprave (peshim, larje, qërim, prerje, coptim, grimcim).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik (termik) për gatimin e suprave (zierje, shtimi i përbërësve të tjerë, mbikqyrje e procesit të zierjes, kremëzimi etj.).
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të suprave të përgatitura.
- të prezantojë suprat, sipas rregullave të estetikës në gatim.
- të pastrojë vendit e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së suprave në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së reparitit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të gatujnë buljone dhe supra të thjeshta. Ata duhet të

nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.

- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve 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 dhe materialet e mëposhtme:

- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhine.
 - Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për gatimin e buljoneve dhe suprave të thjeshta.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Përgatitja e sallatave dhe antipastave ”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E SALLATAVE DHE ANTIPASTAVE	MK-13-104-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur sallata, antipasta, vezë dhe asortimente me perime në kuzhinë.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kuzhinierit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përgatit sallata. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">– të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e sallatave.– të përshkruajë llojet e salcave për dressing.– të shpjegojë rëndësinë e procesit të marinimit të lëndëve të para dhe ndihmëse.– të shpjegojë kuptimin mbi firot dhe rëndësinë e llogaritjes së tyre.– të veshë uniformën në vendin e punës.– të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e sallatave.– të lexojë recetën.– të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e sallatave.– të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.– të kryejë procese parapërgatitore për përgatitjen e sallatave sipas recetës (peshim, larje, qërim, heqje bisqesh, farash, prerje, coptim, grimcim, marinim, zierje, pjekje etj.).– të përgatitë dekoruesit (shtesat) për sallata të ndryshme.– të hedhë sasi të erëzave sipas llojit të sallatës.– të përgatitë dressing për sallata sipas recetës.– të erëzojë dhe dekorojë sallatat.– të bëjë vlerësimin organo-shqisor të sallatës.– të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.– të pastrojë vendin e punës.– të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.	

-
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së sallatave në kuzhinë.
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Kursanti përgatit antipasta.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e antipastave.
- të përshkruajë karakteristikat e antipastave.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e antipastave.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e antipastave.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të kryejë procese parapërgatitore të lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen antipastave (peshim, larje, qërim, heqje bisqesh, farash, prerje, coptim, grimcim, marinim, zierje, pjekje, skuqje, racionim etj.).
- të përgatitë dekoruesit (shtesat) për antipasta të ndryshme.
- të hedhë sasi të erëzave sipas llojit antipastës.
- të përgatitë dressing /salca për antipastat.
- të bëjë vlerësimin organo-shqisor të antipastës.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe prodhimeve të parapërgatitura për antipastat në kuzhinë.
- të pastrojë vendin e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së antipastave në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Kursanti përgatit asortimente me perime.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të tregojë vlerat ushqimore të perimeve.
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisorë të perimeve.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së vlerave ushqimore të perimeve gjatë përpunimit.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e asortimenteve me perime.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e asortimenteve me perime sipas recetës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me perime (peshim, larje, qërim, prerje, heqje bisqesh, farash, prerje, coptim, zierje, pjekje etj.)
- të hedhë sasi të duhura të erëzave sipas asortimentit.
- të mbikqyrë procesin teknologjik të gatimit.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit.
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentin e përgatitur.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- të pastrojë vendin e punës.
- të grumbullojë yndyrnat e përdorura për skuqje, për riciklim sipas rregullit.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Kursanti përgatit vezë të ndryshme.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të freskisë së vezës.
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së vezëve.
- të shpjegojë rëndësinë e pasterizimit të vezëve në kuzhinë.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezëve sipas

recetës.

- të përzgjedhë mjetet e punës për gatimin e vezëve.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e vezëve, (mat, peshon, pastron, lan, pret, grimcon, kontrollon freskinë etj.)
- të mbikqyrë procesin teknologjik (zierje, skuqje).
- të konstatojë defektet e mundshme gjatë përgatitjes së vezëve.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë vendin e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vezëve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra për të gatuar sallata, antipasta, asortimente me perime dhe vezë të ndryshme. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- 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:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhine për gatimin e sallatave, antipastave, asortimenteve me perime dhe vezëve të ndryshme.
 - Kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë, për
-

gatimin e salllatave, antipastave, asortimentev me perime dhe vezëve.

- Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, receta në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Përgatitja e asortimenteve të thjeshta me mish”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE TË THJESHTA ME MISH	MK-13-105-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantet për të përgatitur asortimente të thjeshta me mish, prodhime gjysëm të gatshme me mish e të brendshme mishi dhe asortimente me të brendshmet e mishit.	
Kohëzgjatja e modulit	120 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kuzhinierit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përgatit asortimente të thjeshta me mish. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">– të dallojë llojet e bagëtive/shpendëve.– të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisor të mishit të bagëtive/shpendëve.– të dallojë ndarjen e mishit në pjesë/cilësi.– të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së mishit.– të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të mishit për ruajtje.– të veshë uniformën në vendin e punës.– të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me mish/shpendë.– të lexojë recetën.– të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e gatimin e asortimenteve me mish/shpendë.– të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.– të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me mish/shpendë (prerja, coptimi, rrahja, marinimi etj.).– të kryejë etapat e e procesit teknologjik (termik) për gatimin e asortimenteve me mish/shpendë (zierje, pjekje, skuqje).– të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura.– të prezantojë asortimentet e përgatitura sipas rregullave të estetikës në gatim.– të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit	

të mishit/shpendëve për ruajtje.

- të pastrojë vendit e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve të thjeshta me mish/shpendë në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Pyetje përgjigje me shkrim.

RM 2 Kursanti përgatit prodhime gjysëm të gatshme me mish dhe të brendshme mishi.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së prodhimeve gjysëm të gatshme.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhime gjysëm të gatshme.
- të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të prodhimeve gjysëm të gatshme për ruajtje.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e prodhimeve gjysëm të gatshme.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e prodhimeve gjysëm të gatshme.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të kryejë procese parapërgatitore për përgatitjen e prodhimeve gjysëm të gatshme (larja, prerja, coptimi, grirja, marinimi etj.).
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të prodhimeve gjysëm të gatshme.
- të pastrojë vendit e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së prodhimeve gjysëm të gatshme në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Kursanti përgatit asortimente me të brendshme mishi.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse për asortimente me të brendshme mishi.
- të përshkruajë dallimin midis të brendshmeve të mishit sipas llojit të bagëtive dhe të shpendëve.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi (larja, prerja, coptimi, grirja, marinimi etj.).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik (termik) për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi sipas recetës.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura.
- të prezantojë asortimentet sipas rregullave të estetikës në gatim.
- të pastrojë vendit e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me të brendshme mishi në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e

mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.

- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të përgatisin asortimente të thjeshta me mish, prodhime gjysëm të gatshme me mish e të brendshme mishi dhe asortimente me të brendshme mishi. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve 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 dhe materialet e mëposhtme:

- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhine.
 - Komplet i, mjeteve dhe pajisjeve të punës për të përgatitur asortimente të thjeshta me mish, prodhime gjysëm të gatshme me mish e të brendshme mishi dhe asortimente me të brendshme mishi..
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Përgatitja e asortimenteve të thjeshta me peshk dhe prodhime deti”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE TË THJESHTA ME PESHK DHE PRODHIME DETI	MK-13-106-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantet për të përgatitur asortimente të thjeshta me peshk dhe prodhime deti.	
Kohëzgjatja e modulit	90 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kuzhinierit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti përgatit asortimente të thjeshta me peshk. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> – të përshkruajë llojet e peshqëve dhe mënyrën e klasifikimit të tyre. – të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisor të peshkut. – të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së vlerave ushqimore gjatë përpunimit në kuzhinë. – të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së peshkut. – të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të peshkut për ruajtje. – të veshë uniformën në vendin e punës. – të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve të thjeshta me peshk – të lexojë recetën. – të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e gatimin e asortimenteve të thjeshta me peshk . – të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse. – të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve të thjeshta me peshk (verifikimi i freskisë, pastrim, prerje, filetim, coptimi, marinim etj.). – të kryejë etapat e e procesit teknologjik (termik) për gatimin e asortimenteve të thjeshta me peshk (zierje, pjekje, skuqje). – të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura. – të prezantojë asortimentet e përgatitura sipas rregullave të 	

estetikës në gatim.

- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të peshkut për ruajtje.
- të pastrojë vendit e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me peshk në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Kursanti përgatit asortimente të thjeshta me prodhime deti.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë mënyrën e klasifikimit të prodhimeve të detit sipas llojit.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së freskisë së prodhimeve të detit.
- të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të prodhimeve të detit për ruajtje.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve të thjeshta me prodhime deti.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për gatimin e asortimenteve të thjeshta me prodhime deti.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me prodhime deti (verifikimi i freskisë, pastrimi, larja, prerja, coptimi, grirja, rrahja, marinimi etj.).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik (termik) për gatimin e asortimenteve me prodhime deti (zierje, pjekje, skuqje).
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me prodhime deti.
- të prezantojë asortimentet e përgatitura sipas rregullave të estetikës në gatim.
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të prodhimeve të detit për ruajtje.

- të pastrojë vendit e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me prodhime deti në kuzhinë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit..

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e moduli

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të përgatitjes së asortimenteve të thjeshta me peshk e prodhime deti. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- 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:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhinë.
 - Komplet i mjeteve dhe pajisjeve të punës për përgatitjen e asortimenteve të thjeshta me peshk e prodhime deti.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzues, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

6. Moduli “Përgatitja e brumrave”

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E BRUMRAVE	MK-13-107-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur brumra të llojeve të ndryshme	
Kohëzgjatja e modulit	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kuzhinierit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përgatit brumin me maja. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">– të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit me maja.– të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.– të dallojë tipologjinë (rrezen dhe forcën) e miellrave për përgatitjen e brumit me maja.– të veshë uniformën në vendin e punës.– të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumrave me maja.– të lexojë recetën.– të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumrave me maja.– të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.– të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit me maja (sitja, hedhja e majasë, shtimi i përbërësve, përpunimi, fermentimi, hapja e petëve, përgatitja e mbushjes, mbushja).– të bëjë vlerësimin organo-shqisor të brumit të përgatitur.– të kryejë etapat e procesit teknologjik (termik).– të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.– të pastrojë vendin e punës.– të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.– të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit me maja.– të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe	

të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 2 Kursanti përgatit brumin për makarona.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit për makarona.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit për makarona.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për makarona.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumit për makarona.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për brumin e makaronave (sitja, hedhja e vezëve, shtimi i përbërësve, përpunimi, hapja e petëve, përgatitja e mbushjes, mbushja, prerja, etj.).
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të përgatitur.
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik (termik).
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- të pastrojë vendin e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit për makarona.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Kursanti përgatit brumin për byrek.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për

- përgatitjen e brumit për brumit për byrek.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve te para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit për byrek.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për byrek.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumit për byrek.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit për byrek (sitja, hedhja e vezes, shtimi i përbërësve, përpunimi, hapja e petëve, përgatitja e mbushjes, mbushja, prerja, etj.).
- të bëjë vlerësimin organo-shqisor të brumit të përgatitur.
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik (termik).
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- të pastrojë vendin e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit për byrek.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 4 Nxënësi përgatit brumin pandispanjë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit pandispanjë.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve te para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit pandispanjë.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë recetën.

- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për gatimin e brumit pandispanjë.
- të verifikojë cilësinë e vezëve.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit pandispanjë (rrahja e vezëve, shtimi i përbërësve, përpunimi).
- të bëjë vlerësimin organ-shqisor të brumit të përgatitur.
- të kryejë etapat e procesit teknologjik (termik).
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- të pastrojë vendin e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit pandispanjë.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Nxënësi përgatit brumin brisé.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit brisé.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit brisé.
- të veshë uniformën në vendin e punës.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumit brisé.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit brise (sitja e miellit, shtimi i përbërësve, përpunimi).
- të bëjë vlerësimin organo-shqisor të brumit të përgatitur.
- të kryejë etapat e procesit teknologjik (termik).
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.

- të pastrojë vendin e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit brisé.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e moduli

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të përgatitin brumin me maja, brumin për makarona, per byrek, per pandispanjë, si dhe brumin brisé. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- 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, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhinë.
 - Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për të përgatitur brumin me maja, brumin për makarona, per byrek, per pandispanjë, si dhe brumin brisé..
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-