

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

**PROGRAMI**

**I KURSIT TË UNIFIKUAR**

**PËRPUNIM**  
**FRUTA PERIME**

**Kodi: PK-A-4-21**

Miratoi:

MINISTRI

.....

**Tiranë, 2021**

# **PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR**

## **“PËRPUNIM FRUTA PERIME”**

**(PK-A-4-21)**

### **I. Profili Profesional i përpunuesit të fruta perimeve**

#### **a) Karakteristikat e përpunuesit të fruta perimeve**

Përpunuesi i fruta perimeve është i aftë të kryejë *detyra* profesionale si i punësuar apo i vetpunësuar në sektorin e Teknologjisë ushqimore.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, përpunuesi i fruta perimeve 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 përpunuesit të fruta perimeve.

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

#### **b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e përpunuesit të fruta perimeve**

Profesioni i përpunuesit të fruta perimeve është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për prodhimin e reçelit, kompostos, marmalatës, prevedesë, glikosë, marinadave, turshive, lëngjeve të fruta perimeve, koncentreve, vajit të ullirit, frutave dhe perimeve të thara e të ngrira dhe konservave të gatshme dhe gjysëm të gatshme. Ai mund të punësohet ose vetëpunësohet në fabrikat/punishtet e përpunimit të fruta perimeve në industrinë ushqimore që i përkasin kësaj fushe veprimtarie.

Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e punëtorit të kualifikuar. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale apo trajnimit nëpërmjet punës, punëtori mund të ndërmarrë disa funksione mbikëqyrëse duke ngritur shkallët e karrierës. 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 përpunimit të fruta perimeve, 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 “Përpunues të frutave dhe perimeve”, me kod 7516, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve.

### **II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit “Përpunim fruta perime”**

Në përfundim të Kursit “Përpunim fruta perime” kursantët do të jenë të aftë të:

- kryejnë organizime të vogla të punës në repartet e përpunimit të fruta perimeve;
- përdorin dhe interpretojnë kartën teknologjike të përpunimit të fruta perimeve;
- përzgjedhin dhe përdorin mjetet, pajisjet, makineritë, lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit të punës;
- mirëmbajnë mjetet, pajisjet dhe makineritë në mjedisin e punës;
- zbatojnë legjislacionin që ka të bëjë me përpunimin e frutave dhe perimeve.
- prodhojnë konserva natyrore;
- prodhojnë komposto;
- prodhojnë marinadë;

- prodhojnë marmalatë;
- prodhojnë salcë;
- prodhojnë reçel;
- prodhojnë prevede;
- prodhojnë gliko;
- prodhojnë lëngje të turbullta;
- prodhojnë lëngje të kthjellëta;
- prodhojnë vaj ulliri;
- prodhojnë turshi të thjeshta;
- prodhojnë turshi të përziera;
- prodhojnë konserva të gatshme dhe gjysëm të gatshme;
- prodhojnë fruta perime të thara në mënyrë natyrore;
- prodhojnë fruta perime të thara në mënyrë artificiale;
- prodhojnë fruta perime të ngrira;
- 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;
- Kryejnë llogaritje ekonomike për punët e kryera;
- 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 “Përpunim fruta perime”.

Pjesmarrësit në kursin “Përpunim fruta perime” duhet të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

### IV. Kohëzgjatja e kursit “Përpunim fruta perime”.

**360** orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

### V. Modulet e kursit “Përpunim fruta perime”.

| Nr | Titulli i Modullit                                    | Kodi         | Kohëzgjatja  | Rezultatet Mësimore  |
|----|---|--------------|--|--|
| 1  | Hyrje në profesionin e përpunuesit të fruta perimeve. | MK-08-262-21 | 40 orë mësimore<br>Rekomandohet:<br>80% Teori<br>10% Praktikë<br>10% Vlerësime | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të përpunuesit të fruta perimeve.</li> <li>2. Kursanti përshkruan dhe demonstroi rregullat e sigurisë në punë, mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.</li> <li>3. Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, dhe materialet e punës në përpunimin e fruta perimeve.</li> <li>4. Kursanti përshkruan organizimin e punës dhe legjislacionin për përpunimin e fruta perimeve.</li> </ol> |

|   |   |              |   |  |
|---|---|--------------|---|--|
| 2 | Prodhimi i reçelit, glikosë, prevedesë, marmalatës dhe kompostos. | MK-08-263-21 | 100 orë mësimore<br>Rekomandohet:<br>10% Teori<br>80% Praktikë<br>10% Vlerësime | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon reçel.</li> <li>2. Kursanti prodhon gliko.</li> <li>3. Kursanti prodhon prevede.</li> <li>4. Kursanti prodhon marmalatë.</li> <li>5. Kursanti prodhon komposto.</li> </ol>                |
| 3 | Prodhimi i koncentratit dhe lëngut të frutave e perimeve.         | MK-08-264-21 | 80 orë mësimore<br>Rekomandohet:<br>10% Teori<br>80% Praktikë<br>10% Vlerësime  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon lëngje të turbullta.</li> <li>2. Kursanti prodhon lëngje të kthjellëta.</li> <li>3. Kursanti prodhon vaj ulliri.</li> <li>4. Kursanti prodhon koncentrate (salcë) nga perimet.</li> </ol> |
| 4 | Prodhimi i turshive dhe marinadave                                | MK-08-265-21 | 50 orë mësimore<br>Rekomandohet:<br>10% Teori<br>80% Praktikë<br>10% Vlerësime  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon turshi.</li> <li>2. Kursanti prodhon marinada.</li> </ol>   |
| 5 | Prodhimi i konservave të perimeve.                                | MK-08-266-21 | 60 orë mësimore<br>Rekomandohet:<br>10% Teori<br>80% Praktikë<br>10% Vlerësime  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon konserva natyrore gjysëm të gatshme.</li> <li>2. Kursanti prodhon konserva me perimeve të pjekura me dhe pa shtesa.</li> <li>3. Kursanti prodhon konserva të fërgesave.</li> </ol>        |
| 6 | Prodhimi i frutave dhe perimeve të thara e të ngrira              | MK-08-267-21 | 30 orë mësimore<br>Rekomandohet:<br>10% Teori<br>80% Praktikë<br>10% Vlerësime  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon fruta-perime të thara në mënyrë natyrore.</li> <li>2. Kursanti prodhon fruta-perime të thara në mënyrë artificiale.</li> <li>3. Kursanti prodhon fruta-perime të ngrira.</li> </ol>       |

## 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 “Përpunim fruta perime”

### 1. Moduli “Hyrje në profesionin e përpunuesit të fruta perimeve”

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>                                     |  |                     |
|--|--|---------------------|
| <b>Titulli dhe kodi</b>  | <b>HYRJE NË PROFESIONIN E PËRPUNUESIT TË FRUTA PERIMEVE.</b>   | <b>MK-08-262-21</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që njih kursantët me veçoritë e profesionit të përpunuesit të fruta perimeve (funksionet, detyrat, veprimtaritë), me mjedisin, mjetet e materialet, me rregullave e sigurisë e mbrojtjes në punë, me dhënien e ndihmës së parë e ruajtjes së mjedisit, si dhe me organizimin e punës dhe legjislacionin për këtë profesion.  |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 40 orë mësimore<br>Rekomandohet: 80% Teori; 10% Praktikë; 10% Vlerësime  |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç.   |                     |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1 Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të përpunuesit të fruta perimeve.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës të përpunuesit të fruta perimeve;</li><li>- të përshkruajë mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës së përpunuesit të fruta perimeve;</li><li>- të përshkruajë kërkesat profesionale për përpunuesin e fruta perimeve;</li><li>- të tregojë mundësitë e punësimit të përpunuesit të fruta perimeve;</li><li>- të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të përpunuesit të fruta perimeve;</li><li>- të përshkruajë rregullat e bashkëpunimit dhe komunikimit në mënyrë etike me eprorët, kolegët dhe klientët;</li><li>- të zbatojë rregulla të higjienës personale në punë;</li><li>- të tregojë rëndësinë e zbatimit të detyrave në reparte;</li><li>- të përshkruajë rregullat për garantimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore (standardi HACCP).</li><li>- të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit në industrinë ushqimore dhe Kodit të Punës.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pyetje përgjigje me gojë.</li><li>- Pyetje përgjigje me shkrim.</li></ul> |                     |

**RM 2 Kursanti përshkruan dhe demonstroi rregullat e sigurisë në punë, mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të tregojë rëndësinë e veshjes së uniformës gjatë punës në reparte;
- të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në repartet e përpunimit të qumështit;
- të përdorë mjetet e mbrojtjes personale në punë;
- të zbatojë manualët përkatëse në përdorimin e pajisjeve dhe makinerive;
- të respektojë sinjalistikën në ambientet e punës;
- të demonstrojë planin e evakuimit në raste emergjence;
- të përshkruajë rregullat e shpëtimit dhe mbrojtjes ndaj zjarrit;
- të tregojë rregullat e ruajtjes së distancave të rekomanduara në vendin e punës;
- të përshkruajë rregullat për mbrojtjen ndaj rrymave ose tensionit;
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së mjedisit dhe ndarjes së mbetjeve teknologjike sipas llojit;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rast aksidenti;
- të demonstrojë dhënien e ndihmës së parë në rast aksidenti.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Pyetje përgjigje me shkrim.
- Demonstrim praktik.

**RM 3 Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet dhe materialet e punës në përpunimin e fruta perimeve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë repartet dhe linjat e prodhimit për përpunimin e fruta perimeve;
- të interpretojë skemat teknologjike të përpunimit të fruta perimeve;
- të përshkruajë mjetet, pajisjet dhe makineritë që përdoren në repartet e përpunimit të fruta perimeve;
- të tregojë llojet e solucioneve larëse dhe dezinfektuesve që përdoren në repartet e përpunimit të fruta perimeve sipas Standardit 3D (higjienizimi, desinsektimi dhe deratizimi);
- të tregojë rëndësinë e kujdesit gjatë përdorimit të solucioneve dhe dezinfektuesve në reparte;
- të përshkruajë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të solucioneve dhe dezinfektuesve në repartet e përpunimit të fruta perimeve;

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 4 Kursanti përshkruan organizimin e punës dhe legjislacionin në përpunimin e fruta perimeve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë llojet e bizneseve në fushën e përpunimit të fruta-perimeve;
- të përshkruajë format ligjore të organizimit të bizneseve në fushën e përpunimit të fruta perimeve;
- të tregojë organizimin dhe ndarjen e punës gjatë përpunimit të fruta perimeve;
- të përshkruajë legjislacionin e punës për veprimtarinë në fushën e përpunimit të fruta perimeve;
- të përshkruajë kërkesat për licensim të ushtrimit të profesioni të përpunuesit të fruta perimeve;
- të përshkruajë legjislacionin fiskal që i referohet bizneseve në fushën e përpunimit të fruta perimeve.

***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 përpunimit të fruta perimeve.
- 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 repartet e përpunimit të fruta perimeve. Atyre duhet t'i jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit të përpunuesit të fruta perimeve, me funksionet, detyrat, veprimtaritë dhe rregullat ku mbështetet puna e përpunuesit. 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 njohurive 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 repartet e përpunimit të fruta perimeve.
  - Mjetet e materialet e përpunimit të fruta perimeve.
  - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 2. Moduli “Prodhimi i reçelit, glikosë, prevedesë, marmalatës dhe kompostos”.

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>                                     |   |                     |
|--|---|---------------------|
| <b>Titulli dhe kodi</b>  | <b>PRODHIMI I REÇELIT, GLIKOSË, PREVEDESË, MARMALATËS DHE KOMPOSTOS.</b>  | <b>MK-08-263-21</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar reçel, gliko, prevede, marmalatë dhe komposto.   |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 100 orë mësimore<br>Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime  |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të fruta perimeve”.  |                     |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1 Kursanti prodhon reçel.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse, që përdoren për prodhimin e reçelit;</li><li>- të tregojë llojet e reçelit;</li><li>- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisorë të frutave për reçel;</li><li>- të veshë uniformën, në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e reçelit;</li><li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e reçelit, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të lexojë saktë recepturën;</li><li>- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;</li><li>- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e reçelit (peshim, seleksionim, larje, heqja e pjesëve të padobishme e coptim);</li><li>- të përgatisë shurupin sipas recepturës;</li><li>- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e reçelit (blansherim, hedhja e shurupit të sheqerit, zierje, hedhja e shtesave dhe mbikqyrje e procesit të zierjes);</li><li>- të kryejë zbrazjen (shkarkimin) e masës së reçelit të prodhuar nga dublikatori në makinerinë mbushëse/ dozuese;</li><li>- të përgatisë ambalazhi, për ambalazhimin e reçelit;</li><li>- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të reçelit, për ruajtje;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;</li><li>- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;</li></ul> |                     |



- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e reçelit;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të reçelit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Kursanti prodhon gliko.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e glikosë;
- të tregojë llojet e glikosë;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisorë të frutave për gliko;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e glikosë;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e glikosë, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të lexojë saktë recepturën;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e glikosë (peshim, seleksionim, larje, përmasim, heqja e pjesëve të padobishme e coptim);
- të përgatisë shurupin sipas recepturës;
- të kryejë trajtim me tretësira alkaline të frutave (hedhja e frutave në tretësirë për 10-15 minuta, kullimi, shpëlarja me ujë të rrjedhshëm);
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e glikosë (hedhja e shurupit të sheqerit, zierje, hedhja e shtesave e mbikqyrja e procesit të zierjes);
- të kryejë zbrazjen (shkarkimin) e masës së glikosë të prodhuar nga dublikatori, në makinerinë mbushëse/dozuese;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e glikosë;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të glikosë, për ruajtje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e glikosë;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së

shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të glikosë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 3 Kursanti prodhon prevede.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e prevedesë;
- të tregojë llojet e prevedeve;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisore të frutave për prevede;
- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e prevedesë;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e prevedesë, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lexojë saktë recepturën;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e prevedesë (peshim, seleksionim, larje, heqja e pjesëve të padobishme e coptimi);
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e prevedesë (zierja e frutave, përftimi i lëngut të frutave, hedhja e sheqerit, hedhja e shtesave, mbikqyrja e procesit të zierjes e filtrimi);
- të kryejë zbrazjen (shkarkimin) e masës së prevedesë të prodhuar nga dublikatori, në makinerinë mbushëse / dozuese;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e prevedesë;
- të kryejë ambalazhimin dhe etiketimin e prevedesë;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e prevedesë;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të prevedesë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

#### **RM 4 Kursanti prodhon marmalatë.**

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e marmalatës;
- të tregojë llojet e marmalatës;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisorë të frutave për marmalatë;
- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e marmalatës;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e marmalatës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lexojë saktë recepturën;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin pulpës së frutave për marmalatë (peshim, seleksionim, larje, heqja e pjesëve të padobishme, coptim e zierje);
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik për prodhimin e marmalatës (transporti i pulpës në pasirka, pasirimi, hedhja e sheqerit, hedhja e shtesave, mbikqyrja e procesit të zierjes e ftohje);
- të përgatisë ambalazhin për ambalazhimin e marmalatës;
- të kryejë ambalazhimin e marmalatës;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të marmalatë, për ruajtje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për prodhimin e marmalatës;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të marmalatës.

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

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

#### **RM 5 Kursanti prodhon komposto.**

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e kompostos;
- të tregojë llojet e kompostos;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisorë të frutave për komposto;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e kompostos;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e kompostos, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të lexojë saktë recepturën;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e kompostos (peshim, seleksionim, larje, përmasim, heqja e pjesëve të padobishme, coptim e blansherim);
- të përgatisë tretësirën sipas recepturës;
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e kompostos (përgatitja e ambalazhit, sistemimi i frutave në ambalazh, hedhja e shurupit të sheqerit, hedhja e shtesave, deajrimi, mbyllja hermetike e sterilizimi);
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e kompostos;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të kompostos, për ruajtje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e kompostos;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kompostos.

***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 në repartet e përpunimit të fruta- erimeve.
- 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 repartet e përpunimit të fruta-perimeve.
- Atyre duhet ti jepen detyra për të prodhuar reçel, gliko, prevede, marmalatë dhe komposto. 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  
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 makineri, mjete dhe materiale pamore.
  - Mjedise reale të punës në repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin reçelit, glikosë, prevedesë, marmalatës dhe kompostos.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për prodhimin e reçelit, glikosë, prevedesë, marmalatës dhe kompostos.
  - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, recptura në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

### 3. Moduli “Prodhimi i koncentratit dhe lëngut të frutave e perimeve”.

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>                                     |   |                     |
|--|---|---------------------|
| Titulli dhe kodi   | <b>PRODHIMI I KONCENTRATIT DHE LËNGUT TË FRUTAVE E PERIMEVE.</b>  | <b>MK-08-264-21</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar lëngje të turbullta e të kthjellta të fruta perimeve, vaj ulliri dhe koncentratit (salcës) nga perimet.  |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 80 orë mësimore<br>Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime   |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të fruta-perimeve”.  |                     |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <p><b>RM 1 Kursanti prodhon lëngje të turbullta.</b></p> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisore të fruta-perimeve për lëngje;</li> <li>- të tregojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e lëngjeve të turbullta;</li> <li>- të dallojë llojet e lëngjeve të turbullta;</li> <li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li> <li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e lëngjeve të turbullta;</li> <li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e lëngjeve të turbullta, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li> <li>- të lexojë skemën teknologjike të prodhimit të lëngjeve të turbullta;</li> <li>- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e lëngjeve të turbullta (peshim, seleksionim, larje, heqje e pjesëve të padobishme e coptim);</li> <li>- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e lëngjeve të turbullta (ngrohja, presimi, konservimi, ambalazhimi e sterilizimi);</li> <li>- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e lëngjeve të turbullta;</li> <li>- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të lëngjeve të turbullta, për ruajtje;</li> <li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;</li> <li>- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;</li> <li>- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e lëngjeve të turbullta të fruta perimeve;</li> <li>- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li> </ul> |                     |

- 
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të lëngjeve të turbullta.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Kursanti prodhon lëngje të kthjellëta.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të tregojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për prodhimin e lëngjeve të kthjellëta të fruta peimeve;
- të dallojë llojet e lëngjeve të kthjellta;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisorë të fruta-perimeve për lëngje;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e lëngjeve të kthjellëta;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e lëngjeve të kthjellëta, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të lexojë skemën teknologjike të prodhimit të lëngjeve të kthjellta;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e lëngjeve të kthjellëta (peshim, seleksionim, larje, heqje e pjesëve të padobishme e coptim);
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e lëngjeve të kthjellëta (ngrohja, presimi /centrifugimi, kthjellimi, konservimi, ambalazhimi e sterilizimi);
- të përgatitë ambalazhin, për ambalazhimin e lëngjeve të kthjellta;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të lëngjeve të kthjellëta, për ruajtje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e lëngjeve të kthjellëta;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të lëngjeve të kthjellëta.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

### **RM 3 Kursanti prodhon vaj ulliri.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të tregojë vlerat ushqimore të vajit të ullirit;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisorë të ullirit për vaj;
- të dallojë llojet e ullirit për prodhimin e vajit;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e vajit të ullirit;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lexojë saktë skemën teknologjike të prodhimit të vajit të ullirit;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit (peshimi, largimi i papastërtive, larja e bluarja);
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e vajit të ullirit (presimi, ndarja e vajit nga mushti, filtrimi e ambalazhimi);
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e vajit të ullirit;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të vajit të ullirit për ruajtje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e vajit të ullirit;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të vajit të ullirit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

### **RM 4 Kursanti prodhon koncentre (salcë) nga perimet.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë rëndësinë e përpunimit të domates dhe specit për salcë;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisorë të domates dhe specit;
- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e salcës së domates dhe specit;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e salcës së domates dhe specit, sipas rregullave higjieno-sanitare;



- të lexojë saktë skemën teknologjike të prodhimit të salcës së domates dhe specit;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;
- të kryejë procese për prodhimin e pulpës së domates dhe specit për salcë (peshim, seleksionim, larje, heqje e pjesëve të padobishme, coptim e ngrohje);
- të kryejë proceset teknologjike për prodhimin e salcës së domates dhe specit (transportimi i pulpës në pasirka, pasirimi, përqëndrim, hedhja e shtesave, ambalazhim, sterilizim);
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e salcës së domates dhe specit;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të salcës së domates dhe specit, për ruajtje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e salcës së domates dhe specit;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të salcës së domates dhe specit.

***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 në repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e lëngjeve të turbullta e të kthjellëta nga frutat e perimet, si dhe koncentrateve të perimeve.
- 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 repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e koncentrateve dhe lëngjeve.
- Atyre duhet t'i jepen detyra për të prodhuar lëngje të turbullta, të kthjellëta, vajin e ullirit dhe salcën e domates dhe specit. 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 së mësuarit.

---

**Kushtet e  
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 repartet e përpunimit të fruta – perimeve për prodhimin e koncentreve dhe lëngjeve.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat e përpunimit të fruta – perimeve për prodhimin e koncentreve dhe lëngjeve.
  - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

#### 4. Moduli “Prodhimi i turshive dhe marinadave”.

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>                                     |  |                     |
|--|--|---------------------|
| <b>Titulli dhe kodi</b>  | <b>PRODHIMI I TURSHIVE DHE MARINADAVE</b>  | <b>MK-08-265-21</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar turshi dhe marinada.  |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 50 orë mësimore<br>Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime  |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të fruta-perimeve”  |                     |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <b>RM 1 Kursanti prodhon turshi.</b><br><b>Kriteret e vlerësimit:</b><br>Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse, që përdoren për prodhimin e turshive;</li><li>- të tregojë llojet e turshive;</li><li>- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisorë të perimeve për turshi;</li><li>- të veshë uniformën, në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e turshive;</li><li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e turshive, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të lexojë recepturën;</li><li>- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;</li><li>- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e turshive (peshimi, seleksionimi, larja, heqja e pjesëve të padobishme e coptim);</li><li>- të përgatitë tretësirat sipas recepturës;</li><li>- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e turshive (blansherimi, ftohja, sistemimi i perimeve në enët e fermentimit, hedhja e tretësirës së kripës, hedhja e shtesave, mbikqyrja e fermentimit);</li><li>- të përgatitë ambalazhin për ambalazhimin e turshive;</li><li>- të ambalazhojë turshitë;</li><li>- të kryejë sterilizimin e kavanozave të mbushura me turshi;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;</li><li>- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;</li><li>- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e turshive;</li><li>- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li></ul> |                     |

- 
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të turshive.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Kursanti prodhon marinada.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse, që përdoren për prodhimin e marinadave;
- të tregojë llojet e marinadave;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisore të specave për prodhimin e marinadave;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e marinadave;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e marinadave, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lexojë recepturën;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e marinadave (peshim, seleksionim, përmasim, larje, heqja e pjesëve të padobishme, coptim);
- të përgatisë tretësirat dhe shtesat (për gogozharet e mbushura), sipas recepturës;
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e marinadave (blansherim, ftohja, sistemimi i specave në enët e fermentimit, hedhja e tretësirës së kripës, hedhja e shtesave, mbikqyrje e fermentimit);
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e marinadave;
- të kryejë ambalazhimin e marinadave;
- të kryejë sterilizimin e kavanozave të mbushura me specat;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e marinadave;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të marinadave.

***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 në repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e turshive dhe marinadave.
- 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 repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e turshive dhe marinadave.
- Atyre duhet ti jepen detyra për të prodhuar turshi dhe marinada. 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, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
  - Mjedise reale të punës në repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e turshive dhe marinadave.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë/linjat e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e turshive dhe marinadave.
  - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>                                     |   |                     |
|--|---|---------------------|
| Titulli dhe kodi   | <b>PRODHIMI I KONSERVAVE TË PERIMEVE.</b>   | <b>MK-08-266-21</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar konserva natyrore të gatshme dhe gjysëm të gatshme të perimeve.  |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 60 orë mësimore<br>Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime   |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për praninë</b>                          | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të fruta-perimeve”.  |                     |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <p><b>RM 1 Kursanti prodhon konserva natyrore gjysëm të gatshme.</b><br/> <b>Kriteret e vlerësimit:</b><br/>           Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse, që përdoren për prodhimin e konserva natyrore (bizele, misër, kërpudha, fasule, etj);</li> <li>- të tregojë llojet e konserva natyrore gjysëm të gatshme;</li> <li>- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisore të perimeve për prodhimin e konserva natyrore gjysëm të gatshme;</li> <li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li> <li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e konserva natyrore gjysëm të gatshme;</li> <li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e konserva natyrore gjysëm të gatshme, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li> <li>- të lexojë saktë recepturën;</li> <li>- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;</li> <li>- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e konserva natyrore (peshim, seleksionim, përmasim, larje, heqje e pjesëve të padobishme);</li> <li>- të përgatisë tretësirat konservuese dhe shtesat, sipas recepturës;</li> <li>- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e konserva natyrore gjysëm të gatshme (blansherim, ftohja, sistemimi i perimeve në enët e ambalazhimit, hedhja e tretësirës, hedhja e shtesave);</li> <li>- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e konserva natyrore gjysëm të gatshme;</li> <li>- të kryejë ambalazhimin e konserva natyrore gjysëm të gatshme;</li> <li>- të kryejë sterilizimin e kavanozave të konservave natyrore gjysëm të gatshme;</li> </ul> |                     |

- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e konservave natyrore gjysëm të gatshme;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të konserva natyrore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Kursanti prodhon konserva me perimeve të pjekura me dhe pa shtesa.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse, që përdoren për përgatitjen e konservave me perime të pjekura me/pa shtesa;
- të tregojë llojet e perimeve që do përpunohen;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisorë të perimeve për prodhimin e konserva natyrore të gatshme;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e konservave me perime të pjekura me/pa shtesa;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e konservave me perime të pjekura me/pa shtesa, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të lexojë saktë recepturën;
- të për zgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e konservave me perime të pjekura me/pa shtesa (peshim, seleksionim, larje, heqja e pjesëve të padobishme);
- të përgatitë tretësirat dhe shtesat, sipas recepturës;
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e perimeve të pjekura me/pa shtesa (pjekja, heqja e lëkurës, kriposja, sistemimi i perimeve në enët e ambalazhimit, hedhja e tretësirës, hedhja e shtesave);
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e konservave me perime të pjekura me/pa shtesa;
- të kryejë ambalazhimin e konservave me perimeve të pjekura;
- të kryejë mbylljen hermetike dhe deajrimin e kavanozave të perimeve të pjekura;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e

- caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e konservave me perime të pjekura me dhe pa shtesa;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të konservave me perime të pjekura me dhe pa shtesa.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 3 Kursanti prodhon conserva të fërgesave.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse, që përdoren për përgatitjen e fërgesave për konservim;
- të tregojë llojet e perimeve që do përpunohen, për fërgesa;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisore të perimeve, për prodhimin e fërgesave;
- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e fërgesave;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e fërgesave, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lexojë saktë recepturën;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e fërgesave për konservim (peshimi, seleksionimi, larja, heqja e pjesëve të padobishme, copëtimi i perimeve);
- të përgatitë shtesat, sipas recepturës;
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e fërgesave (kavërdisja e perimeve, hedhja e shtesave);
- të përgatitë ambalazhin, për ambalazhimin e fërgesave;
- të kryejë ambalazhimin e fërgesave, në enë qelqi;
- të kryejë mbylljen hermetike dhe deajriminin kavanozave me fërgesë;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e konservave të fërgesave;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të konservave të fërgesave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontroll



---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës në repartet e përpunimit të fruta-perimeve për prodhimin e konservave natyrore, të gatshme dhe gjysëm të gatshme të perimeve.
- 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 repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e konservave natyrore, të gatshme dhe gjysëm të gatshme të perimeve.
- Atyre duhet t'u jepen detyra për të prodhuar konserva natyrore, të gatshme dhe gjysëm të gatshme të perimeve. 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, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
  - Mjedise reale të punës në repartet e përpunimit të fruta – perimeve për prodhimin e konservave natyrore, të gatshme dhe gjysëm të gatshme të perimeve.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat e përpunimit të fruta – perimeve për prodhimin e konservave natyrore, të gatshme dhe gjysëm të gatshme të perimeve.
- Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 6. Moduli “ Prodhimi i frutave dhe perimeve të thara e të ngrira”

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>                                     |  |                     |
|--|--|---------------------|
| Titulli dhe kodi   | <b>PRODHIMI I FRUTAVE DHE PERIMEVE TË THARA E TË NGRIRA</b>  | <b>MK-08-267-21</b> |
| <b>Qëllimi i modulit</b>   | Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar fruta dhe perime të thara e të ngrira   |                     |
| <b>Kohëzgjatja e modulit</b>                                     | 30 orë mësimore<br>Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime  |                     |
| <b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>                           | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të fruta-perimeve”.   |                     |
| <b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b> | <p><b>RM 1 Kursanti prodhon fruta perime të thara në mënyrë natyrore.</b><br/> <b>Kriteret e vlerësimit:</b><br/>           Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të tregojë vlerat ushqimore të fruta perimeve të thara;</li> <li>- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisore të fruta-perimeve, për tharje në mënyrë natyrore;</li> <li>- të veshë uniformën, në vendin e punës;</li> <li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e fruta-perimeve, për tharje në mënyrë natyrore;</li> <li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e fruta-perimeve, për tharje në mënyrë natyrore, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li> <li>- të lexojë procedurën e punës për tharjen natyrore të fruta-perimeve;</li> <li>- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e fruta-perimeve, për tharje në mënyrë natyrore (peshim, seleksionim, larje, përmasimi, heqja e pjesëve të padobishme,).</li> <li>- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e fruta-perimeve me tharje në mënyrë natyrore, (tymosja me SO<sub>2</sub>, trajtimi me tretësirë NaOH, blansherimi, shpëlarja e fruta-perimeve);</li> <li>- të mbushë sergjenat/lesat/tavolinat me fruta dhe perime, për tharje;</li> <li>- të kthejë ose trazojë frutat dhe perimeve, gjatë procesit të tharjes;</li> <li>- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e fruta-perimeve të thara;</li> <li>- të kryejë ambalazhimin e fruta-perimeve të thara, sipas llojit;</li> <li>- të kryejë mbylljen hermetike me deajriminin/vakum, për ambalazhet polietilieni;</li> </ul> |                     |

- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e perimeve të thara në mënyrë natyrore;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fruta-perimeve të thara në mënyrë natyrore;

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 2 Kursanti prodhon fruta perime të thara në mënyrë artificiale.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të tregojë ndryshimet që pësojnë fruta-perimet gjatë tharjes;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisorë të fruta-perimeve, për tharje në mënyrë artificiale;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e fruta-perimeve, për tharje në mënyrë artificiale;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e fruta-perimeve, për tharje në mënyrë artificiale, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të lexojë procedurën e punës për tharjen artificiale të fruta-perimeve;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e fruta-perimeve, për tharje në mënyrë artificiale (peshim, seleksionim, larje, përmasimi, heqja e pjesëve të padobishme,).
- të kryejë etapat e procesit teknologjik për prodhimin e fruta-perimeve me tharje në mënyrë artificiale, (tymosja me SO<sub>2</sub>, trajtimi me tretësirë NaOH, blansherimi, shpëlarja e fruta-perimeve);
- të mbushë shiritat/ dollapët tharës me fruta dhe perime, për tharje;
- të kryejë tharjen e fruta-perimeve, duke kontrolluar parametrat (temperaturë, kohë, lagështirë e ajrit);
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e fruta-perimeve të thara;
- të kryejë ambalazhimin e fruta-perimeve të thara, sipas llojit;
- të kryejë mbylljen hermetike me deajriminin/vakum, për ambalazhet polietilieni;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe

- produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e fruta-perimeve në mënyrë artificiale;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fruta-perimeve të thara në mënyrë artificiale;

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 3 Kursanti prodhon fruta-perime të ngrira.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të tregojë ndryshimet që pësojnë fruta-perimet gjatë ngrirjes;
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisorë të fruta-perimeve, për ngrirje;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e fruta-perimeve të ngrira;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e fruta-perimeve, të ngrira, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të lexojë procedurën e punës për ngrirjen e fruta-perimeve;
- të kryejë procese përgatitore për prodhimin e fruta-perimeve të ngrira (peshim, seleksionim, larje);
- të kryejë blanshirimin për perimet: bizele, bishtaja etj.
- të dezinfektojë frutat me lëkurë të trashë (agrumet);
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e fruta-perimeve, për ngrirje;
- të paketojë, në qese plastike frutat dhe perimet, për ngrirje;
- të sistemojë qeset e mbushura me fruta-perime, në ambalezhe, sipas llojit;
- të transportojë ambalazhet e mbushura, në dhomën e ngrirjes;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe produktit të gatshëm;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e fruta-perimeve të ngrira;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së

shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fruta-perimeve të ngrira;

**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 në repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e fruta perimeve të thara e të ngrira .
- 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 repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e fruta perimeve të thara e të ngrira.
- Atyre duhet ti jepen detyra për të prodhuar fruta- perime të thara e të ngrira. 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 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, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
  - Mjedise reale të punës në repartet e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e fruta perimeve të thara e të ngrira.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë/linjat e përpunimit të fruta perimeve për prodhimin e fruta perimeve të thara e të ngrira. Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-