

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

PROGRAMI

I KURSIT TË UNIFIKUAR

“PËRPUNIM MISHI”

Kodi: PK-A-3-21

Miratoi:

MINISTRI

.....

Tiranë, 2021

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

“PËRPUNIM MISHI”

(PK-A-3-21)

I. Profili Profesional i përpunuesit të mishit

a) *Karakteristikat e përpunuesit të mishit*

Përpunuesi i mishit 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 mishit 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 mishit.

Suksesi i përpunuesit të mishit 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 mishit.*

Profesioni i përpunuesit të mishit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për përpunimin e mishit të gjedhit, bagëtime të imta, derrit dhe shpendëve për konsum dhe ruajtje, për prodhimin e sallameve, proshutës, pastërmasë, produkteve gjysmë të gatshme të mishit dhe konservave të mishit. Ai mund të punësohet ose vetëpunësohet në fabrikat/punishtet e përpunimit të mishit në industrinë ushqimore që i përkasin kësaj fushe veprimtarie.

Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e punonjësit të kualifikuar. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale apo trajnimit nëpërmjet punës, punonjësi 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 inxhinierit të teknologjisë ushqimore. Për të zhvilluar aktivitet privat dhe për vetëpunësim, në veprimtarinë e përpunimit të mishit 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 “Kasapë, shitës peshku dhe përgatitës ushqimesh që lidhen me to”, me kod 7511, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve

Ky kurs i përgatit kursantët me kompetenca profesionale për të ushtruar veprimtari profesionale të përfshira në njësinë “Ndhmës punëtor”.

II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të kursit “Përpunim mish”

Në përfundim të kursit “Përpunim mish”, kursantët do të jenë të aftë të:

- organizojnë punën në repartet e përpunimit të mishit;
- zbatojnë kartën teknologjike të përpunimit të mishit;
- përdorin mjetet, pajisjet, makineritë, lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit të punës;
- mirëmbajnë mjetet, pajisjet dhe makineritë në mjedisin e punës;
- kryejnë therjen e gjedhit, bagëtime të imta dhe derrit;
- kryejnë ndarjen anatomike të gjedhit, bagëtime të imta dhe derrit;
- ambalazhojnë mishin e gjedhit, bagëtime të imta dhe derrit;
- ruajnë mishin e gjedhit, bagëtime të imta dhe derrit;

- kryejnë therjen e shpendëve;
- kryejnë ndarjen anatomike të shpendëve;
- ambalazhojnë mishin e shpendëve;
- ruajnë mishin e shpendëve;
- prodhojnë sallam;
- prodhojnë proshutë;
- prodhojnë pastërma;
- prodhojnë mish të grirë;
- prodhojnë shishqebap;
- prodhojnë qofte;
- prodhojnë burger;
- prodhojnë kotoleta me mish pule;
- përgatisin mish për suflaqe;
- prodhojnë konserva mishi të gjedhit, bagëtime të imta, derrit dhe shpendëve;
- kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike;
- 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 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.
- përshkruajnë organizimin e punës dhe legjislacionin.

III. Kërkesat e pranimit në kursin “Përpunim mishi”.

Pjesmarrësit në kursin “Përpunim mishi” duhet të jenë mbi 16 vjeç, të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

IV. Kohëzgjatja e kursit “Përpunim mishi”.

360 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

V. Modulet e kursit “Përpunim mishi”.

| Nr | Titulli i Modullit | Kodi | Kohëzgjatja | Rezultatet Mësimore |
|----|--|--------------|--|---|
| 1 | Hyrje në profesionin e përpunimit të mishit. | MK-08-246-21 | 40 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori 10% Praktikë 10% Vlerësime | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të përpunimit të mishit. 2. Kursanti përshkruan rregullat e sigurisë në punë, mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit. 3. Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, dhe materialet e punës në përpunimin e mishit. 4. Kursanti përshkruan organizimin e punës dhe legjislacionin për përpunimin e mishit |

| | | | | |
|----------|---|--------------|--|--|
| 2 | Përpunimi i mishit të gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit për konsum dhe ruajtje | MK-08-247-21 | 60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti kryen therjen e gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit. 2. Kursanti kryen ndarjen anatomike gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit. 3. Kursanti ambalazhon për ruajtje mishin e gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit. |
| 3 | Përpunimi i mishit të shpendëve për konsum dhe ruajtje. | MK-08-248-21 | 50 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti kryen therjen e shpendëve. 2. Kursanti kryen ndarjen anatomike të shpendëve. 3. Kursanti ambalazhon për ruajtje mishin e shpendëve. |
| 4 | Prodhimi i sallamit, proshutës dhe pastërmasë. | MK-08-249-21 | 90 orë Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti prodhon sallam. 2. Kursanti prodhon proshutë. 3. Kursanti prodhon pastërma. |
| 5 | Prodhimi i produkteve të mishit, gjysmë të gatshme | MK-08-250-21 | 120 orë Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti prodhon mish të grirë. 2. Kursanti prodhon qofte dhe burgera. 3. Kursanti prodhon shishqebap. 4. Kursanti prodhon kotoleta me mish pule. 5. Kursanti përgatit mish për suflaçe. 6. Kursanti prodhon konserva mishi. |

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 sekretari:

1. Moduli “Hyrje në profesionin e përpunimit të mishit”

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|--|--|--------------|
| Titulli dhe kodi | HYRJE NË PROFESIONIN E PËRPUNIMIT TË MISHIT. | MK-08-246-21 |
| Qëllimi i modulit | Një modul që i njeh kursantët me veçoritë e profesionit të përpunimit të mishit, me funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e përpunuesit të mishit 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, organizimit të punës dhe legjialacionit. | |
| Kohëzgjatja e modulit | 40 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 | RM 1 Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të përpunimit të mishit. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës të përpunuesit të mishit;- të përshkruajë kërkesat profesionale për përpunuesin e mishit;- të tregojë mundësitë e punësimit të përpunuesit të mishit;- të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të përpunuesit të mishit;- të përshkruajë rregullat e bashkëpunimit dhe komunikimit në mënyrë etike me eprorët, kolegët dhe klientët;- të zbatojë rregullat e higjienës personale në punë;- të tregojë rëndësinë e zbatimit të detyrave të përpunuesit të mishit;- të përshkruajë rregullat, për garantimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore (HACCP);- të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit në industrinë ushqimore dhe të Kodit të Punës. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë- Pyetje përgjigje me shkrim RM 2 Kursanti përshkruan 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 mishit;
- 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 rrymës elektrike;
- 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 mishit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë repartet dhe linjat e prodhimit për përpunimin e mishit;
- të interpretojë skemat teknologjike të përpunimit të mishit;
- të përshkruajë mjetet, pajisjet dhe makineritë që përdoren në repartet e përpunimit të mishit;
- të tregojë llojet e solucioneve larëse dhe dezinfektuesve që përdoren në repartet e përpunimit të mishit (Standarti 3D);
- të tregojë rëndësinë e kujdesit gjatë përdorimit të solucioneve dhe dezinfektuesve në reparte;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të solucioneve dhe dezinfektuesve në repartet e përpunimit të mishit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë
- Pyetje përgjigje me shkrim

RM 4 Kursanti përshkruan organizimin e punës dhe legjislacionin, në përpunimin e mishit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë llojet e bizneseve në fushën e përpunimit të

mishit;

- të përshkruajë format ligjore të organizimit të bizneseve në fushën e përpunimit të mishit;
- të tregojë si realizohet organizimi dhe ndarja e punës gjatë përpunimit të mishit;
- të përshkruajë legjislacionin e punës për veprimtarinë në fushën e përpunimit të mishit;
- të përshkruajë kërkesat për licensim për ushtrim profesioni;
- të përshkruajë legjislacionin fiskal që i referohet bizneseve në fushën e përpunimit të mishit.

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 mishit.
- 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 mishit. Atyre duhet ti jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit të përpunuesit të mishit, 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 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 mishit.
 - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat e përpunimit të mishit.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

2. Moduli “Përpunimi i mishit të gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit për konsum dhe ruajtje”

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|--|--|---------------------|
| Titulli dhe kodi | PËRPUNIMI I MISHIT TË GJEDHIT, BAGËTIVE TË IMTA DHE DERRIT PËR KONSUM DHE RUAJTJE | MK-08-247-21 |
| Qëllimi i modulit | Një modul që aftëson kursantët për të përpunuar mishin e gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit për konsum dhe ruajtje. | |
| 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, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunimit të mishit”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <p>RM 1 Kursanti kryen therjen e gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit.</p> <p>Kriteret e vlerësimit:</p> <p>Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të përshkruajë vlerat ushqyese të mishit; - të klasifikojë kafshët për mish, sipas llojit dhe cilësisë; - të veshë uniformën, në vendin e punës; - të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për therjen e gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit; - të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për therjen e gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit, sipas rregullave higjieno-sanitare; - të interpretojë proceset e therjes së gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit; - të kryejë procese përgatitore para therjes së kafshëve (pranimi, peshimin, përgatitja e kafshës për therje, larja); - të kryejë proceset e therjes (trulllosje, therje, zhgjakosje); - të kryejë proceset pas therjes (heqja e kokës, këmbëve, lëkurës, e organeve të brendshme, liverit); - të kryejë tualetin e trupave, me mënyrën e thatë ose të njomë; - të kryejë pastrimin e kokës, organeve të brendshme dhe liverit, në vendin e duhur për pastrim; - të transportojë trupat e larë, në dhomat frigoriferike; - të zbatojë kushtet e ruajtjes së trupa dhe organeve të brendshme të kafshëve; - të transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar; - 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 therjes së gjedhit, | |

bagëtime të imta dhe dërrit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 2 Kursanti kryen ndarjen anatomike të gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit për konsum dhe ruajtje.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rregullat e ndarjes anatomike të kafshës;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për ndarje anatomike e gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, ndarje anatomike të gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të interpretojë proceset e ndarjes anatomike së gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit;
- të ndajë nga trupat: qafën, shpatullat, brinjët, kofshët në pozicionin e duhur;
- të ndajë filetot dhe bërxiollat, sipas rregullave të ndarjes anatomike;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së pjesëve të ndara në mënyra anatomike;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për ndarjen anatomike të gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit;
- 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 ndarjes anatomike të gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Kursanti ambalazhon për ruajtje mishin e gjedhit, bagëtime të imta dhe dërrit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rregullat e ambalazhimit dhe ruajtjes (në ngrirje dhe ftohje) të trupave, gjysëm trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për ambalazhimin e trupave, gjysëm trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për ambalazhimin e trupave, gjysëm trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e trupave,

- gjysmë trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit e trupave, gjysëm trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike, për ruajtje;
- të transportojë mishin e ambalazhuar, për ftohje dhe ngrirje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së mishit në ftohje dhe ngrirje sipas temperaturës;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- 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 ambalazhimit të mishit.

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 therjes së kafshëve.
- 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 therjes së kafshëve.
- Kursantëve duhet t'u jepen detyra për të kryer therjen, ndarjen anatomike, ambalazhimin për konsum dhe ruajtjen e mishit. 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 makineri, mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repartet e therjes dhe përpunimit të mishit.
 - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për therje dhe përpunimin e mishit.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzues, materiale të shkruara, skemë, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

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

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|--|--|--------------|
| Titulli dhe kodi | PËRPUNIMI I MISHIT TË SHPENDËVE PËR KONSUM DHE RUAJTJE | MK-08-248-21 |
| Qëllimi i modulit | Një modul që aftëson kursantët për të përpunuar mishin e shpendëve, për konsum dhe ruajtje. | |
| Kohëzgjatja e modulit | 50 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 modulën “Hyrje në profesionin e përpunimit të mishit”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | RM 1 Kursanti kryen therjen e shpendëve. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përshkruajë vlerat ushqyese të mishit të shpendëve;- të tregojë llojet e shpendëve që industrializohen, për mish;- të veshë uniformën, në vendin e punës;- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për therjen e shpendëve;- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për therjen e shpendëve, sipas rregullave higjieno-sanitare;- të interpretojë proceset e therjes, së shpendëve;- të kryejë procese përgatitore para therjes së shpendëve (pranimi, peshim, përgatitja e shpendëve për therje);- të kryejë proceset e therjes (trullosje, therje, zhgjakosje);- të kryejë proceset pas therjes (përvëlimi, heqja e puplave, përzhitja e trupave, heqja e organeve të brendshme dhe këmbëve);- të kryejë tualetin e trupave, pas largimit të organeve të brendshme;- të kryejë pastrimin e organeve të brendshme dhe ndarjen e tyre, sipas llojit;- të transportojë trupat e larë, në repartin e ndarjes anatomike dhe ambalazhimit;- të zbatojë kushtet e ruajtjes së trupave dhe organeve të brendshme të shpendëve;- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;- 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 therjes së shpendëve. Instrumentet e vlerësimit: | |

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

RM 2 Kursanti kryen ndarjen anatomike të shpendëve për konsum dhe ruajtje.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë hapat e punës për ndarjen anatomike të shpendëve;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për ndarje anatomike të shpendëve;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për ndarjen anatomike të shpendëve, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të ndajë nga trupat: qafën, krahët, kofshët, filetot, në pozicionin e duhur;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes, së pjesëve të ndara në mënyra anatomike të shpendëve;
- 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 ndarjes anatomike të shpendëve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti ambalazhon për ruajtje mishin e shpendëve.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rregullat e ambalazhimit dhe ruajtjes (në ngrirje dhe ftohje) të trupave, gjysëm trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike të shpendëve;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për ambalazhimin e trupave, gjysëm trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike të shpendëve;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për ambalazhimin e trupave, gjysëm trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike të shpendëve, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të përgatisë ambalazhin;
- të ambalazhojë trupat, gjysmë trupat, pjesët e ndara në mënyrë anatomike të shpendëve, për ruajtje;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit e trupave, gjysëm trupave, pjesëve të ndara në mënyrë anatomike, për ruajtje të shpendëve;
- të transportojë mishin e ambalazhuar, për ftohje dhe ngrirje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së mishit në ftohje dhe ngrirje,

- sipas temperaturës;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- 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 ambalazhimit të mishit të shpendëve.

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 therjes së shpendëve.
- 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 therjes së shpendëve.
- Kursantëve duhet ti jepen detyra për të kryer therjen, ndarjen anatomike, ambalazhimin dhe ruajtjen e mishit të shpendëve. 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 makineri, mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repartet e therjes dhe përpunimit të shpendëve.
 - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për therje dhe përpunimin e mishit të shpendëve.
 - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, skemë, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Prodhimi i sallamit, proshutës dhe pastërmasë”

| <i>PERSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|--|---|---------------------|
| Titulli dhe kodi | PRODHIMI I SALLAMIT, PROSHUTËS DHE PASTËRMASË | MK-08-249-21 |
| Qëllimi i modulit | Një modul praktik që aftëson kursantët, për të kryer përpunimin e mishit për prodhimin e sallamit, proshutës dhe pastërmasë. | |
| Kohëzgjatja e modulit | 90 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 modulën “Hyrje në profesionin e përpunimit të mishit”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <p>RM 1 Kursanti prodhon sallam. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të klasifikojë sallamet, sipas llojeve; - të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojë mishin për prodhimin e sallameve; - të veshë uniformën, në vendin e punës; - të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e sallamit; - të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e sallamit; - të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të sallamit; - të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës; - të kryejë procese për përgatitjen e pratit (seleksionimin e mishit, coptimin, kriposjen, staxhionimin, grirjen, hedhjen e mishit dhe ujit në kuter, përgatitja e pratit, zbrazja e pratit, staxhionimi i pratit); - të kryejë procesin e përgatitjes së brumit të sallamit (dozimin e lëndëve ndihmëse, hedhja e pratit në përzierës, hedhja e shtesave); - të kryejë mbushjen, lidhjen dhe qëndrimin e sallamit; - të kryejë përpunimin termik të sallameve (pjekjen, zierjen, ftohjen, tymosjen dhe tharjen e sallamit); - të transportojë sallamet, në dhomat frigoriferike; - të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm; - të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi; - të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar; - 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 sallamit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 2 Kursanti prodhon proshutë.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojë mishi për prodhimin e proshutës;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e proshutës;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e proshutës;
- të interpretojë skemën teknologjike, të prodhimit të proshutës;
- të përgatisë lëndën e parë dhe shëllirën, sipas recepturës;
- të kryejë injektimin e shëllirës në mish, me aparatën e shëllirimit;
- të kryejë maturimin e mishit, pas injektimit të shëllirës;
- të kryejë përpunimin termik (pjekje dhe tymosje), të mishit për proshutë, në dhomat e pjekjes;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e proshutës;
- të kryejë ambalazhimin e proshutës trup dhe të ndarë në feta, në aparatet me vakum;
- të transportojë proshutën, në dhomat frigoriferike;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 proshutës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti prodhon pastërma.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojë mishi për prodhimin e pastërmasë;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e pastërmasë;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e pastërmasë;
- të interpretojë skemën teknologjike, të prodhimit të pastërmasë;
- të kryejë ndarjen e misht, për pastërma;
- të kriposë mishin, për pastërma, me kripje të thatë;
- të kryejë tharjen e mishit për pastërma, në dhomat e tharjes;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e pastërmasë;
- të kryejë ambalazhimin e pastërmasë, duke zbatuar rregullat e ambalazhimit;
- të transportojë pastërmanë, në dhomat frigoriferike;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 pastërmasë.

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 mishit për prodhimin e sallameve, proshutës dhe pastërmasë.
- 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 mishit për prodhimin e sallamit, proshutës dhe pastërmasë.
- Kursantëve duhet ti jepen detyra për të kryer, prodhimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e sallameve, proshutës dhe pastërmasë. 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
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 mishit për prodhimin e sallamit, proshutës dhe pastërmasë.
 - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për prodhimin e sallamit, proshutës dhe pastërmasë.
 - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, skemë, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Prodhimi i produkteve gjysmë të gatshme”

| <i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i> | | |
|--|---|---------------------|
| Titulli dhe kodi | PRODHIMI I PRODUKTEVE GJYSMË TË GATSHME | MK-08-250-21 |
| Qëllimi i modulit | Një modul praktik që aftëson kursantët, për të kryer përpunimin e mishit për prodhimin e mishit të grirë, shishqebapit, qofteve, burgerave, kotoletave me mish pule, mishit për suflaqe dhe për konserva mishi. | |
| 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, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunimit të mishit”. | |
| Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit | <p>RM 1 Kursanti prodhon mish të grirë. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojë mishi për prodhimin e mishit të grirë; - të veshë uniformën, në vendin e punës; - të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e mishit të grirë; - të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, prodhimin e mishit të grirë; - të interpretojë hapat e punës për prodhimin e mishit të grirë; - të kryejë ndarjen e mishit nga kockat, me kujdes, me mjetet e duhura; - të përgatisë makinerinë grirëse, për grirjen e mishit; - të kryejë grirjen e mishit, me makineri grirëse; - të përgatitë ambalazhin, për ambalazhimin e mishit të grirë; - të ambalazhojë mishin e grirë, duke e peshuar në sasinë e duhur; - të transportojë mishin e grirë, në dhomat frigoriferike; - të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm; - të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi; - të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar; - 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 mishit | |

të grirë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 2 Kursanti prodhon qofte dhe burgera.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojë mishi i grirë për prodhimin e qofteve dhe burgerave;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e qofteve dhe burgerave;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, prodhimin e qofteve dhe burgerave;
- të interpretojë hapat e punës për prodhimin e qofteve dhe burgerave;
- të përgatisë shtesat, për prodhimin e qofteve dhe burgerave;
- të përgatisë brumin e qofteve dhe burgerave, në përzierës, sipas recepturës;
- të kryejë dhënien e formave, qofteve dhe burgerave, sipas kërkesave;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e qofteve dhe burgerave;
- të kryejë ambalazhimin e qofteve dhe burgerave, duke i ndarë nga njëra-tjetra me qese;
- të transportojë qoftet dhe burgerat, në dhomat frigoriferike;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 qofteve dhe burgerave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti prodhon shishqebap.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojë mishi për prodhimin e shishqebapit;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e shishqebapit;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, prodhimin e shishqebapit;
- të interpretojë hapat e punës për prodhimin e shishqebapit;
- të kryejë ndarjen e mishit nga kockat, me kujdes, me mjetet e duhura;
- të kryejë copimin e mishit, në madhësinë e duhur;
- të përgatisë shtesat (perimet, kripën, erëzat, etj), për shishqebapin me shtesa;
- të përgatisë shishqebapin, sipas recepturës;
- të përgatitë ambalazhin, për ambalazhimin e shishqebapit;
- të kryejë ambalazhimin e shishqebapit, duke e peshuar në sasinë e duhur;
- të transportojë shishqebapin, në dhomat frigoriferike;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 shishqebapit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti prodhon kotoleta me mish pule.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të interpretojë hapat e punës për prodhimin e kotoletave;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e kotoletave;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e kotoletave;
- të përgatisë filetot (përpunimi, marinimi), sipas kërkesave, për kotoleta;
- të përgatisë lëndët ndihmëse (miell, galetë, përzierje lidhëse, etj), për prodhimin e kotoletave, sipas recepturës;
- të përgatisë kotoletat, duke i lyer, me miell, përzierës lidhës dhe galetë;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e kotoletave;
- të kryejë ambalazhimin e kotoletave, sipas llojit të ambalazhit;
- të transportojë kotoletat, në dhomat frigoriferike;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë, ndihmëse

- dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 kotoletave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 5 Kursanti përgatit mish për suflaçe.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të interpretojë hapat e punës për përgatitjen e mishit për suflaçe;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për përgatitjen e mishit për suflaçe;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, për përgatitjen e mishit për suflaçe;
- të kryejë ndarjen e mishit nga kockat dhe pjesët e padobishme, me kujdes, me mjetet e duhura;
- të përgatisë filetot duke i përpunuar, për mishin e suflaçeve;
- të përgatisë shtesat (erëza, kripë etj), sipas kërkesave, për mishin e suflaçeve;
- të kryejë marinim e mishit për suflaçe, me shtesat, sipas recepturës dhe llojit të mishit;
- të kryejë sistemimin e mishit për suflaçe, në mbajtësen e mishit për suflaçe;
- të kryejë ambalazhimin e mishit për suflaçe, me qese celofani;
- të transportojë mishin për suflaçe, në dhomat frigoriferike;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 mishit për suflaçe.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 6 Kursanti prodhon konserva mishi.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojë mishi për prodhimin e konservave;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e konservave;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës, prodhimin e konservave;
- të interpretojë skemën teknologjike, për prodhimin e konservave;
- të kryejë përgatitjen e mishit, për prodhimin e konservave (ndarjen e mishit nga kockat dhe indet e padobishme, coptimi, blansherimi);
- të përgëtisë shtesat, për prodhimin e konservave, sipas llojit;
- të përgatitë ambalazhin, për ambalazhimin e mishit për konserva;
- të mbushë ambalazhet me mishin dhe shtesat, sipas gramaturës;
- të kryejë proceset përfundimtare për prodhimin e konservave (ç'ajrimin, mbylljen hermetike, sterilizimin, termostatimin), në linjën e prodhimit të konservave;
- të transportojë me kujdes konservat në dhomat e ruajtjes;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 konservave të mishit.

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 mishit për prodhimin e mishit të grirë, qofteve, burgerave, shishqebapit, kotoletave me mish pule dhe konservave të mishit.
 - 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 mishit për prodhimin e mishit të grirë, qofteve, burgerave, shishqebapit, kotoletave me mish pule dhe konservave të mishit.
- Kursantëve duhet ti jepen detyra për të kryer, prodhimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e mishit të grirë, qofteve, burgerave, shishqebapit, kotoletave me mish pule dhe konservave të mishit. 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 makineri, mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repartet e përpunimit të mishit për prodhimin e mishit të grirë, qofteve, burgerave, shishqebapit, kotoletave me mish pule dhe konservave të mishit.
 - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për prodhimin e mishit të grirë, qofteve, burgerave, shishqebapit, kotoletave dhe konservave të mishit.
 - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, skemë, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-