

**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**  
**MINISTRIA E ARSIMIT DHE SHKENCËS**  
**Agjencia Kombëtare e Arsimit dhe Formimit Profesional**

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**FRUTIKULTURË**

**Niveli III i KSHK**  
**(1 vjeçar)**

**(Në drejtimin mësimor “Bujqësi”)**

**Niveli III i KSHK**

**Kodi: H1-III-20**

Miratoi:

MINISTRI

**Tiranë, 2020**

## **Përmbajtja:**

- I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i Kornizës Shqiptare të Kualifikimeve (KSHK), të drejtimit mësimor “Bujqësi”.**
- II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.**
  1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.
  2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.
  3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.
  4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.
- III. Plani mësimor për profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.**
- IV. Udhëzime për planin mësimor.**
- V. Udhëzime për procesin mësimor.**
- VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**
- VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.**
- VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.**
- IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.**
- X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.**

## **I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Bujqësi”.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Bujqësi”, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me sektorin e frutikulturës. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:*

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

## **II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Frutikulturë” niveli III i KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

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

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

### **2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Frutikulturë”, niveli III i KSHK, nxënësi do të zotërojë këto kompetenca të përgjithshme kryesore:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më efçente.

- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënës të tij dhe të shfaqë gadishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Frutikulturë”, niveli III i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në nivelin II të KSHK, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të bëjë organizimin e vogël të punës në punimet e frutikulturës.
- Të interpretojë, plotësojë dhe përgatisë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të kryejë prodhimin e fidanëve të pemëve frutore.
- Të kryejë prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Të kryejë përpunimin e frutave.
- Të zbatojë agroteknikën në kulturat drufrutore në prodhim.
- Të kryejë shartimim në vend të kulturave drufrutore.
- Të kryejë krasitjen e kulturave drufrutore.
- Të kryejë krasitjen e hardhisë.
- Të përdorë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të zbatojë standardet e profesionit gjatë kryerjes së punimeve
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike që lidhen me veprimtaritë profesionale përkatëse
- Të komunikojë me etikë profesionale.
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë e të mbrojtjes së mjedisit.

### **III. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.**

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky arsimim i jep mundësi nxënësit t’i drejtohet tregut të punës për t’u punësuar ose vetëpunësuar në ferma apo kompani private me drejtim frutikulturë, si pemëtore, ullishte, agrumishte, vreshtari etj. Mbas një përvoja pune, a mund të krijojë një biznes të vogël në punimet e frutikulturës dhe të punësojë të tjerë në të.

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

**III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Frutikulturë”,  
niveli III i KSHK.**

<b>Plani mësimor për profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli III i KSHK</b>			
<b>Nr</b>	<b>Kodi</b>	<b>Lëndët dhe modulet mësimore</b>	<b>Orët javore/ vjetore</b>
			<b>Klasa 12</b>
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme</b> (Gjithsej)	<b>8/9 (272/306)</b>
1		Gjuhë shqipe	1
2		Letërsi	1
		Gjuhë e huaj e parë	2
3		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)
4		Matematikë	2
5		TIK	1
6		Edukim fizik, sporte, shëndet	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale</b> (Gjithsej)	<b>7 (238)</b>
1	L-17-157-20	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-14-172-19	Frutikulturë	3
3	L-08-173-10	Përpunimi i frutave	1
4	L-14-174-10	Mbrojtja e kulturave drufrutore	1
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale</b> (Gjithsej)	<b>12 (408)</b>
1	M-14-454-20	Prodhimi i fidanëve të shartuar të kulturave drufrutore	69
2	M-14-455-20	Prodhimi i fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë	69
3	M-08-456-20	Përpunimi i frutave	36
4	M-14-457-20	Shërbimet në kulturat drufrutore në prodhim	66
5	M-14-458-20	Shartimi në vend i kulturave drufrutore	36
6	M-14-459-20	Krasitja e kulturave drufrutore	60
7	M-14-1593-20	Krasitja e hardhisë	36
8	M-14-460-20	Përdorimi i preparateve kimike në kulturat drufrutore	36
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar</b> (Gjithsej)	<b>3 (102)</b>
1	M-08-461-20	Prodhimi i vajit të ullirit	51
2	M-14-462-20	Prodhimi i fidanëve të shartuar të ullirit	51
3	M-14-463-20	Prodhimi i fidanëve të shartuar të agrumeve	51
4	M-08-464-20	Prodhimi i distilatit nga frutat	51
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>30/31 (1020/ 1054)</b>

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

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

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

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli III i KSHK, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

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

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

#### V. Udhëzime për procesin mësimor.

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

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

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

Një element tjetër që ndihmon suksesin është *integrimi i teorisë me praktikën* e profesionit. Parimi i “të nxëni duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të profilit mësimor “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.

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

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

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

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

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli III i KSHK, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

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

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

## **VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli III i KSHK.**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli III i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Dëftesën e përfundimit të këtij niveli si dhe me Certifikatën e aftësisë profesionale, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga MFE, këto dëshmi përmbajnë:

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

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

### 1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-20). Kl. 12 – 68 orë

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

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

- të përshkruajnë kuptimin, rëndësinë dhe rolin e sipërmarrjes në kontekstin individual dhe shoqëror
- të përshkruajnë veçoritë e sjelljes sipërmarrëse të individëve
- të analizojnë aftësitë dhe mundësitë personale në kontekstin e nismave sipërmarrëse
- të bëjnë vlerësimin e kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive të tyre për karrierën e ardhëshme
- të zbatojnë procedurat për zgjidhjen e problemeve dhe marrjen e vendimeve të duhura në lidhje me to.
- të mbajnë qëndrim kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve të mundshme
- të përshkruajnë dhe zbatojnë parimet e etikës së komunikimit dhe negocimit në kontekste të ndryshme jetësore
- të përshkruajnë dhe zbatojnë parimet e punës individuale dhe të punës në grup
- të analizojnë veçoritë e gatishmërisë, iniciativës dhe motivimit në kontekste të ndryshme jetësore
- të tregojnë përgjegjësi individuale dhe shoqërore në kontekste të ndryshme jetësore
- të planifikojnë, sigurojnë dhe përdorin me efikasitet burimet e ndryshme si mjedisin, burimet njerëzore, paratë, kohën etj.
- të përshkruajnë veçoritë dhe kërkesat për udhëheqjen e sipërmarrjeve të ndryshme
- të përshkruajnë veçoritë dhe impaktin e globalizimit, informacionit, mjedisit dixhital dhe mediave sociale në shoqërinë e sotme dhe të së ardhmes
- të përshkruajnë veçoritë e sipërmarrjes së biznesit dhe të sipërmarrjes sociale
- të përshkruajnë format e ndryshme të organizimit të sipërmarrjeve dhe karakteristikat e tyre
- të analizojnë faktorët që ndikojnë në veprimtarinë e sipërmarrjeve, të tillë si tregjet, klientela, konkurrenca, kostot etj.
- të përshkruajnë mjedisin ligjor dhe fiskal të sipërmarrjeve
- të përshkruajnë mërrëdhëniet e punës në një sipërmarrje.

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

<b>Tema 1</b>	Kuptimi, rëndësia dhe roli i sipërmarrjes	3 orë
<b>Tema 2</b>	Aftësitë dhe sjellja sipërmarrëse	3 orë
<b>Tema 3</b>	Vetvlerësimi i potencialit personal	3 orë
<b>Tema 4</b>	Vlerësimi i kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive	4 orë
<b>Tema 5</b>	Zgjidhja e problemeve dhe vendimmarrja	4 orë
<b>Tema 6</b>	Qëndrimi kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve	3 orë
<b>Tema 7</b>	Etika e komunikimit dhe negocimit	4 orë
<b>Tema 8</b>	Puna individuale dhe puna në grup	4 orë
<b>Tema 9</b>	Gatishmëria, iniciativa dhe motivimi	3 orë



<b>Tema 10</b>	Përgjegjësia individuale dhe shoqërore	3 orë
<b>Tema 11</b>	Menaxhimi eficient i burimeve	3 orë
<b>Tema 12</b>	Aftësitë udhëheqëse në kontekstin e sipërmarrjes	3 orë
<b>Tema 13</b>	Globalizimi, informacioni, mjedisi dixhital dhe mediat sociale	5 orë
<b>Tema 14</b>	Sipërmarrja e biznesit dhe sipërmarrja sociale	3 orë
<b>Tema 15</b>	Format e organizimit të sipërmarrjeve	5 orë
<b>Tema 16</b>	Konteksti i sipërmarrjeve, tregjet, klientela, konkurenca, kostot etj.	6 orë
<b>Tema 17</b>	Mjedisi ligjor i sipërmarrjeve	5 orë
<b>Tema 18</b>	Marrëdhëniet e punës	4 orë

## 2. Lënda “Frutikulturë”, (L-14-172-19). Kl. 12 – 102 orë

### • Synimet e lëndës “Frutikulturë”, kl. 12.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Frutikulturë”, kl.12, nxënësit duhet:

- Të emërtojnë dhe përshkruajnë kultivarët kryesorë të pemëve frutore farore.
- Të emërtojnë dhe përshkruajnë kultivarët kryesorë të pemëve frutore bërthamore.
- Të përshkruajnë kultivarët e pemëve frutore arnore.
- Të përshkruajnë veçoritë biologjike të fikut, hurmës.
- Të përshkruajnë kultivarët e fikut dhe hurmës.
- Të përshkruajnë veçoritë kryesore të shegës, hives, vodhëzës, kivi , manit, luleshtrydhja, manaferra etj.
- Të përshkruajnë kultivarët e shegës, manit dhe të kivit.
- Të përshkruajnë faktorët klimatikë që ndikojnë në zhvillimin e hardhisë.
- Të shpjegojnë ndikimin e faktorit tokësor dhe mikroorganizmave në zhvillimin e hardhisë.
- Të përshkruajnë rajonizimin e hardhisë në vendin tonë.
- Të përshkruajnë klasifikimin botanik dhe ekonomik dhe veçoritë botanike të hardhisë.
- Të shpjegojnë zhvillimin individual, ciklin vjetor të zhvillimit dhe mënyrat e shtimit të hardhisë.
- Të argumentojnë domosdoshmërinë e prodhimit të fidanëve antifilokserik.
- Të përshkruajnë parimet mbi të cilat mbështet ngritja e vreshtit mëmë antifilokserik.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të fidanave të shartuar antifilokserikë dhe shërbimet që u bëhen shartesave në shartesore.
- Të tregojnë veçoritë e krijimit të vreshtit të ri në vendin tonë.
- Të përshkruajnë shërbimet përgatitore që bëhen në ngastrat e caktuara për vresht, mënyrat dhe kohën e mbjelljes të fidanave të hardhisë.
- Të përshkruajnë rëndësinë, qëllimin e kryerjes të krasitjes, fazat dhe sistemet e krasitjes tek hardhia, si dhe operacionet që kryhen në krasitjet e gjelbra.
- Të përshkruajnë shërbimet që kryhen në vreshtat e prodhimit.
- Të emërtojnë dhe përshkruajnë kultivarët (sortet) e rrushit për tavolinë.
- Të emërtojnë dhe përshkruajnë kultivarët e rrushit për prodhim vere të bardhë, verë të bardhë e të rrushit për tharje.
- Të përshkruajnë historikun e përhapjes, vlerat ushqyese të ullirit.

- Të përshkruajnë, veçoritë botanike të ullirit (kërçelli, gjethja, degët, lulja, kurora, fruti e fara).
- Të përcaktojnë kërkesat klimaterike e tokësore të ullirit si: temperaturë, lagështi, lëndë ushqyese etj.
- Të përshkruajnë rrugët e shtimit e të ngritjes së një fidanishteje të ullirit.
- Të përshkruajnë mënyrat e shtimit me shartim te ulliri dhe prodhimin e fidanëve të rinj.
- Të përcaktojnë parimet bazë të krasitjes dhe format më të përshtatshme të krasitjes së ullirit (formuese, prodhuese, ripërtëritëse).
- Të klasifikojnë kultivarët kryesor të ullirit.
- Të përshkruajnë historikun e përhapjes, vlerat ushqyese të agrumeve.
- Të përshkruajnë, veçoritë botanike të agrumeve (kërçelli, gjethja, degët, lulja, kurora, fruti e fara).
- Të përcaktojnë kërkesat klimaterike e tokësore të agrumeve si: temperaturë, lagështi, lëndë ushqyese etj.
- Të përshkruajnë rrugët e shtimit e të ngritjes së një fidanishteje të agrumeve.
- Të përshkruajnë mënyrat e shtimit me shartim te agrumet dhe prodhimin e fidanëve të rinj.
- Të përcaktojnë parimet bazë të krasitjes dhe format më të përshtatshme të krasitjes së agrumeve (formuese, prodhuese, ripërtëritëse).
- Të klasifikojnë kultivarët kryesor të agrumeve.
- Të përcaktojnë kohën e vjeljes së frutave te kulturat drufrutore.
- Të përshkruajnë mënyrat e vjeljes dhe ruajtjes së frutave të kulturave drufrutore.
- Të përcaktojnë kushtet për ambalazhimin dhe ruajtjen e frutave të kulturave drufrutore.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Frutikulturë”, kl 12 - 102 orë**

<b>Tema 1</b>	Kultivarët kryesorë të pemëve frutore farore	4 orë
<b>Tema 2</b>	Kultivarët kryesorë të pemëve frutore bërthamore	6 orë
<b>Tema 3</b>	Kultivarët kryesorë të arroveve	3 orë
<b>Tema 4</b>	Kultivarët kryesorë të pemëve të tjera frutore	10 orë
<b>Tema 5</b>	Kultura e hardhisë	7 orë
<b>Tema 6</b>	Shtimi i hardhisë	10 orë
<b>Tema 7</b>	Krijimi i vreshtave të rinj	6 orë
<b>Tema 8</b>	Krasitja dhe formimi i hardhisë	9 orë
<b>Tema 9</b>	Shërbimet agroteknike në vreshta.	9 orë
<b>Tema 10</b>	Kultivarët e rrushit	4 orë
<b>Tema 11</b>	Rëndësia, veçoritë botanike dhe biologjike të ullirit.	4 orë
<b>Tema 12</b>	Mënyrat e shtimit dhe shërbimet agroteknike te ulliri	10 orë
<b>Tema 13</b>	Kultivarët e ullirit	2 orë
<b>Tema 14</b>	Rëndësia, veçoritë botanike dhe biologjike të agrumeve	4 orë
<b>Tema 15</b>	Mënyrat e shtimit dhe shërbimet agroteknike te agrumet	10 orë
<b>Tema 16</b>	Kultivarët e agrumeve	2 orë
<b>Tema 17</b>	Vjelja dhe ambalazhimi i frutave	2 orë

### 3. Lënda “Përpunimi i frutave” (L-08-173-10). Kl.12 – 34 orë

#### • Synimet e lëndës “Përpunimi i frutave”, kl. 12.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Përpunimi i frutave”, kl.12, nxënësit duhet:

- Të theksojnë rëndësinë ekonomike të frutave të freskëta dhe të frutave të thata.
- Të përshkruajnë karakteristikat e frutave që do të përpunohen.
- Të theksojnë vlerat ushqyese të frutave.
- Të përcaktojnë përqindjet e sheqerit dhe trajtat që ai ka në fruta të ndryshme. (fruktozë, saharozë, glukozë).
- Të klasifikojnë frutat për lloje të ndryshme të përpunimit si: lëngje, komposto, reçel, marmalatë e fruta të thata.
- Të dallojnë mjetet që përdoren për çdo proces përpunimi.
- Të përshkruajnë kriteret dhe teknologjinë e prodhimit të kompostove.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të kompostos së mollës, dardhës, pjeshkës, kumbullës, qershisë dhe të vishnjës.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i reçelrave.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të reçelit të kumbullës, qershisë, pjeshkës, mollës, dardhës dhe të fikut.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të reçelit të portokallit, qitros dhe nerënxës.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i marmalatës.
- Të përshkruajnë prodhimin e marmalatës së mollës, dardhës dhe të fikut.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të prodhimin e frutave të thata.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i lëngjeve.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të lëngjeve të mollës, dardhës.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të lëngjeve të portokallit dhe të limonit.
- Të përshkruajnë karakteristikat e llojet e rrushit që do të përpunohet.
- Të theksojnë vlerat ushqyese, përqindjen e sheqerit dhe trajtat e tij, te rrushi për përpunim.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i verërave të kuqe dhe të bardha.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i rrushit për tharje.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të verës së kuqe dhe të verës së bardhë.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të rakisë.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të prevedes dhe lëngut të rrushit.
- Të përshkruajnë prodhimin e stafidheve.
- Të tregojnë rëndësinë ekonomike të ullirit dhe kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i vajit nga ulliri.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të vajit të ullirit dhe të ullirit për kriposje.

#### • Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Përpunimi i frutave”, kl 12 - 34 orë

<b>Tema 1</b>	Rëndësia e përdorimit dhe e përpunimit të frutave.	3 orë
<b>Tema 2</b>	Përpunimi i frutave të freskëta për lëng e komposto	6 orë
<b>Tema 3</b>	Përpunimi i frutave të freskëta për reçel, marmalatë dhe prevede	7 orë
<b>Tema 4</b>	Përpunimi i frutave të thata.	3 orë
<b>Tema 5</b>	Përpunimi i rrushit të freskët.	6 orë
<b>Tema 6</b>	Përpunimi i agrumeve.	3 orë
<b>Tema 7</b>	Përpunimi i ullirit	6 orë

#### 4. Lënda “Mbrojtje e kulturave drufrutorëve” (L-14-174-10). Kl. 12 – 34 orë

##### • Synimet e lëndës “Mbrojtje e kulturave drufrutore”, kl. 12.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Mbrojtje e kulturave drufrutore”, kl.12, nxënësit duhet:

- të përshkruajnë rolin, qëllimin dhe rëndësinë e mbrojtjes së kulturave drufrutore në vendin tonë.
- të përkufizojnë ç’është sëmundja në bimët bujqësore.
- të përshkruajnë mënyrat e përhapjes së sëmundjeve dhe dëmet që sjellin ato në kulturave drufrutore.
- të theksojnë shkaktarët e sëmundjeve në kulturat drufrutorë.
- të tregojnë ç’janë viruset dhe tiparet e sëmundjeve virusale.
- të tregojnë ndërtimin e bakterieve dhe tiparet e sëmundjeve bakterore.
- të përshkruajnë kërpudhat fitopatogjene dhe mënyrat e shumëzimit të tyre.
- të përshkruajnë si zhvillohet procesi patologjik dhe ndryshimet që pëson bima e sëmurë.
- të emërtojnë dëmtuesit kryesorë të kulturave drufrutorëve.
- të përshkruajnë llojin e dëmit që sjellin dëmtuesit e ndryshëm.
- të llogarisin dëmin që shkaktojnë dëmtuesit në drufrutorët.
- të përshkruajnë tipet e aparatit gojor tek insektet.
- të theksojnë metodat e luftimit të sëmundjeve dhe dëmtuesve.
- të përshkruajnë mënyrat e zbatimit të metodës agroteknike të luftimit të sëmundjeve dhe dëmtuesve.
- të përshkruajnë metodat fizike, mekanike, biologjike dhe të integruar të luftës ndaj sëmundjeve e dëmtuesve.
- të përshkruajnë ç’janë pesticidet dhe grupet kryesore të tyre.
- të përshkruajnë cilësitë që duhet të kenë pesticidet dhe rregullat e përdorimit të tyre.
- të përshkruajnë sëmundjet kryesore që prekin kulturat drufrutore dhe masat e luftimit ndaj tyre.
- të përshkruajnë dëmtuesit kryesorë të drufrutorëve dhe masat e luftimit ndaj tyre.
- të tregojnë simptomat e dëmit nga sëmundjet e dëmtuesit në drufrutorët.
- të programojnë masa të luftës së integruar për parandalimin dhe luftimin e sëmundjeve dhe dëmtonjësve të ndryshëm.
- të theksojnë mënyrën e përgatitjes së solucioneve (tretësira), me pesticide të përshtatshme për luftimin e sëmundjeve dhe dëmtonjësve të ndryshëm.
- të theksojnë mënyrën e dhënies së ndihmës së parë personave të intoksikuar nga pakujdesia gjatë përgatitjes dhe përdorimit të pesticideve.

##### • Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Mbrojtje e kulturave drufrutore”, kl 12 - 34 orë

<b>Tema 1</b>	Dëmet që shkaktojnë sëmundjet e kulturave drufrutore	5 orë
<b>Tema 2</b>	Dëmet që shkaktojnë dëmtuesit e kulturave drufrutore	5 orë
<b>Tema 3</b>	Metodat e luftimit të sëmundjeve e dëmtonjësve	6 orë
<b>Tema 4</b>	Sëmundjet kryesore të pemëve frutore.	5 orë
<b>Tema 5</b>	Sëmundjet kryesore të agrumeve dhe ullirit	4 orë
<b>Tema 6</b>	Dëmtuesit kryesorë të pemëve frutore, agrumeve, ullirit	6 orë
<b>Tema 7</b>	Sëmundjet dhe dëmtuesit kryesorë të hardhisë	3 orë

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

### 1. Moduli “Prodhimi i fidanëve të shartuar të kulturave drufrutore”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I FIDANËVE TË SHARTUAR TË KULTURAVE DRUFRUTURE	M-14-454-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për sigurimin e farës dhe të fidanëve për nënshartesa, prodhuar filizë për nënsharteskryerjen e shartimit me syth të fjetur, kryerjen e shërbimeve të nevojshme, si dhe për llogaritjet e thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e fidanëve të kulturave dru frutore.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer Për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi siguron farë për nënshartesa.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– të përcaktojë nënshartesat për secilën kulturë drufrutore.</li><li>– të bëjë vjeljen në pjekjen e plotë të frutave.</li><li>– të veçojë farat nga tulli i frutave.</li><li>– të pastrojë farat nga mbetjet e tullit.</li><li>– të thajë farat në hije.</li><li>– të ruajë farat në rërë të pastër dhe të lagur e përzier në raportin 3:1</li><li>– të përziejë farat herë pas here çdo 10 ditë.</li><li>– të përcaktojë fuqinë mbirëse të farave me mënyrën mekanike dhe</li><li>– të pastrojë dhe mirëmbajë veglat dhe vendin e punës duke respektuar rregullat.</li><li>– të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë sigurimit të farave për nënshartesa.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul>	

## **RM 2 Nxënësi prodhon filizë për nënshartesa.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës;
- të kontrollojë dhe përgatisë veglat, pajisjet dhe materialet e duhura për punë;
- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe materialet e tjera për prodhimin e fidanëve për nënshartesa.
- të përzgjedhë tokën për mbjelljen e farës për nënshartesa sipas kriterëve - ranore ose aluvionale.
- të transportojë veglat, mjetet dhe materialet e tjera në vendin e përzgjedhur.
- të llogarit distancat e mbjelljes në favor të mekanizimit.
- të piketojë rreshtat duke respektuar distancat e mbjelljes.
- të llogarisë sasinë e farës së nevojshme për mbjellje.
- të mbjellë në thellësinë e duhur farat për n/shartesa.
- të kryejë përkujdesjet pas mbirjes së farave sipas nevojës.
- të kryejë rrallimin e fidanëve duke respektuar distancat e duhura.
- të kryejë zevëndësimin e filizave ku është e nevojshme.
- të kryejë shërbime të tjera si: ujitje, shkuljen e barërave të këqija, plehërime, pastrimi i pjesës fundore deri 20 cm lartësi etj., deri kur të bëhet shartimi.
- të kontrollojë hapjen e lëvores nga druri.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë mbjelljes së farave për prodhimin e filizave për nënshartesa.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

## **RM 3 Nxënësi kryen shartimin e filizave me syth të fjetur.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës;
- të organizojë vendin e punës për kryerjen e shartimit të filizave me syth të fjetur;
- të sigurojë veglat dhe materialet e nevojshme për kryerjen e shartimit me syth të fjetur;
- të kontrollojë dhe përgatisë veglat e shartimit për punë;
- të përcaktojë drejt radhën e punës për kryerjen e shartimit të filizave me syth të fjetur;
- të përcaktojë momentin e shartimit duke u nisur nga trashësia rreth 10 mm dhe lartësinë 15 cm nga toka
- të sigurojë dhe ruajë mbishartesa, sipas kushteve të përcaktuara.
- të hapë lehtësisht lëkurën te n/shartesat
- të kryejë prerje në formë “T-je” dhe të hapë lëvoren;
- të marrë kalemate e pjekur te mbishartesat për nxjerrjen e sythave;
- të nxjerrë sythin nga kalemate e mbishartesës, sipas procedurës përkatëse;
- të vendosë sythin në pjesën e “T-së” rrafsh në pjesën e sipërme;

- të lidhë me rrafje, pjesës së shartuar, nga poshtë lart duke
- lënë të zbuluar sythin;
- të kontrollojë zënien e shartësive pas dy javësh nga realizimi i shartimit;
- të kryejë rishartimi në rastet kur shartësat nuk kanë zënë;
- të kryejnë shërbimet e nevojshme pas shartimit;
- të kujdeset dhe mirëmbajë veglat e shartimit pas përfundimit të punës;
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës pas kryerjes së shartimit të punës me syth të fjetur;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të filizave të shartuar me syth të fjetur.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi kryen shërbime në shartësore.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës;
- të sigurojë veglat dhe materialet e nevojshme për kryerjen e shërbimeve në shartësore;
- të kontrollojë filizat që kanë zënë dhe kanë syth aktiv;
- të presë me gërsërë n/shartësën 7-8 cm mbi sythin e shartuar;
- të largojë herë pas here lastarët e egër që dalin nga n/shartësora;
- të bëjë prerjen e cepit rrafsh me sythin e butë kur lastari fuqizohet;
- të kryejë plehërimin e nevojshëm për rritjen e fidanëve;
- të kryejë ujitje sipas nevojave të fidanëve;
- të luftojnë barërat e këqija me mënyra të ndryshme;
- të mbrojnë fidanët e drufrutorëve nga dëmtuesit;
- të shkulë me bel fidanat pa dëmtuar sistemin rrënjor;
- të seleksionojë fidanët sipas standardit të kërkuar;
- të formojë tufa nga 10 fidanë secila;
- të etiketojnë fidanët me të dhënat përkatëse: emrin e llojit, kultivarin, n/shartësën dhe kategorinë e fidanit;
- të kryejë shtratifikimin e fidanëve të shartuar;
- të kujdeset për veglat dhe materialet e punës pas kryerjes së shërbimeve në shartësore;
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës pas kryerjes së shërbimeve në shartësore;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit prodhimit të fidanëve të shartuar me syth të fjetur.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 5 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike për prodhimin e fidanëve të kulturave drufrutore.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.

- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të fidanëve të kulturave drufrutore.
- të njehsojnë kostot e prodhimit të fidanëve të kulturave drufrutore, sipas manualit përkatës
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të kulturave drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të kulturave drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në fidanishte të kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të sigurimit të farës për nënshartesa, prodhimit të filizave për nënshartesa, shartimin e filizave me syth të fjetur, kryerjen e shërbimeve në shartesore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e fidanëve të drufrutorëve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për sigurimin e farës për nënshartesa, prodhimin e filizave për nënshartesa, shartimin e filizave me syth të fjetur, si dhe kryerjen e shërbimeve në shartesore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e farës për nënshartesa, prodhimin e filizave për nënshartesa, shartimin e filizave me syth të fjetur, si dhe kryerjen e shërbimeve në shartesore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të shartuar të drufrutorëve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar të kulturave drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit të farës për nënshartesa, prodhimit të filizave për nënshartesa, shartimin e filizave me syth të fjetur, kryerjes së shërbimeve në shartesore, si dhe të përdorimit të mjeteve të punës për prodhimin e fidanëve të shartuar të kulturave drufrutore.
- 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  
e domosdoshme  
për realizimin e  
modulit**

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

- Thika shartimi
  - Gërshërë
  - Rrafje
  - Mastic shartimi
  - Fara bimësh të egra
  - Piketa, etiketa
  - Plehra kimike
  - Pesticide
  - Rërë
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me prodhimin e fidanëve frutorë (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 2. Moduli “Prodhimi i fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PRODHIMI I FIDANËVE TË SHARTUAR TË HARDHISË NË TAVOLINË</b>	<b>M-14-455-20</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer procese pune përgatitore të shartimit, shtratifikuar nënshartesat dhe mbishartesat e hardhisë, kryer shartimi fidanit në tavolinë, kontrolluar procesin e kallusimit, prodhuar fidanë antifiloks dhe për të kryer llogaritje të thjeshta ekonomike të prodhimit të fidanëve të shar hardhisë në tavolinë.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	69 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHKt në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese pune përgatitore për shartimin në tavolinë të fidanit të hardhisë.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– Të veshë patjerë uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.</li><li>– Të sigurojë të gjithë bazën e nevojshme për shrtimin e fidanit të hardhisë në tavolinë, si: tavolinë, gërsërë, lidhëse, rërë, etj.</li><li>– Të përzgjedhë veglat dhe njetet e duhura për shartim.</li><li>– Të organizojë vendin e punës, sipas parametrave të përcaktuara për shartimin në tavolinë të fidanit të hardhisë.</li><li>– Të përcaktojë siç duhet kultivarin e përshtatshëm për shartim.</li><li>– Të etiketojë bimët tipike të kultivarit të caktuar për marrjen e kalemave të mbishartesës.</li><li>– Të marrë sharmendat për mbishartesa.</li><li>– Të përcaktojë shkallën e pjekurisë së materialit të shartimit sipas kriterëve të kërkuara.</li><li>– Të përzgjedhë materialin e shartimit sipas kriterëve të përcaktuara.</li><li>– Të zbatojë siç duhet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vendit dhe mjeteve për shartimin në tavolinë të fidanit të hardhisë.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli</li></ul>	

## **RM 2 Nxënësi shtratifikon nënshartesat dhe mbishartesat e hardhisë.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të llogarit saktë sasinë e materialeve që i duhen për shtratifikimin e nënshartesave dhe mbishartesave: 800 fidanë/arkë dhe 2 thasë tallazh/arkë, rërën etj.
- Të përcaktojë saktë kohën e prerjes së nënshartesave.
- Të marrë me kujdes sharmenda me trashësi 6-10 mm për nënsh:
- Të seleksionojë nënshartesat sipas parametrave të duhur.
- Të vendosë e të lidhë sharmendat në tufa, 100 copa/tufë..
- Të përgatisë vendin për shtatifikimin e nënshartesave sipas kriterëve të kërkuara.
- Të realizojë shtratifikimin e nënshartesave dhe mbishartesave si procedurës përkatëse.
- Të pastrojë vendin e punës pas mbarimit të shtratifikimit të nënshartesave.
- Të zbatojë siç duhet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtratifikimit të nënshartesave.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

## **RM 3 Nxënësi kryen shartimin e fidanit në tavolinë.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.
- Të përzgjedhë veglat, mjetet dhe materialet për kryerjen e shartimit të fidanit në tavolinë.
- Të përgatisë vendin, veglat, mjetet dhe materialet për punë
- Të vendosë nënshartesat në ujë për 2-3 ditë.
- Të vendosë mbishartesat në ujë për 24 orë.
- Të rifreskojë mbishartesat sipas kriterëve të kërkuara.
- Të nxjerrë sythin nga mbishartesa duke kryer prerje 1,5-2 cm mbi syth dhe 5 cm nën syth.
- Të formojë gjuhëzën duke prerë 45 gradë në gjatësinë 40 cm
- Të formojë gjuhëzën e mbishartesës duke kryer prerje nga ana e sythit.
- Të bashkojë dy komponentët në gjatësinë 40 cm, me tolerancë prej 2 cm.
- Të përgatisë parafinën dhe të bëjë parafinimin e shartesave me parafinë duke i zhytur shartesat 10 cm në enën me parafinë.
- Të përgatisë tallazhin duke e lagur me ujë deri sa të bëhet si top kur e shtrëngon.
- Të shtratifikojë shartesat sipas procedurës së kërkuar: pozicioni i pjerrët, 5 cm tallazh – 2 shtresa kalemash.
- Të vendosë etiketën me emrin e kultivarit, datën e shartimit dhe emrin e shartuesit.
- Të kujdeset për veglat, mjetet dhe materialet e punës pas

kryerjes së shartimit në tavolinë.

- Të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës pas kryerjes së shartimit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së shartimit me syth në tavolinë, të fidanit të hardhisë.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli

#### **RM 4 Nxënësi kontrollon procesin e kallusimit të shartesave.**

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të vendosë, sipas rregullit, arkat me shartessa në dhomën e kallusimit.
- Të sigurojë regjimin e duhur të temperaturës në dhomën e kallusimit: 28-30 gradë për 10 ditët e para dhe ulja e saj deri në 23-25 gradë dhe sigurimi i lagështisë prej 90% për dy javë të tjera.
- Të kontrollojë në mënyrë të vazhdueshme procesit të kallusimit deri në mbarim të tij..
- Të përcaktojë momentin e ndërprerjes së kallusimit bazuar në formimin e unazës së kallusimit.
- Të nxjerrë arkave me shartesa, nga dhoma e kallusimit.
- Të kryejë me kujdes seleksionimin e shartesave të kallusuara.
- Të kryejë parafinimit të shartesave 10-15 cm nga pjesa e sipërme.
- Të largojë shartesat e pa kallusuara
- Të zbatojë me korrektësi rregullat e ruajtjes së regjimit të temperaturës gjatë procesit të kallusimit të shartesave.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli

#### **RM 5 Nxënësi prodhon fidanë të shartuar antifilokserik të harshisë.**

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të organizojë siç duhet vendin e punës për prodhimin e fidanëve të shartuar anti filokserik të hardhisë.
- Të përzgjedhë tokën për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë sipas kriterëve të përcaktuara..
- Të përzgjedhë veglat, pajisjet dhe materialet për prodhimin e fidanëve të shartuar antifilokserik të hardhisë.
- Të përgatisë tokën për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë sipas parametrave të kërkuara.
- Të përgatisë vllajat për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë: piketim, nivelim dhe mbulim me plasmë të zi etj.
- Të transportojë me kujdes fidanët e shartuar dhe të parafinuar, në parcelën e caktuar për mbjellje..
- Të përcaktojë siç duhet, parametrat e mbjelljes së fidanëve të

shartuar të hardhisë.

- Të kryejë mbjelljen e fidanëve me kunjë hekuri në 5-7 cm njëri nga tjetri dhe në thellësinë deri në pikën e parafinuar.
- Të vendosë në çdo rrjesht etiketat me të dhënat e kultivarit, nënshartesës etj.
- Të kryejë shërbimet pas mbjelljes së fidanëve të shartuar të hardhisë: ujitje çdo 10 ditë, trajtime çdo 7-10 ditë për sëmundje e dëmtues, etj
- Të shkulë me bel pa dëmtuar sistemin rrënjor, fidanët e shartuar të hardhisë.
- Të seleksionojë fidanët e prodhuar sipas standardit të kërkuar.
- Të vendosë 25 copë fidanë në tufë dhe t'i lidhë ato në tre vende.
- Të vendosë etiketat me të dhënat e sakta për secilën tufë.
- Të kujdeset veglat, pajisjet dhe materialet e punës për prodhimin e fidanëve të shartuar antifilokserik të hardhisë.
- Të pastrojë dhe sistemojë vendin pas kryerjes së proceseve të punës për prodhimin e fidanëve të shartuar antifilokserik të hardhisë.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar antifilokserik të hardhisë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- të njehsojnë kostot e prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në vreshtari afër shkollës.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes për punë, shtratifikimit, shartimit, kontrollit të kallusimit, prodhimit të fidanëve të shartuar, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të përgatitjes për punë, shtratifikimit, shartimit, kontrollit të kallusimit, prodhimit të fidanëve të shartuar, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të të përgatitjes për punë, shtratifikimit, shartimit, kontrollit të kallusimit, prodhimit të fidanëve të shartuar, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:
- Thika shartimi, gërshërë, rrafje, mastic shartimi, piketa, etiketa, rërë etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zberthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me prodhimin e fidanëve frutorë (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

### 3. Moduli “Përpunimi i frutave“

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRPUNIMI I FRUTAVE	M-08-456-20
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer procese pune për përpunimin e frutave për lëng, komposto, reçel, marmalatë, prevedesë, për të kryer procese të ndryshme ambalazhimi të tyre, si dhe për të kryer llogaritje të thjeshta ekonomike për përpunimin e frutave.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	36 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK të drejtimit mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1</b>	<b>Nxënësi kryen procese pune të përpunimit të frutave për lëng.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– të veshë kompletit e punës për përpunimin e frutave për lëng.</li><li>– të përgatitë vendit dhe mjetet e punës për prodhimin e lëngut të frutave, sipas kërkesave të përcaktuara.</li><li>– të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës, në përputhje me kërkesat.</li><li>– të përzgjedhë llojin e frutave për prodhimin e lëngut, të tilla si: mollë, dardhë, pjeshkë, qershi etj.</li><li>– të përcaktojë sasisë e frutave për përpunim, sipas kërkesës së klientit.</li><li>– të përcaktojë sasisë e sheqerit që do të përdoret në përpunimin e frutave.</li><li>– të transportojë me kujdes sasinë e frutave dhe të sheqerit në repart.</li><li>– të përgatitë enët ambalazhuese të produkteve, sipas kërkesës së klientit.</li><li>– të përgatitë etiketat për ambalazhim me të gjitha të dhënat e duhura.</li><li>– të seleksionojë frutat për prodhimin e lëngut, sipas kriterëve të frutave për prodhim lëngu.</li><li>– të lajë frutat me ujë të rrjedhshëm.</li><li>– të heqë farat, bërthamat dhe cipat nga frutat.</li><li>– të copëtojë frutat në mënyrë manuale.</li></ul>

- 
- të shtrydhë frutat me pajisje manuale ose elektrike.
  - të përgatitë ambalazhin e duhur për mbushjen me lëng frutash, sipas sasisë së lëngut dhe kërkesës së klientit.
  - të filtrojë lëngun e prodhuar, duke ruajtur tejdukshmërinë.
  - të hedhë lëngun nëpër enët përkatëse, sipas kërkesës.
  - të ambalazhojë produktin, sipas kërkesës dhe standardeve.
  - të etiketojë produktin e ambalazhuar sipas rregullit.
  - të lajë dhe pastrojë enët dhe mjetet t tjera të përdorura gjatë përpunimit të frutave për lëng.
  - të pastrojë vendin e përpunimit të frutave, sipas kërkesave higjeno-sanitare.
  - të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar.
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të lëngut të frutave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 2 Nxënësi kryen procese pune të përpunimit të frutave për komposto.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë kompletin e punës për përpunimin e frutave për komposto.
- të përzgjedhë mjetet e punës për prodhimin e kompostos.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës për prodhimin e kompostos së frutave.
- të përzgjedhë frutat për përpunim, në pjekjen jo të plotë të tyre.
- të përcaktojë sasinë e frutave dhe të sheqerit për përpunim sipas kërkesës.
- të transportojë frutat dhe sheqerin në repart.
- të lajë frutat me ujë të rrjedhshëm dhe t'i pastrojë nga bishtat dhe gjethet.
- të peshojë frutat dhe sheqerin sipas llojit të frutit të përzgjedhur.
- të përcaktojë masën e ujit sipas llojit të frutit që do të përpunohet.
- të përmasojë frutat, sipas standardit të kërkuar.
- të heqë farat, bërthamat dhe cipat e frutave.
- të presë frutat në copa të mëdha.
- të blansherojë frutat.
- të përgatisë shurupin e sheqerit për prodhimin e kompostos sipas standardit.
- të ziejë frutat për komposto.



- të kontrollojë vazhdimisht zierjen e frutave deri në ndalimin e saj.
- të mbushë enët me komposto, sipas kërkesës dhe standardit.
- të ambalazhojë produktin sipas kërkesës.
- të etiketojë produktin, me të dhënat përkatëse.
- të maganizojë produktin e prodhuar.
- të pastrojë vendin e punës pas prodhimit të kompostos sipas kërkesave higjeno-sanitare.
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kompostos së frutave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 3 Nxënësi kryen procese pune të përpunimit të frutave për reçel.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës për përpunimin e frutave për reçel.
- të përzgjedhë mjetet dhe materialet për përpunimin e frutave për reçel.
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e reçelit dhe kompostos sipas procedurave standarde.
- të dezinfektojë enët e mjedisin e punës sipas kërkesave higjeno-sanitare.
- të transportojë frutat dhe sheqerin në repart.
- të përgatisë enët për ambalazhimin e produktit.
- të përgatisë etiketat me të dhënat përkatëse të produktit.
- të seleksionojë frutat për prodhimin e reçelit sipas parametrave teknologjike të këtij procesi.
- të lajë me ujë të rrjedhshëm dhe të pastrojë frutat nga bishtat dhe gjethet frutat.
- të peshojë frutat dhe sheqerin që duhet për prodhimin e reçelit.
- të heqë farat, bërthamat dhe cipat.
- të blansherojë frutat.
- të përgatisë shurupin e sheqerit për prodhimin e reçelit sipas kërkesave teknologjike të këtij procesi.
- të ziejë masën e përgatitur (në raportin 2 fruta:1 sheqer:0,5 ujë), për prodhimin e reçelit, në nxehtësi optimale.
- të kontrollojë në vazhdimësi dhe të përziejë me lugë druri masën deri sa të kryhet lidhja e fortë midis përbërësve.
- të vendosë masën për ftohje natyrale.
- të mbushë enët me reçel sipas kërkesës dhe satandardit.

- të ambalazhojë enët e mbushura me reçel sipas standardit.
- të etiketojë enët e ambalazuara me të gjithë të dhënast përkatëse.
- të magazinojë produktin e prodhuar.
- të grumbullojë dhe të transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës së përpunimit të frutave për reçel.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi kryen procese pune të përpunimit të frutave për marmalatë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës për përpunimin e frutave për marmalatë.
- të përzgjedhë mjetet dhe materialet për përpunimin e frutave për marmalatë.
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e marmelatës sipas procedurave standarde.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjeno-sanitare.
- të transportojë frutat dhe sheqerin në repart.
- të seleksionojë me kujdes frutat për prodhimin e marmelatës.
- të lajë mirë frutat.
- të copëtojë frutat sipas madhësisë së duhur.
- të ziejë frutat e copëtuara për përfitim të puresë së frutave.
- të përgatisë sheqerin, pektinën dhe acidin organik për prodhimin e marmelatës.
- të kontrollojë procesin e pasirimit të puresë së frutave.
- të ftohë marmelatën.
- të përgatisë ambalazhet e produktit sipas kërkesës dhe standardit.
- të mbushë enët e ambalazhit me marmalatë sipas kërkesës dhe standardit.
- të etiketojë enët e ambalazuara.
- të magazinojë produktin e prodhuar e të ambalazhuar.
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave për marmalatë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 5 Nxënësi kryen procese pune të përpunimit të frutave për prevede.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës për përpunimin e frutave për prevede.
- të përzgjedhë mjetet dhe materialet për përpunimin e frutave për prevede.
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e prevedesë sipas procedurave standarde.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjeno-sanitare.
- të transportojë frutat dhe sheqerin në repart
- të seleksionojë me kujdes frutat për prodhimin e prevedesë
- të lajë frutat
- të lajë me ujë të rrjedhshëm dhe të pastrojë frutat nga bishtat dhe gjethet.
- të copëtojë frutat sipas kërkesave teknologjike të procesit
- të zjejë frutat e copëtuara për përfitim të puresë së frutave
- të kullojë masën e zjerë me ½ e masës së sheqerit të frutave për përfitim të lëngut të frutave.
- të përziejë ½ tjetër të masës së sheqerit në lëngun e përftuar.
- të vazhdojë zierjen dhe deri në përfitim të masës xhelatin
- të përgatisë prevedenë sipas standardit të caktuar.
- të vendosë masën e përftuar, për ftohje, në forma dhe enë të caktuara.
- të përgatisë enët e ambalazhit të produktit, sipas kërkesës dhe standardit.
- të etiketojë ambalazhet e produktit.
- të vendosë e ambalazhet në kuti.
- të magazinon produktin e prodhuar e të ambalazhuar.
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar për to.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave për prevede.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 6 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike për përpunimin e frutave.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë

- përpunimit të frutave.
- të njehsojnë kostot e përpunimit të frutave sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të përpunimit të frutave.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për përpunimin e frutave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të përpunimit të frutave dhe perimeve
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për përpunimin e frutave.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve të punës për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës, prevedesë së frutave, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriteve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- repart për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë.
  - mjete pune për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë.
-

- 
- pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale, etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit që lidhet me përpunimin e frutave (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

#### 4. Moduli “Shërbimet në kulturat drufrutore në prodhim”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	SHËRBIMET NË KULTURAT DRUFRUTURE NË PRODHIM	M-14-457-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për kryerjen e plehërimit të tokës, punimit të tokës, ujitjes së pemëve frutore, krasitjes së gjelbër, spërkatjes së pemëve në pemëtore me preparare kimike të lëngshme, vjeljes së kulturave drufrutore, si dhe kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike të shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim.	
Kohëzgjatja e modulit	66 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi plehëron tokën në pemëtore në prodhim.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– Të përzgjedhë veglat, pajisjet dhe makineritë e duhura për plehërimin e tokës në pemëtore në prodhim.</li><li>– Të marrë mostra për analiza kimike të tokës</li><li>– Të përcaktojë llojin dhe sasinë e plehrave organike, sipas llojit të tokës dhe të kulturës së mbjellë.</li><li>– Të përcaktojë sasinë e plehrave kimike, sipas nevojave të kulturës së mbjellë.</li><li>– Të përcaktojë mjetet e nevojshme për transportimin e plehut në pemëtore në prodhim.</li><li>– Të transportojë sasinë e plehrave të përcaktuara në pemëtore në prodhim.</li><li>– Të përcaktojë mënyrën e plehërimit të tokës në pemëtore, me krah ose makineri, sipas mundësive të mekanizimit.</li><li>– Të kryejë plehërimin e tokës në pemëtore sipas mënyrës së zgjedhur.</li><li>– Të pastrojë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe makineritë pas plehërimit të tokës në përputhje me rregullat teknike të tyre.</li><li>– Të zbatojë rregullat t sigurimit teknik dhe e të mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së plehërimit të tokës në pemëtore në prodhim.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Vëzhgim me listë kontrolli</li></ul>	

## **RM 2 Nxënësi punon tokën në pemëtove në prodhim.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë veglat dhe pajisjet për punimin e tokës në pemëtove.
- Të transportojë veglat e pajisjet për punimin e tokës në pemëtove.
- Të kontrollojë dhe përgatisë veglat dhe pajisjet e punimit të tokës për punë.
- Të përcaktojë mënyrën e mbajtjes së tokës në pemëtoret në prodhim (livadh ose të punuar rreth kurorës së pemës).
- Të kryejë punimin e tokës me krah rreth kurorës së pemëve.
- Të kryejë punimin e tokës midis rreshtave të pemëve, me krah ose me mjete mekanike, sipas mundësive të mekanizimit të pemëtoret.
- Të grumbullojë mbeturinat e nxjerra nga punimi i tokësi gurë apo barëra të këqija dhe largimi i tyre nga pemëtoria.
- Të kujdeset dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe makineritë e punimit të tokës në pemëtove në prodhim.
- Të pastrojë dhe sistëmojë vendin pas punimit të tokës në pemëtove.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë punimit të tokës në pemëtove në prodhim.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

## **RM 3 Nxënësi ujit pemët në pemëtove.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.
- Të përzgjedhë veglat dhe pajisjet e nevojshme për ujitjen e pemëve në pemëtove.
- Të transportojë me kujdes veglat e pajisjet e ujitjes së pemëve në pemëtove.
- Të përcaktojë mënyrën e mënyrës e ujitjes së pemëve në pemëtove.
- Të kryejë ujitjen me brazda të pemëve në pemëtove sipas teknikës së duhur dhe nevojave të kulturës.
- Të kryejë ujitjen me tava të pemëve në pemëtove sipas teknikës së duhur dhe nevojave të kulturës.
- Të kryejë ujitjen me impiant të pemëve në pemëtove sipas teknikës së duhur dhe nevojave të kulturës.
- Të kryejë ujitjen me pika të pemëve në pemëtove sipas teknikës së duhur dhe nevojave të kulturës.
- Të pastrojë vendin e punës pas ujitjes së pemëve, sipas rregullit të caktuar.

- Të kujdeset dhe mirëmbajë veglat dhe pajisjet e ujitjes së pemëve në pemëtore në prodhim.
- Të pastrojë pemëtoren pas ujitjeve të kryera.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë ujitjes së pemëve në pemëtore në prodhim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi kryen krasitjen e gjelbër të pemëve në pemëtore.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.
- Të përzgjedhë veglat dhe materialet e duhura për krasitjen e gjelbër të pemëve në pemëtore.
- Të kontrollojë dhe përgatisë veglat dhe materialet e krasitjes së gjelbër për punë.
- Të përcaktojë formën e mbajtjes së kurorës së pemëve sipas kërkesave të kulturave.
- Të përcaktojë mënyrën e krasitjes së gjelbër të pemëve sipas kulturave.
- Të kryejë krasitjen e gjelbër te pemët farore sipas teknikës së duhur.
- Të kryejë krasitjen e gjelbër te pemët bërthamore sipas teknikës së duhur.
- Të pastrojë sipërfaqen e pemëtore nga mbeturinat e krasitjes së gjelbër të pemëve.
- Të kujdeset dhe mirëmbajë veglat dhe materialet e krasitjes së gjelbër të pemëve në pemëtore
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë krasitjes së gjelbër të pemëve në pemëtore në prodhim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 5 Nxënësi spërkat pemët në pemëtore me preparate kimike të lëngshme.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë patjetër uniformës dhe pajisjet mbrojtëse të punës gjatë spërkatjes së pemëve në pemëtore.
- Të përzgjedhë vegla dhe materialet për spërkatjen e pemëve në pemëtore.
- Të kontrollojë dhe përgatië veglat dhe materialet e spërkatjes kimike të pemëve, për punë.
- Të përcaktojë llojin e kulturës drufrutore për trajtim kimik – farore, bërthamore, ulliri, hardhia, agrume etj.
- Të diagnostikojë saktë pemët e prekura nga sëmundje



- dhe dëmtues në pemëtore.
- Të përcaktojë saktë sëmundjet dhe dëmtuesit e pemëve në pemëtore
  - Të përcaktojë numrin e saktë për rrënjë të pemëve për spërkatje kimike.
  - Të përgatisë mjetin dhe e pompës për spërkatje sipas procedurës teknike.
  - Të përcaktojë preparatin e duhur kimik sipas llojit të sëmundjes dhe dëmtuesit.
  - Të përcaktojë siç duhet sasinë e ujit dhe të preparatit kimik duke respektuar raportin e përzierjes së tyre.
  - Të përgatisë preparatin e lëngshëm kimik sipas raportit të përcaktuar për përzierje.
  - Të mbushë pompën ose botin e mjetit me lëngun kimik sipas rrugullit teknik.
  - Të kryerë spërkatjen në çdo kurorë peme të prekur nga sëmundje apo dëmtues sipas procedurës së punës.
  - Të pastrojë dhe mirëmbajë mjetin dhe botin spërkatës pas kryerjes së spërkatjes së pemëve në pemëtore.
  - Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë spërkatjes me preparate kimike të lëngshme të pemëve në pemëtore në prodhim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 6 Nxënësi kryen vjeljen e kulturave drufrutore.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës gjatë vjeljes së kulturave drufrutore.
- Të përzgjedhë veglat, pajisjet dhe materialet për vjeljen e kulturave drufrutore.
- Të kontrollojë dhe përgatisë veglat dhe materialet e vjeljes së drufrutorëve për punë sipas llojit të kulturës.
- Të përzgjedhë llojin e kulturës drufrutore për vjelje (farore, bërthamore, hardhia, ulliri, agrume etj).
- Të përcaktojë momentin e vjeljes sipas kohës së pjekjes së frutave dhe drejtimit të prodhimit.
- Të përcaktojë mënyrën e vjeljes sipas llojit të kulturës së përzgjedhur.
- Të kryejë vjeljen e kulturës drufrutore, me krah ose në mënyrë mekanike.
- Të vendosë me shumë kujdes frutat e vjelë në enë të posaçme sipas llojit të frutit.
- Të transportojë, me krah apo mjete mekanike, frutat e vjelë në magazinë.
- Të seleksionojë frutat e sëmurë dhe të dëmtuar dhe standardizojë frutat e shëndoshë sipas drejtimit të përdorimit

- Të ambalazhojë prodhimin sipas kërkesës.
- Të ruajë prodhimin në magazinë sipas kërkesave të përcaktuara të ruajtjes për çdo kulturë drufrutore.
- Të pastrojë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet, mjetet dhe materialet pas vjeljes së kulturave drufrutore.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë vjeljes së kulturave drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 7 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim.
- të njehsojnë kostot e shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul mund të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në pemëtore, ullishte, vreshta dhe agrumishte sipas mundësive që ofron zona dhe rojoni ku ndodhet shkolla.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës duhet të përdorë demostrime konkrete të kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim të tilla si: punimi i tokës, plehërimi, ujitja, krasitja, luftimi i sëmundjeve e dëntuesve, vjelja, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto shërbime.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur të kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim të tilla si: punimi i tokës, plehërimi, ujitja, krasitja, luftimi i sëmundjeve e dëntuesve, vjelja, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto shërbime.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për kryerjen e shërbimeve në kulturat drufrutore.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së të kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore.

- 
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të të kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim të tilla si: punimi i tokës, plehërimi, ujitja, krasitja, luftimi i sëmundjeve e dëmtuesve, vjelja, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto shërbime.
  - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Baza prodhuese e shkollës (pemëtore, vreshtari, ullishte apo agrumishte)
  - Mjete të thjeshta pune krahu dhe të mekanizuara për kryerjen e shërbimeve.
  - Mjete transporti.
  - Pankarta, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e shërbimeve që lidhet me shërbimet në pemëtore, vreshtari, ullishte dhe agrumishte (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 5. Moduli “Shartimi në vend i kulturave drufrutore”

**Drejtimi:** Bujqësi  
**Profili:** Frutikulturë  
**Niveli:** III i KSHK  
**Klasa:** 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>SHARTIMI NË VEND I KULTURAVE DRUFRUTURE</b>	<b>M-14-458-20</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer shartim me kalem me çarje të plotë, shartimin me kalem nën lëvore në kulturat drufrutore, shartimin me koopulim të pemëve frutore dhe hardhisë, shtimin me hink në vend të agrumeve, si dhe të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike lidhur me shartimin në vend të kulturave drufrutore.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	36 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi sharton me kalem me çarje të plotë në kulturat farore.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– Të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.</li><li>– Të përzgjedhë materialet, veglat e pajisjet përkatëse për shartim me kalem me çarje të plotë në kulturat farore.</li><li>– Të transpotojë veglat, pajisjet e materialet në pemëtore.</li><li>– Të përgatisë veglat, pajisjet dhe materialet e nevojshme për shartim.</li><li>– Të përcaktojë llojin e kulturës dhe pemët që do të shartohen me kalem me çarje të plotë sipas kritereve të përcaktuara.</li><li>– Të përcaktojë llojin e kulturës dhe pemët ku do të merën copat për mbishartesë sipas kritereve të përcaktuara.</li><li>– Të llogarisë sasinë e materialeve të duhura për shartim.</li><li>– Të realizojë prerjen e copave të mbishartesës sipas hapave të punës.</li><li>– Të shtratifikojë në rërë të pastër dhe të ruajë copat në kushte optimale.</li><li>– Të zbatojë teknikën e prerjeve për përgatitjen e nënshartesës.</li><li>– Të zbatojë teknikën e prerjeve për përgatitjen e kalemave si mbishartesë.</li></ul>	

- Të realizojë vendosjen dhe puthitjen e mbishartesës me nënshartesën sipas procedurës.
- Të kryejë lidhjen e vendit të shartimit sipas rregullit të duhur.
- Të kryejë izolimin e vendit të shartimit me mastiç.
- Të kontrollojë në mënyrë të vazhdueshme zënien e shartimit.
- Të pastrojë vendin e punës pas kryerjes së shartimit sipas rregullit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë shartimit me kalem me çarje të plotë në kulturat farore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 2 Nxënësi sharton me kalem nën lëvore kulturat drufrutore.**

***Kriteret e vlerësimit***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë materialet, veglat, pajisjet përkatëse për shartim nën lëvore.
- Të përllogarisë me saktësi sasinë e materialeve të nevojshme për shartim.
- Të transportojë veglat, pajisjet, materialet në vendin e punës dhe t'i përgatisë ato për punë.
- Të përcaktojë pemët që do të shartohen (ulli, hurmë, man).
- Të presë rrafsh ose me pak pjerrësi nënshartesën.
- Të çajë vertikalisht lëvoren e nënshartesës me gjatësi 3-4 cm.
- Të përgatisë me kujdes në formë gjuhëze me dy sytha (kalemi) mbishartesën.
- Të vendosë me kujdes mbishartesën te nënshartesa.
- Të puthisë, siç duhet, gjuhëzën e mbishartesës me drurin e zbuluar të nënshartesës.
- Të lidhë me kujdes, kalemin e shartuar nga poshtë - lartë.
- Të izolojë vendin e shartimit me mastiç sipas procedurës.
- Të afrojë me kujdes dheun afër pikës së shartimit.
- Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe ruajtjen e mjedisit gjatë shartimit me kalem nën lëvore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 3 Nxënësi sharton me koopulim pemët frutore dhe hardhinë në vend.**

***Kriteret e vlerësimit***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë materialet, veglat, pajisjet përkatëse për shartimin me koopulim.
- Të përlllogarisë materialet e nevojshme për shartim me koopulim.
- Të transportojë veglat, pajisjet dhe materialet në vëndin e punës dhe përgatitja e tyre për punë.
- Të përcaktojë pemët për shartim (hardhi, arrë, mollë).
- Të përcaktojë pemët nga ku do të merren mbishartesat.
- Të përgatisë qafën e rrënjës së nënshartesës për shartim.
- Të përgatisë kalemin në fomë pile me gjatësi dhe kënde të caktuar.
- Të vendosë mbishartesën te nënshartesa me trashësi të barabartë
- Të puthisë mirë mbishartesën te nënshartesa në sqetullën e njëra –tjetrës.
- Të lidhë mirë pikën e shartimit me plasmas.
- Të lyejë pikën e shartimit me mastiç.
- Të kontrollojë zëniet e pemëve të shartuara.
- Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe ruajtjen e mjedisit gjatë shartimit me koopulim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi shton me hink në vend agrumet.**

***Kriteret e vlerësimit***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë materialet, veglat dhe pajisjet përkatëse për shtimin në vend të agrumeve.
- Të përlllogarisë materialet e nevojshme për shtimin në vend të agrumeve: plasmas, dherishte, brisqe, thikë, etj.
- Të transpotojë me kujdes veglat, pajisjet e materialet në vëndin e punës dhe t'i përgatisë ato për punë.
- Të përcaktojë agumet për shtim sipas kushte konkrete.
- Të përzgjedhë degëzën e veshur me gjethe, sipas kriterëve të caktuara.
- Të unazojë degëzën sipas përmasave të caktuara.
- Të mbështjellë me kujdes pjesën e zhveshur me hinkë plasmani dhe ta shtrëngojë mirë atë.
- Të mbushë hinkën me lëndë ushqyeseqë favorizon rrënjëzimin.
- Të ujisë në mënyrë të vazhdueshme lëndës ushqyese.
- Të shkëpusë degën e unazuar së bashku me hinkën pa e dëmtuar atë.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtimit në vend të agrumeve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të shartimit në vend të kulturave drufrutore.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë shartimit në vend të kulturave drufrutore.
- të njehsojnë kostot e shartimit në vend të kulturave drufrutore, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritën detyrimet fiskale të shartimit në vend të kulturave drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritën të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për shartimin në vend të kulturave drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në pemëtore pranë saj.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes për punë, të shartimit me kalem me çarje të plotë, të shartimit me kalem nën lëvore, shtimin në vend të agrumeve, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me shartimin në vend të kulturave drufrutore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të përgatitjes për punë, të shartimit me kalem me çarje të plotë dhe nën lëkurë, shtimin në vend të agrumeve, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me shartimin në vend të kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për shartimin në vend të kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë shartimit në vend të kulturave drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të përgatitjes për punë, të shartimit me kalem me çarje të plotë, të shartimit me kalem nën lëvore, shtimin në vend të agrumeve, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me shartimin në vend të kulturave drufrutore.
- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Thika shartimi
  - Gërshërë
  - Rrafje
  - Mastic shartimi
  - Piketa, etiketa
  - Plehra kimike
  - Pesticide
  - Rërë
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me shartimin në vend të kulturave drufrutore (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-



## 6. Moduli “Krasitja e kulturave drufrutore”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	KRASITJA E KULTURAVE DRUFRUTURE	M-14-459-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për kryerjen e formave të ndryshme në pemët frutore, formimin e kurorës në formë kupore në pemët frutore, kryerjen e operacioneve të gjelbra, kryerjen e krasitjeve dimërore në kultura të ndryshme drufrutore, si dhe kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me krasitjen e kulturave drufrutore.	
Kohëzgjatja e modulit	60 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen krasitje të formave të ndryshme në pemët frutore</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– Të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.</li><li>– Të kryejë krasitjen për rrallim sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitjen për shkurtim sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitje të lehta sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitje të mesme sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitje të rënda sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitje formuese sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kujdeset për veglat, pajisjet dhe materialet e krasitjes së pemëve frutore.</li><li>– Të pastrojë vendin e punës pas kryerjes së krasitjes së pemëve frutore.</li><li>– Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë krasitjeve të ndryshme në pemët frutore.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Vëzhgim me listë kontrolli</li></ul>	

## **Albra tek kulturat**

ën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.  
hithakët verorë.

para dhe pas lulëzimit.

at e detyruara.

milimetra mbi syth me kënd 45

pajisjet dhe materialet e krasitjes së

s pas kryerjes së krasitjes së

rregullat e sigurimit teknik dhe të  
peracioneve të gjelbërta tek

i

### **RM 2 Nxënësi formon kurorën në formë kupore te pemët frutore.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.
- Të rikujtojë udhëzimet për zbatimin e procedurës së formimit të formës kupore te pemët frutore.
- Të kryejë veprimet praktike të formimit të formës kupore të vitit I.
- Të kryejë veprimet praktike të formës kupore të vitit II.
- Të kryejë veprimet praktike të formës kupore të vitit III.
- Të kujdeset për veglat, pajisjet dhe materialet e krasitjes për formimin e formës kupore në pemë frutore.
- Të pastrojë vendin e punës pas kryerjes së formimit të formës kupore në pemë frutore.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë formimit të kurorës në formë kupore në pemët frutore.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

### **RM 4 Nxënësi kryen krasitje dimërore te kulturat drufrutore.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- 
- Të veshë patjetër uniformën dhe pajisjet mbrojtëse të punës.
- Të përzgjedhë veglat e nevojshme për kryerjen e krasitjes dimërore.
- Të kryejë krasitjen dimërore te kulturat farore, si molla, dardha, etj.
- Të kryejë krasitjen dimërore te kulturat bërthamore, si pjeshkë, qershi, kumbull etj.
- Të kryejë krasitjen dimërore te kultura e hardhisë, në forma të ndryshme.
- Të kryejë krasitjen dimërore te ulliri e agrumet.
- Të kujdeset për veglat, pajisjet dhe materialet e krasitjes dimërore të pemëve frutore.
- Të pastrojë vendin e punës pas kryerjes së krasitjes dimërore të pemëve frutore.
- Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së krasitjeve dimërore në kulturat drufrutore.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të krasitjes së kulturave drufrutore.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë krasitjes së kulturave drufrutore.
- të njehsojnë kostot e krasitjes së kulturave drufrutore, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të krasitjes së kulturave drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për krasitjen e kulturave drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në pemëtore pranë saj.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të krasitjes në forma të ndryshme të pemët frutore, operacioneve të gjelbërta, formimin e kurorës të kulturave farore, krasitjes dimërore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e kulturave drufrutore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të krasitjes në forma të ndryshme të pemët frutore, operacioneve të gjelbërta, formimin e kurorës të kulturave farore, krasitjes dimërore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për krasitjen e kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë krasitjes së kulturave drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të krasitjes në forma të ndryshme të pemët frutore, operacioneve të gjelbërta, formimin e kurorës të kulturave farore, krasitjes dimërore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e kulturave drufrutore.
- 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.

---

<b>Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit</b>	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajimet dhe materialet e mëposhtme: <ul style="list-style-type: none"><li>– Gërshërë krasitjeje</li><li>– Dorashka</li><li>– Pajisje kancelarie.</li><li>– Makina llogaritëse dore.</li><li>– Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.</li><li>– Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me shartimin në vend të kulturave drufrutore (kodi i punës, legjislacioni fiskal).</li><li>– Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.</li></ul>
---	---

---

## 7. Moduli “Krasitja e hardhisë”

**Drejtimi:** Bujqësi  
**Profili:** Frutikulturë  
**Niveli:** III i KSHK  
**Klasa:** 12

---

### *PËRSHKRUESI I MODULIT*

---

<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>KRASITJA E HARDHISË</b>	<b>M-14-1593-20</b>
-------------------------	----------------------------	---------------------

---

<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për realizimin e krasitjeve të shkurtëra dhe të gjata, krasitjes së përzier, operacioneve të gjelbra te
--------------------------	---

hardhia, si dhe kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me krasitjen e hardhisë.

<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	36 orë mësimore
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen krasitje të shkurtra dhe të gjata te hardhia.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– të veshë patjetër uniformën e punës dhe pajisjet mbrojtëse;</li><li>– të përzgjedhë veglat dhe materialet e duhura për krasitjen e shkurtër dhe të gjatë të hardhisë;</li><li>– të kryejë kontrollin teknik të veglave dhe pajisjeve të krasitjes së shkurtër dhe të gjatë të hardhisë;</li><li>– të përgatisë siç duhet, veglat dhe materialet për realizimin e krasitjes së shkurtër dhe të gjatë të hardhisë.</li><li>– të kryerjë krasitje në formë kupore, sipas procedurës përkatëse;</li><li>– të kryejë krasitje në formë kordon me çepa, sipas procedurës përkatëse;</li><li>– të kryejë krasitje në formë sheshi, sipas procedurës përkatëse;</li><li>– të kryejë krasitje në formë ombrellë, sipas procedurës përkatëse;</li><li>– të kryejë krasitje të rënda sipas nevojave te hardhia;</li><li>– të kryejë krasitje formuese, sipas nevojave te hardhia;</li><li>– të lidhë siç duhet elementët e krasitur të hardhisë në përputhje me sistemin e mbajtjes së hardhisë;</li><li>– të mirëmbajë siç duhet veglat dhe materialet e punës pas krasitjes;</li><li>– të pastrojë dhe largojë mbeturinave e grumbulluara nga krasitja e hardhisë;</li><li>– të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë krasitjeve të shkurtëra dhe të gjata te hardhia.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli</li></ul>
	<p><b>RM 2 Nxënësi kryen krasitje të formës së përzier te hardhia.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– të veshë patjetër uniformën e punës dhe pajisjet mbrojtëse;</li><li>– të përzgjedhë veglat dhe mjetet për krasitjen e përzier të hardhisë;</li><li>– të kryejë kontrollin fizik të veglave dhe pajisjeve të krasitjes së përzier të hardhisë;</li><li>– të përgatisë veglat dhe materialet e duhura për kryerjen e krasitjes së përzier te hardhia;</li></ul>

- të kryejë krasitje gjo të njëanshme, sipas procedurës;
- të kryejë krasitje gjo të dyanshme, sipas procedurës;
- të kryejë krasitje palmete me kate, sipas procedurës;
- të kryejë krasitje kordon me hallka, sipas procedurës;
- të lidhë siç duhet elementet e krasitur të hardhisë sipas sistemit mbajtës të saj;
- të mirëmbajë siç duhet veglat dhe materialet e punës pas krasitjes së përzier të hardhisë;
- të pastrojë dhe largojë mbeturinave e grumbulluara nga krasitja e përzier e hardhisë;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë krasitjes së përzierë të hardhia.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 3 Nxënësi kryen operacione të gjelbra tek hardhia**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë patjetër uniformën e punës dhe pajisjet mbrojtëse;
- të përzgjedhë veglat dhe materialet për kryerjen e operacioneve të gjelbra te hardhia;
- të kryejë kontrolli teknik të veglave dhe pajisjeve për kryerjen e operacioneve të gjelbra te hardhia;
- të përgatisë siç duhet veglat dhe materialet për kryerjen e operacioneve të gjelbra te hardhia;
- të rrallojë dhe të tëharrë thithakët verorë, sipas kohës së përshtatshme;
- të presë majat e lastarëve para dhe pas lulëzimit;
- të kryejë heqjen e sjetullorëve në sharmendat e rinj;
- të kryejë siç duhet përkuljen te sharmendat e rinj;
- të kryejë rrallimin e gjetheve;
- të kryejë unazimin e sharmendave;
- të kryejë rrallimin e kokrrave dhe veshulëve;
- të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së operacioneve të gjelbërta tek hardhia.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të krasitjes së hardhisë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë krasitjes së hardhisë.

- të njehsojnë kostot e krasitjes së hardhisë, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të krasitjes së hardhisë, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për krasitjen e hardhisë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në vreshtat pranë saj.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të krasitjes në forma të ndryshme të hardhisë, operacioneve të gjelbërta, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e hardhisë.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të krasitjes në forma të ndryshme të hardhisë, operacioneve të gjelbërta, krasitjes dimërore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e hardhisë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për krasitjen e hardhisë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë krasitjes së hardhisë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të krasitjes në forma të ndryshme të hardhisë, operacioneve të gjelbërta, krasitjes dimërore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e hardhisë.
- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Gërshërë krasitjeje
  - Sharrë
  - Dorashka
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zberthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të
-

---

fidanëve që lidhet me krasitjen e hardhisë (kodi i punës,  
legjislacioni fiskal).

- Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-



## 8. Moduli “Përdorimi i preparateve kimike në kulturat drufrutore”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRDORIMI I PREPARATEVE KIMIKE NË KULTURAT DRUFRUTURE	M-14-460-20
Qëllimi i modulit	Modul praktik që i pajis nxënësit me aftësi praktike për të kryer procese pune për përdorimin e pesticideve, përgatitjen e tretësirave për trajtim, trajtuar kimikisht bimët e infektuara, verifikuar rezultatin e cilësisë së trajtimit kimik, si dhe kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me përdorimin e preparateve kimike të drufrutorëve.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese pune përgatitore për përdorimin e pesticideve.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– Të përgatisë uniformën e duhur për të kryer trajtime kimike.</li><li>– Të zgjedhë pajisjet e duhura për përgatitjen e solucionëve dhe kryerjen e trajtimit kimik.</li><li>– Të përgatisë siç duhet mjetet mbrojtëse ndaj pesticideve.</li><li>– Të përcaktojë saktë radhën e punës për përdorimin e pesticideve.</li><li>– Të përcaktojë vendin për përgatitjen e solucionëve sipas kriterëve të kërkuara.</li><li>– Të përcaktojë objektin për trajtim me pesticide, dëmtues, sëmundje.</li><li>– Të përcaktojë kulturën e sëmurë apo të prekur nga dëmtues, për trajtim me pesticide.</li><li>– Të përzgjedhë preparatin sipas llojit të sëmundjes apo dëmtuesit.</li><li>– Të lajmërojë fermerët e tjerë kufitare më to, për datën e trajtimit dhe llojin e helmit që do të përdoret</li><li>– Të zbatojë rregullat e ruajtjes së shëndetit të njerëzve dhe kafshëve nga përdorimi i helmeve.</li><li>– Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë trajtimeve kimike.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Vëzhgim me listë kontrolli</li></ul>	

## **RM 2 Nxënësi përgatit tretësirën për trajtim.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë kompletin e punës dhe maskës mbrojtëse para fillimit të përgatitjes së tretësirës.
- Të llogarisë sasisë e duhur të preparatit për përgatitjen e tretësirës.
- Të llogarisë sasisë e ujit për përgatitjen e tretësirës.
- Të peshojë saktë sasinë e preparatit sipas llogaritjeve të bëra.
- Të matë sasinë e ujit sipas raportit të kërkuar për përgatitjen e tretësirës.
- Të kryejë përzierjen preparatit me masën e ujit.
- Të përgatisë tretësirën homogjene sipas kërkesave të duhura.
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së shëndetit të njerëzve dhe kafshëve gjatë përgatitjes së tretësirës.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së tretësirës.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

## **RM 3 Nxënësi trajton kimikisht bimët e infektuara.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të kontrollojë faktorët klimatik si temperatura, lagështira, era etj.
- Të kryejë trajtimin kimik në bimët e infektuara sipas llojit të sëmundjes.
- Të vendosë tabelat lajmëruese për rrezik nga helmi .
- Të pastrojë siç duhet mjetet e punës.
- Të vendosë uniformën dhe mjetet mbrojtëse në vendin e caktuar.
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së shëndetit të njerëzve dhe kafshëve gjatë kryerjes së trajtimit kimik të bimëve.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë trajtimit kimik të bimëve të infektuara.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

## **RM 4 Nxënësi verifikon rezultatin e cilësisë së trajtimit kimik.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përcaktojë mënyrën më efektive të sondazhit.
- Të vrojttojë cilësinë e trajtimit të kulturave.
- Të shënojë rezultatet e kontrollit të cilësisë.
- Të analizojë rezultatet e vrojtimit.
- Të nxjerrë rezultatin, sipas situatës së ndodhur.

- Të verifikojë rezultati e nxjerrë, me atë standard.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të përdorimit të preparateve kimike në kulturat drufrutore.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë përdorimit të preparateve kimike në kulturat drufrutore.
- të njehsojnë kostot e përdorimit të preparateve kimike në kulturat drufrutore, sipas manualit përkatës
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të përdorimit të preparateve kimike në kulturat drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për përdorimin e preparateve kimike në kulturat drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul mund të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në pemëtore, ullishte, vreshta dhe agrumishte sipas mundësive që ofron zona dhe rajoni ku ndodhet shkolla.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës duhet të përdorë demonstrime konkrete të kryerjes së proceseve të punës gjatë përdorimit të preparateve kimike në kulturat drufrutore si: përgatitja për punë, përgatitja e tretësirës, kryerja e trajtimit, kontrolli i cilësisë së trajtimit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto procese pune.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur në përgatitjen për punë, përgatitjen e tretësirës, kryerjen e trajtimit, kontrollit të cilësisë së trajtimit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto procese pune.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për kryerjen e trajtimeve kimike në kulturat drufrutore.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së trajtimeve kimike në kulturat drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të përgatitjes për punë, përgatitjes së tretësirës, kryerjes së trajtimit, kontrollit të cilësisë së trajtimit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto procese pune.

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

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Baza prodhuese e shkollës (pemëtore, vreshtari, ullishte apo agrunishte)
  - Preparate të ndryshme kimike
  - Mjete të tjeshta pune krahu dhe të mekanizuara për kryerjen e trajtimeve kimike
  - Mjete transporti.
  - Pankarta, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e shërbimeve që lidhet me përdorimin e preparateve kimike në pemëtore, vreshtari, ullishte dhe agrumishte (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

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

### 1. Moduli “Prodhimi i vajit të ullirit”

**Drejtimi:** Bujqësi  
**Profili:** Frutikulturë  
**Niveli:** III i KSHK  
**Klasa:** 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I VAJIT TË ULLIRIT	M-08-461-20
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari pune për përpunimin e ullirit për vaj	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit sipas procedurave standarde.</li><li>– të dezinfektojë pajisjet dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare.</li><li>– të përcaktojë sasinë e ullirit për përpunim sipas kërkesës dhe standardeve.</li><li>– të transportojë ullirin në repart sipas procedurave standarde.</li><li>– të hedhë ullirin në bunkerin e lëndës së parë sipas procedurave standarde.</li><li>– të zbatojë teknikat e larjes së ullinjve sipas procedurave standarde.</li><li>– të largojë mbeturinat nga pajisjet larëse sipas kërkesave higjieno-sanitare.</li><li>– të largojë bërsitë nga linja teknologjike sipas kërkesave higjieno-sanitare.</li><li>– të transportojë bërsitë në tharëse sipas procedurave standarde.</li><li>– të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve përgatitore për prodhimin e vajit.</li></ul>	

**RM 2 Nxënësi prodhon vaj me ekstratim të bërsive të ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit me ekstraktim sipas kërkesave hijeno-sanitare.
- të pastrojë mjedisin dhe pajisjet sipas vendeve të punës.
- të përgatisë lëndën e parë, bërsi ulliri, me anë të copëtimit sipas procedurës standarde të punës.
- të transportojë lëndën e parë, bërsi ulliri, në repart sipas rregullit.
- të mbushë me kujdes distilatorin e ekstraktorëve me bërsi.
- të mbyllë në mënyrë hermetike distilatorin e ekstraktorëve.
- të mbushë distilatorin me përzierjen vaj-tretës, sipas raportit të caktuar.
- të mbyllë hermetikisht distilatorin sipas rregullit.
- të rikthejë tretësin në rezervuar sipas rregullit.
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të vajit me ekstraktim bërsish.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 3 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e vajit të ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhin për mbushje sipas kërkesës.
- të mbushë shishet me vaj ulliri sipas kërkesës.
- të mbushë fuçitë me vaj ulliri sipas kërkesës.
- të taposë shishet sipas rregullit.
- të etiketojë shishet me të gjitha të dhënat e duhura.
- të vendosë në arka e kuti shishet e ambalazuara, sipas rregullit.
- të magazinojë produktin sipas procedurave standarde
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit.
- të zbatojë rregullat e sig teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ambalazhimit dhe ruajtjes së vajit të ullirit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike të prodhimit të vajit të ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të vajit të ullirit.
- të njehsojnë kostot e prodhimit të vajit të ullirit, sipas manualit përkatës
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të vajit të ullirit, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e vajit të ullirit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në fabrikën e prodhimit të vajit të ullirit, ose në punishte të tjera të përpunimit të ullirit për vaj.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës ose teknologu duhet të përdorë sa më shumë demostrime konkrete të proceseve pune për prodhimin e vajit të ullirit, ambalazhimin e produktit dhe kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e vajit të ullirit.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur për kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e vajit të ullirit.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit, ambalazhimit të vajit të ullirit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike për prodhimin e vajit të ullirit.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

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

- Repart për prodhimin e vajit të ullirit
  - Mjete pune për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
  - Lëndë të parë dhe ndihmëse për prodhimin dhe ambalazhimin
-

---

e vajit të ullirit.

- Pankarta, makete, udhëzues, kataloge, rregullore, standarde industriale etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit që lidhet me prodhimin e vajit të ullirit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-



## 2. Moduli “Prodhimi i fidanit të shartuar të ullirit”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I FIDANIT TË SHARTUAR TË ULLIRIT	M-14-462-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për prodhimin e filizave të egër për nënshartesa, mbjelljen e filizave në kubikë, shartimin e fidanit me kurorë nën lëkurë, kryerjen e shërbimeve të nevojshme, si dhe në llogaritjet e thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e fidanëve të ullirit.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi prodhon filiza të egër të ullirit për nënshartesa.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– të përgatisë vendin e punës për prodhimin e filizave të egër të ullirit për nënshartesa.</li><li>– të përgatisë veglat dhe materialet e punës për prodhimin filizave të egër të ullirit për nënshartesa.</li><li>– të përlllogaritë sasisë së nënshartesave që do prodhohen</li><li>– të mbledhë farat e pjekura të ullastrës.</li><li>– të pastrojë farat e egra nga tuli dhe mbetjet vajore.</li><li>– të largojë mbeturinat vajore nga bërthamat.</li><li>– të thajë farat e egra në hije.</li><li>– të ruajë farat për një kohë të gjatë në rërë të thatë dhe të pastër në raport 3 me 1.</li><li>– të kontrollojë me mënyren mekanike dhe kimike fuqinë mbirëse të farave.</li><li>– të përcaktojë fuqinë mbirëse të farave.</li><li>– të përgatisë farat për mbjellje në farishte.</li><li>– të përgatisë dherishten për mbjelljen e farave.</li><li>– të mbjellë farat në dherishte në formë kalldrëmi.</li><li>– të mbulojë farat me dherishte dhe të bëjë ngjeshjen me dërrasë në mënyrë uniforme.</li><li>– të kryejë ujitjen e farishtes pas mbjelljes së farave.</li><li>– të kryejë shërbimet e duhura në farishte deri në momentin e trapiantimit.</li></ul>	

- 
- të pastrojë vendin e punës pas mbjelljes së farishtes dhe kryerjes së shërbimeve në farishte.
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të filizave të egër të ullirit për nënshartesa me fara.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 2 Nxënësi mbjell në kubikë filizat e egër për nënshartesa.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përgatisë dherishten për mbushjen e kubikëve në raportin 2 torfë:1 rërë:1 dhë
- Të mbushë kubikët (qeset e zeza) me dherishte në përmasat 30x20 cm.
- Të shkulë me krah filizat nga farishtja pasi të jetë bërë ujitja e tyre..
- Të vendosë në secilin kubikë nga një filiz.
- Të ngjeshë me anën e një kunj sistemin rrënjor të filizit me c e kubikut.
- Të ujisë me ujë të rrjedhshëm në formë shiu filizat e mbjellë kubikë.
- Të pastrojë barëra e këqija.
- Të pastrojë me gërrshërë pjesën e poshtme të nënshartesës..
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë mbjelljes së filizave të egër në kubikë për nënshartesa.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 3 Nxënësi sharton me kurorë nën lëkurë fidanët e ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet dhe materialet e doemosdoshme për realizimin e procesit të shartimit me kurorë nën lëkurë të fidanit.
- të përcaktojë momentin e duhur për realizimin e shartimit.
- të zgjedhë nënshartesat që do të shartohen.
- të marrë mbishartesat, sipas kultivarëve.
- të bëjë etiketimin e mbishartesave.
- të realizojë procesin e shartimit me kurorë nën lëkurë sipas procedurës së kryerjes.
- të lidhë dhe lyejë me mastiç e vendit të shartimit.
- të kontrollojë zënien e fidanëve pas shartimit.
- të kryejë shërbimet e nevojshme ndaj fidanëve të shartuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë shartimit të fidanit të ullirit me kurorë nën lëkurë, si dhe gjatë kryerjes së shërbimeve të nevojshme.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike për prodhimin e fidanëve të shartuar të kulturës së ullirit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar të kulturës së ullirit.
- të njehsojnë kostot e prodhimit të fidanëve të shartuar të kulturës së ullirit, sipas manualit përkatës
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritn detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të shartuar të kulturës së ullirit, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritn të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të shartuar të kulturës së ullirit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në fidanishte përkatëse.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të prodhimit të filizave të egër për nënshartesa, mbjelljes së filizave në kubikë për fidanë, shartimit të filizave me kurorë nën lëkurë, si dhe kryerjen e shërbimeve në shartesore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për prodhimin e filizave të egër për nënshartesa, mbjelljen e filizave në kubikë për fidanë, shartimin e filizave me kurorë nën lëkurë, si dhe kryerjen e shërbimeve të nevojshme në shartesore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e fidanëve të shartuar të ullirit me kurorë nën lëkurë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të ullirit.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të ullirit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit të filizave të egër për nënshartesa, mbjelljes së filizave në kubikë, shartimit të filizave të ullirit me kurorë nën lëkurë, si dhe llogaritjet e thjeshta ekonomike për prodhimin e fidanit të ullirit.
- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Thika shartimi, gërshtë
- Rrafje
- Mastic shartimi
- Fara bimësh të egra
- Piketa, etiketa
- Plehra kimike, pesticide
- Rërë, qese të zeza plastike
- Torfë
- Pajisje kancelarie.
- Makina llogaritëse dore.
- Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
- Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me prodhimin e fidanëve të ullirit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
- Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.

### 3. Moduli “Prodhimi i fidanëve të shartuar të agrumeve”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I FIDANËVE TË SHARTUAR TË AGRUMEVE	M-14-463-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për prodhimin e nënshartesave të agrumeve në ambiente të mbyllura dhe në kubikë, marrjen e mbishartesave, shartimin me syth, si dhe në llogaritjet e thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e fidanëve të agrumeve.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi prodhon filiza për nënshartesa agrumesh.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>– të zgjedhë bimët nga do të merren frutat sipas kriterëve të përcaktuara.</li><li>– të mbledhë me kujdes frutat në pjekjen e plotë të tyre.</li><li>– të kryejë me kujdes nxjerrjen e farave nga frutat, duke i prerë ato për së gjati.</li><li>– të përlllogarit sasinë e farës për mbjellje.</li><li>– të përzgjedhë mjetet dhe materialet për ndërtimin e farishtës mbjelljen e farës në farishte.</li><li>– të ndërtojë farishten për mbjelljen e farave.</li><li>– të përgatisë vllajën për mbjelljen e farës.</li><li>– të mbjellë farat në farishte dhe mbulojë ato me 1 cm pleh të shkrifët.</li><li>– të ngjeshë farat në farishte me dërrasë mbjellëse.</li><li>– të sigurojë parametrat për mbirjen e farës: lagështirën dhe temperaturën e nevojshme.</li><li>– të kryejë shërbimet e tjera të nevojshme në farishte.</li><li>– të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të nënshartesave të agrumeve në mjedise të mbyllura.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli</li></ul>	

**RM 2 Nxënësi prodhon në kubik nënshartesa agrumesh.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe materialet e tjera për prodhimin e nënshartesave të agrumeve në kubik.
- të sigurojë sasinë e mjaftueshme të plehut, rërës dhe dherishtes, duke respektuar raportin e duhur.
- të përzien mirë disa herë plehun dherishten dhe rërën.
- të mbushë qeset e zeza plastike me materialin ushqyes në përmasat 20x30 cm.
- të shkull me krah filizat e egër nga farishtja, në fazën e dy fazën e dy gjetheve të vërteta.
- të vendosë filizat nga një në çdo kubik, në të njëjtën thellësi që ishte në farishte.
- të ujisë filizat në mënyrë të vazhdueshme, sipas nevojës.
- të kryejë shërbimet e nevojshme nënshartesave në kubik.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të nënshartesave të agrumeve në kubik.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 3 Nxënësi sharton me syth filizat e agrumeve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe materialet e tjera për shartimin e fidanëve të agrumeve me syth të fjetur.
- të përcaktojë llojet që do të shartohen.
- të përcaktojë kultivarin për shartim brenda llojit.
- të etiketojë bimët nga do merren kalemrat për mbishartesa.
- të llogarisë sasinë e shartesave që duhet të përdoren brenda ditës.
- të kryejë teknikën e marrjes së kalemrave për nxjerrjen e sythave.
- të heq masën gjetnore në kalemrat ku do të merren sythat, duk vetëm pak gjethe.
- të ruajë në hije dhe me leckë të lagur kalemrat për ruajtjen e turgorit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike për prodhimin e fidanëve të agrumeve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të fidanëve të agrumeve.

- të njehsojnë kostot e prodhimit të fidanëve të agrumeve, sipas manualit përkatës
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të agrumeve, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të agrumeve.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në fidanishte përkatëse.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të prodhimit të filizave të egër për nënshartesa, prodhimit të nënshartesave të agrumeve në kubikë, shartimit të filizave me syth të fjetur, kryerjen e shërbimeve në shartesore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike luhur me prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për prodhimin e filizave të egër për nënshartesa, prodhimin e filizave për nënshartesë në kubikë, shartimin e filizave me syth të fjetur, si dhe kryerjen e shërbimeve të nevojshme në shartesore për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të agrumeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit të filizave për nënshartesa, shartimit të filizave të agrumeve me syth të fjetur, kryerjen e shërbimeve në shartesore, si dhe llogaritjet e thjeshta ekonomike për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Thika shartimi
- Gërshërë
- Rrafje

- 
- Mastic shartimi
  - Fara bimësh të egra
  - Piketa, etiketa
  - Plehra kimike
  - Pesticide
  - Rërë, qese të zeza plastike
  - Torfë
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me prodhimin e fidanëve të agrumeve (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.



#### 4. Moduli: “Prodhimi i distilatit nga frutat”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: III i KSHK  
Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I DISTILATIT NGA FRUTAT	M-08-464-20
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson në kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e distilatit nga frutat.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi përgatit për prodhimin e distilatit nga frutat .</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Të përgatitë vendin e punës dhe uniformën e përshtatshme për prodhimin e distilatit nga frutat.</li><li>– Të përgatitë pajisjet për kryerjen e procesit teknologjik të prodhimit të distilatit nga frutat.</li><li>– Të përcaktojë llojin dhe varietetin e përshtatshëm për prodhim distilati.</li><li>– Të përcaktojë sasinë dhe kohën më të mirë për vjeljen e vjeljen e frutave për prodhim distilati.</li><li>– Të vjelë me kujdes frutat për përpunim ose t’i blejë ato.</li><li>– Të sigurojë amballazhin e duhur.</li><li>– Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së përgatitjeve për prodhimin e distilatit të frutave.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Vëzhgim me listë kontrolli</li></ul>	
	<p><b>RM 2 Nxënësi përgatit lëndën e parë për distilim.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Të seleksionojë frutat që shërbejnë si lëndë e parë për distilim, duke eliminuar frutat e papërshtatshëm, sipas kriterëve të caktuara.</li><li>– Të pastrojë lëndën e parë nga lëndët e huaja.</li><li>– Të lajë me ujë të rrjedhshëm lëndën e parë.</li><li>– Të grijë lëndën e parë me pajisje të thjeshta dore.</li><li>– Të vendosë masën e grirë për fermentim, në enët dhe ambientin e përshtatshëm.</li></ul>	

- Të kontrollojë vazhdimisht fermentimin e masës së grirë.
- Të pastrojë vendin ku u përgatit lënda e parë për distilim sipas rregullave higjieno-sanitare
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së lëndës së parë për distilim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 3 Nxënësi kryen distilimin e frutave të fermentuar.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përgatitë distilatorin për punë, sipas udhëzuesit përkatës.
- Të zbrazë masën e fermentuar në enë të përshtatshme, me kujdes.
- Të mbushë distilatorin me masën e fermentuar, sipas standardit.
- Të vërë në punë distilatorin me energji elektrike, gaz, dru etj.
- Të kontrollojë vazhdimisht parametrat termik presionin, gjatë procesit të distilimit.
- Të vendosë enën prej qelqi me masën 250-300 ml, për mbledhjen e distilatit.
- Të ndajë “kokën”, “zemrën” dhe “bishtin” e distilatit, në momentin e duhur dhe në enë të posaçme.
- Të përfundojë distilimin e masës së fermentuar në momentin e duhur.
- Të zbrazë bërsitë e distiluara në enë të posaçme, pasi të ketë rënë temperatura e tyre e zierjes.
- Të largojë bërsitë, me shumë kujdes, nga reparti apo vendi i distilimit.
- Të pastrojë dhe lajë me ujë të rrjedhshëm distilatorin, enët e tjera dhe vendin ku u krye distilimi, sipas rregullave higjieno-sanitare.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së distilimit të frutave të fermentuara.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Nxënësi përgatit destilatin për marketing.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veçojë e vendosë “zemrën” e destilatit në enë të posaçme.
- Të matë saktë temperaturën e distilatit.
- Të matë gradën alkolike të destilatit me alkoolmetër.
- Të sigurojë sasinë e ujit të distiluar për përzjerje.
- Të përgatitë destilatin, sipas standardit shtetëror.
- Të ambalazhojë distilatin, në shishe qelqi ½ litër.
- Të taposë shishet e mbushura, hermetikisht.
- Të ngjisë etiketat me logon dhe të dhënat përkatëse, në shishe.
- Të bëjë marketimin e reklamimin e produktit, me anë të mediave të ndryshme.

- Të sistemojë dhe pastrojë vendin e punës pas përgatitjes së distilatit për marketing.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së distilatit për marketing.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 5 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike për prodhimin e distilatit nga frutat.**

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për bazë materiale.
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të distilatit nga frutat.
- të njehsojnë kostot e prodhimit të distilatit nga frutat, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, tatimet, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet për prodhimin e distilatit nga frutat, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e distilatit nga frutat.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përpunimit të frutave në shkollë ose në punishte private apo shtetërore të përpunimit të frutave për distilat.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, si dhe përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të shartuar të drufrutorëve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të distilatit nga frutat.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të të përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar,

---

përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.

- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Distilator
- Fruta për distilim
- Enë qelqi
- Alkoolmetër
- Amballazhe, etiketa
- Pajisje kancelarie.
- Makina llogaritëse dore.
- Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
- Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të frutave që lidhet me prodhimin e distilatit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
- Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.