

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

SKELETKURRIKULI

Për Profilin Mësimor

**TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT
TE BRUMRAVE**

Niveli III i KSHK
(1 vjeçar)

(Në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”)

Kodi: A1-III-23

Miratoi:

MINISTRI

Tiranë, 2023

Përmbajtja:

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

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Teknologji ushqimore”, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me përpunimin e brumrave”*.

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 profili “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK

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

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

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

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

2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e përpunimit të brumrave”, 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 eficiente.
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënësve të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga 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 “Teknologji e përpunimit të brumrave”

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e përpunimit të brumrave”, 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 interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të vlerësojë lëndët e para dhe ato ndihmëse.
- Të përdorë dhe mirëmbajë makineritë dhe paisjet në linjat e prodhimit të brumërave.
- Të prodhojë miellin, sipas teknologjisë së prodhimit.
- Të harmonizojë miellin, sipas asortimenteve të prodhimit.
- Të përgatitë recepturave për asortimente të ndryshme të prodhimeve të brumit.
- Të kryejë llogaritje për përcaktimin e temperaturave të ujit dhe brumit.
- Të programojë parametrat e aparaturave e makinerive në linjat e prodhimit të miellit dhe prodhimeve prej brumi.
- Të përgatitë brumin në brumëgatuese me metodat direkte dhe indirekte.
- Të kryejë analiza cilësore për përcaktimin e kohës së përfundimit të përgatitjes së brumit.
- Të kryejë formimin e brumit me formuese dhe në mënyrë manuale.
- Të kryejë dekorime të formave të ndryshme të brumit.
- Të kontrollojë procesin e fermentimit të brumit.

- Të kryejë procesin e pjekjes së bukës, asortimenteve të brumit me dhe pa shtesa, asortimenteve të ëmbla, biskotave, asortimenteve tradicionale, sipas kartës teknologjike.
- Të prodhojë bukë të llojeve të ndryshme (bukë masive, franxhollë/panine/simite, bukë fshati, bukë misri, bukë thekre, bukë soje) sipas procesit teknologjik.
- Të prodhojë asortimente të brumit me dhe pa shtesa (pica, qahi, gjevrek dhe kërcënja, byrek, pite, petulla, kreve, petë tigrani).
- Të prodhojë brumrat bazë, kremra dhe shurupe për pastiçeri.
- Të prodhojë asortimente pastiçerie.
- Të prodhojë petë të njoma, të thata dhe sfoliat.
- Të prodhojë asortimente tradicionale të brumit (jufka, fli, ballokume, trahana).
- Të prodhojë biskota, sipas teknologjisë së prodhimit.
- Të prodhojë makarona, sipas teknologjisë së prodhimit.
- Të vlerësojë cilësinë e produkteve përfundimtare në prodhimet e brumërave.
- Të identifikojë defektet në miell dhe në prodhimet e brumërave.
- Të kryejë analizën profesionale dhe raportimin mbi vlerësimin përfundimtar mbi defektet, shkaqet dhe masat parandaluese.
- Të ambalazhojë dhe etiketojë produktet përfundimtare.
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së produkteve.
- Të zbatojë standardet e profesionit.
- Të përcaktojë rendimentin (rrezën), koston e prodhimit, si dhe çmimin e produktit.
- Të zbatojë rregullat e higjenes personale dhe të vendit të punës.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.
- Të ushtrojë aftësitë sipërmarrëse në biznes.
- Të zbatojë parimet komunikimit dhe etikës së biznesit.
- Të përdorë mjete digjitale në funksion të veprimtarisë profesionale.

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK.

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

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

III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK

Plani mësimor për profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK (1 vjeçar)			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore
			Klasa 12
A.		Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)	8/9 (272/306)
1		Gjuhë shqipe	1
2		Letërsi	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)
5		Matematikë	2
6		TIK	1
7		Edukim fizik, sporte, shëndet	1
B.		Lëndët profesionale (Gjithsej)	7 (238)
1	L-17-157-22	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-08-250-23	Teknologjia e përpunimit të brumit	5
C.		Module të detyruar të praktikës profesionale. (Gjithsej)	12 (408)
1	M-08-1900-23	Prodhimi i bukës	84
2	M-08-1901-23	Prodhimi i asortimenteve të brumit me dhe pa shtesa	87
3	M-08-1902-23	Prodhimi i asortimenteve të ëmbla	102
4	M-08-719-23	Prodhimi i biskotave	66
5	M-08-718-23	Prodhimi i makaronave	69
D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	3 (102)
1	M-08-713-23	Prodhimi i miellit	51
2	M-08-1903-23	Prodhimi i petëve të njoma, të thata dhe sfoliat	51
3	M-08-1904-23	Prodhimi i asortimenteve tradicionale të brumit	51
		Gjithsej A+B+C+D	30/31 (1020/ 1054)

IV. Udhëzime për planin mësimor

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

Një javë mësimore ka jo më shumë se 32 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtmet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MAS).

- 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 nxënit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin e ta, të kompetencave të punës, të plota dhe të qëndrueshme.

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

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

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

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

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

Në rastin e nxënësve me aftësi të kufizuara, mësuesit duhet të përshtasin programet e lëndëve dhe përshkruesit e moduleve në përputhje me mundësitë e tyre, si dhe të krijojnë kushte për zbatimin e tyre.

VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

Vlerësimi vjetor i nxënësve në lëndët teorike profesionale dhe modulet e praktikave profesionale bëhet nga vetë mësuesit dhe instruktorët përkatës, me metoda dhe instrumente vlerësimi të përgatitura ose përzgjedhura nga vetë ata. Vlerësimi i nxënësve të bëhet me nota

(4-10) si për lëndët teorike, ashtu edhe për modulet praktike, si gjatë vitit, ashtu edhe në provimet përfundimtare.

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli 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 teknologjisë së përpunimit të brumrave.

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumrave”, niveli III i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Certifikatën profesionale të nivelit dhe Supplementin përkatës për këtë profil profesional, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga MFE, këto dëshmi përmbajnë:

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

VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-22). 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 gadishmërisë, 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, 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 marrëdhëniet e punës në një sipërmarrje.
- të përshkruajë hapat për zgjidhjen e mosmarrëveshjeve individuale dhe kolektive në mjedisin e punës.

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

Tema 1	Kuptimi, rëndësia dhe roli i sipërmarrjes	3 orë
Tema 2	Aftësitë (sjellja) sipërmarrëse	3 orë
Tema 3	Vetvlerësimi i potencialit personal	3 orë
Tema 4	Vlerësimi i kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive	3 orë
Tema 5	Zgjidhja e problemeve dhe vendimmarrja	4 orë

Tema 6	Qëndrimi kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve	3 orë
Tema 7	Etika e komunikimit dhe negocimit	3 orë
Tema 8	Puna individuale dhe puna në grup	4 orë
Tema 9	Gadishmëria, iniciativa dhe motivimi	3 orë
Tema 10	Përgjegjësia individuale dhe shoqërore	3 orë
Tema 11	Menaxhimi eficient i burimeve	3 orë
Tema 12	Aftësitë udhëheqëse në kontekstin e sipërmarrjes	3 orë
Tema 13	Globalizimi, informacioni, mjedisi dixhital dhe mediat sociale	4 orë
Tema 14	Sipërmarrja e biznesit dhe sipërmarrja sociale	3 orë
Tema 15	Format e organizimit të sipërmarrjeve	5 orë
Tema 16	Konteksti i sipërmarrjeve	6 orë
Tema 17	Mjedisi ligjor i sipërmarrjeve	4 orë
Tema 18	Marrëdhëniet e punës	4 orë
Tema 19	Zgjidhja e mosmarrëveshjeve në mjedisin e punës	4 orë

2. Lënda “Teknologjia e përpunimit të brumit”. (L-08-250-23) Kl. 12 – 170 orë

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

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

- Të shpjegojnë objektin, rëndësinë dhe historikun e Teknologjisë së përpunimit të brumërave.
- Të identifikojnë risitë në zhvillimin dhe modernizimin e teknologjisë së prodhimit të brumrave përkrah zhvillimit njerëzor.
- Të analizojnë llojet dhe elementët e sistemit teknologjik ushqimor në teknologjinë e prodhimit të miellit, bukës, makaronave, biskotave dhe asortimenteve të ndryshme me bazë brumi.
- Të shpjegojnë kuptimin për “sigurinë” dhe “cilësinë” ushqimore, rëndësinë e rregullave teknike dhe standardeve ndërkombëtare për sigurinë dhe cilësinë ushqimore.
- Të dallojnë parimet dhe përfitimet nga zbatimi i sistemeve HACCP dhe ISO 22000.
- Të klasifikojnë ambalazhet në Teknologjinë e përpunimit të brumërave, sipas llojit të materialit dhe veçorive të ushqimit që do të ambalazhohet.
- Të shpjegojnë rëndësinë, funksionet dhe kategoritë e ambalazheve në teknologjinë e përpunimit të brumërave.
- Të shpjegojnë mënyra të ambalazhimit, etiketimit dhe dizajnit në teknologjinë e përpunimit të brumërave.
- Të dallojnë defektet e ambalazheve, kërkesat dhe treguesit kryesorë për cilësinë e tyre;
- Të dallojnë aditivët ushqimorë në Teknologjinë e përpunimit të brumërave, parimet dhe rregullat e përdorimit të tyre.

- Të përshkruajnë proceset, aparatet dhe pajisjet në teknologjinë e përpunimit të drithërave, miellit dhe brumërave.
- Të respektojnë rregullat e sigurisë në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.
- Të shpjegojnë rreziqet në vendin e punës dhe dhënien e ndihmës së parë.
- Të argumentojnë rolin dhe rëndësinë e higjienës në teknologjinë e prodhimit të bukës dhe prodhimeve të tjera prej brumi.
- Të dallojnë veçoritë botanike, strukturën, përbërjen kimike, biokimike dhe biologjike të drithërave.
- Të klasifikojnë grurin dhe misrin, bazuar në të dhënat botanike si dhe Asortimentet e brumërave bazuar në veçoritë teknologjike, përbërjen dhe mënyrës së prodhimi të tyre.
- Të shpjegojnë veçoritë teknologjike në prodhimin e miellit.
- Të dallojnë veçoritë e lëndëve ndihmëse, shtesave në Teknologjinë e përpunimit të brumërave.
- Të argumentojnë rolin e enzimave dhe mikroflorës fermentuese në prodhimin e miellit, bukës dhe asortimenteve të brumërave.
- Të kryejnë llogaritje për përcatimin e temperaturës së ujit për përgatitjen e brumërave dhe për përgatitjen e recepturave të ndryshme.
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik në prodhimin e bukës.
- Të interpretojnë proceset e fermentimit në prodhimin e bukës.
- Të shpjegojnë procesin e pjekjes dhe rëndësinë e saj në prodhimin e bukës.
- Të vlerësojnë treguesit e përgjithshëm të cilësisë së drithit, miellit, bukës, makaronave, biskotave dhe asortimenteve të tjera të brumërave.
- Të shpjegojnë rëndësinë dhe mënyrat e përcaktimit të rrezes/rendimentit të miellit, bukës, makaronave, biskotave dhe asortimenteve të tjera të brumërave.
- Të kryejnë llogaritje për përcaktimin e rrezes, rendimentit në prodhimin e miellit, bukës dhe asortimenteve të tjera të brumërave, si dhe për përcaktimin e humbjeve gjatë procesit teknologjik të prodhimi të tyre.
- Të shpjegojnë defektet e bukës, makaronave, biskotave dhe asortimenteve të tjera të brumërave, shkaqet dhe masat parandaluese për shmangien e tyre.
- Të përshkruajë veçoritë teknologjike të prodhimit të asortimenteve të ëmbla të brumit, dietike, me/ pa shtesa, petëve të njoma, të thata dhe sfoliat, picave etj.,
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të makaronave.
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të biskotave.
- Të dallojnë parimet, metodat, mjetet, makineritë dhe procedurat e ruajtjes/konservimit të prodhimeve të gatshme e gjysëm të gatshme në teknologjinë e përpunimit të brumërave.
- Të dallojnë mbetjet teknologjike nga prodhimi i miellit, bukës, makaronave, biskotave, Asortimenteve të tjera të brumërave dhe mënyrat e riciklimit dhe trajtimit të tyre.

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

Tema 1	Objekti i teknologjisë së përpunimit të brumit, historiku, rëndësia.	2 orë
Tema 2	Sistemet teknologjike në teknologjinë e përpunimit të brumërave.	3 orë
Tema 3	Sistemet e sigurisë dhe cilësisë ushqimore në teknologjinë e përpunimit të brumërave, HACCP dhe ISO 22000.	5 orë
Tema 4	Ambalazhimi, etiketimi dhe ruajtja e drithërave, miellit dhe produkteve të brumërave.	4 orë
Tema 5	Lëndët ndihmëse, shtesat dhe aditivët ushqimor në teknologjinë e	4 orë

	përpunimit të brumërave.	
Tema 6	Procese, aparate dhe pajisje në Teknologjinë e përpunimit të brumëave.	8 orë
Tema 7	Roli i TIK në teknologjinë e përpunimit të brumërave.	3 orë
Tema 8	Higjiena në teknologjinë e përpunimit të brumërave.	8 orë
Tema 9	Sigurimi teknik dhe ruajtja e mjedisit. Rreziqet në punë, parandalimi, dhënia e ndihmës së parë.	6 orë
Tema 10	Drithërat, veçoritë botanike, struktura dhe përbërja e kokrrës së drithit	7 orë
Tema 11	Teknologjia e prodhimit të miellit.	12 orë
Tema 12	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së drithërave dhe miellit	10 orë
Tema 13	Enzimata dhe mikroflora e drithërave, miellit dhe brumërave.	7 orë
Tema 14	Teknologjia e prodhimit të bukës.	14 orë
Tema 15	Rrezja, rendimenti i bukës.	2 orë
Tema 16	Defektet e bukës shkaqet dhe masat parandaluese.	4 orë
Tema 17	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së bukës.	8 orë
Tema 18	Prodhimi i asortimenteve të ndryshme të brumërave.	15 orë
Tema 19	Prodhimet dietike me bazë brumi, llojet, rëndësia.	5 orë
Tema 20	Teknologjia e prodhimit të makaronave.	13 orë
Tema 21	Defektet e makaronave, shkaqet dhe masat parandaluese.	2 orë
Tema 22	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së makaronave.	8 orë
Tema 23	Teknologjia e prodhimit të biskotave.	11 orë
Tema 24	Defektet e biskotave, shkaqet dhe masat parandaluese.	2 orë
Tema 25	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së biskotave	7 orë

IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar:

1. Moduli “Prodhimi i bukës”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I BUKËS	M-08-1900-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përzgjedhur e përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese, për të kryer sipas procedurës proceset e gatimit, përpunimit të brumit, pjekjes për prodhimin e bukës, si dhe për të kryer llogaritje të thjeshta ekonomike.	
Kohëzgjatja e modulit	84 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1	Nxënësi zbaton standardin e profesionit të përpunuesit të brumërave. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të informohet për nevojat e tij për orientim në karrierë;- të zbatojë rregulloren e brendshme në repartet e përpunimit të brumërave.- të zbatojë kërkesat e higjienës personale dhe të vendit të punës;- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë/dhënies së ndihmës së parë;- të zbatojë detyrat përkatëse në reparte, sipas hierarkisë së organizimit;- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjave të prodhimit të brumërave;- të demonstrojë iniciativë, korrektësi, zbatueshmëri të afateve kohore dhe vetëkontroll.- të punojë në ekip, duke bashkëpunuar me kolegët dhe eprorët;- të komunikojë me etikë profesionale me eprorët, kolegët, klientët;- të përdorë dokumentacionin teknik dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në repartet e përpunimit të brumërave;

- të zbatojë rregullat bazë për garantimin dhe sigurimin e cilësisë së produktit, HACCP¹ (Hazard Analyses Critical Control Point (Analiza e rrezikut e Pikave Kritike Kontrollit.) dhe garantimin e sigurisë ndaj shëndetit të konsumatorit;
- të plotësojë dokumentacionin për gjurmueshmërinë në repartet e përpunimit të brumërave;
- të respektojë legjislacionin në industrinë e përpunimit të brumërave;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të brumërave, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.

RN 2 Nxënësi prodhon bukë masive.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës masive sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të përgatitë dhe interpretojë recepturavet për prodhimin e bukës masive;
- të vlerësojë cilësinë e miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, bazuar në metodat e analizës dhe kërkesave standarde për cilësinë e tyre;
- të hedhë miellin, lëndët ndihmëse, shtesat përmirësuese dhe ujin në brumëgatuese sipas recepturës;
- të gatujë brumin me metodën e drejtpërdrejtë në brumëgatuese, sipas procedurave standarde dhe kartës teknologjike;
- të gatujë brumin me metodën e tërthortë në brumëgatuese, sipas teknikave përkatëse për këtë metodë;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushteve teknike dhe treguesve cilësorë të tij;
- të vendosë brumin në vendin/enën për fermentimin e parë;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të përpunojë brumin (copëtim/ formim/ fermentim i dytë) me makineri ose në mënyrë manuale, sipas kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit dytë të brumit, sipas kërkesave standarde për

- brumin e fermentuar;
- të pjekë bukën masive sipas parametrave teknologjik të pjekjes së bukës, parametrave standarde dhe kartës teknologjike;
- të kryejë identifikimin e defekteve të bukës dhe marjen e masave gjatë procesit teknologjik;
- të sistemojë bukën masive pas pjekjes, për ftohjen/kullimin e saj, sipas rregullave standarde për kullimin/ftohjen e bukës;
- të përgatitë bukën masive për shitje bazuar në kërkesat standarde dhe rregulloren e brendshme të linjës së prodhimit (furrë/fabrikë/repart);
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës masive.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi prodhon franxhollë/panine/simite.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë dhe të interpretojë recepturavet për prodhimin e franxhollës/panines/simites sipas recetës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e franxhollës/panines/simites sipas procedurave standarde;
- të kryejë higjienizimin e linjës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të përgatitë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e franxhollës/panines/simites sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin për prodhimin e franxhollës/panines/simites në brumëgatuese sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushtit teknik dhe treguesve cilësorë të brumit;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të përpunojë brumin për franxhollë, sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për panine sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për simite sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të ecurisë dhe përfundimit të fermentimit të dytë i brumit, sipas

- kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të dekorojë franxhollën/paninen/simiten (para/pas pjekjes) sipas recetës;
- të pjekë franxhollën/paninen/simiten sipas parametrave standarde dhe kartës teknologjike;
- të përgatitë franxhollën/paninen/simiten për shitje sipas procedurave standarde;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të franxhollës/panines/simites.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi prodhon bukë fshati.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë dhe interpretojë recepturavet për prodhimin e bukës së fshatit;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e bukës së fshatit, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të përgatitë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse, sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin e bukës së fshatit me brumë-maja (natyrale), sipas recetës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për bukë fshati me makineri ose në mënyrë manuale, sipas kartës teknologjike;
- të dekorojë bukën e fshatit, sipas modelit para ose pas pjekjes;
- të pjekë bukën e fshatit, sipas parametrave teknologjike;
- të përgatitë bukën e fshatit për shitje;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës së fshatit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 5 Nxënësi prodhon bukë misri.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë dhe interpretojë recepturavet për prodhimin e

- bukës së misrit, sipas recetës bazë;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës së misrit, sipas rregullores së brendshme të repartit;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës së misrit, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të misrit, sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
- të përgatitë miellin, ujin dhe shtesat, sipas recepturës për prodhimin e bukës së misrit të thjeshtë/me maja/shtesa;
- të harmonizojë miellrat, sipas recepturës për prodhimin e bukës së misrit me maja/shtesa;
- të gatujë brumin për bukë misri të thjeshtë/me maja/shtesa, sipas recepturave dhe kartës teknologjike;
- të dozojë brumin për bukë misri të thjeshtë /me maja/shtesa, sipas recepturës;
- të vendosë brumin e përgatitur të bukës së misrit të thjeshtë/me maja/shtesa në tava/forma për pjekje;
- të pjekë bukën e misrit, sipas llojit dhe parametrave teknologjik të pjekjes;
- të përgatitë për shitje bukën e misrit të thjeshtë/me maja/shtesa, sipas llojit dhe procedurave standarde;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës misrit të thjeshtë/me maja/shtesa.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 6 Nxënësi prodhon bukë thekre.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë dhe interpretojë recepturavet për prodhimin e bukës së thekrës, sipas recetës bazë;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës së thekrës, sipas rregullores së brendshme të repartit;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës së thekrës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të thekrës, sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
- të përgatitë miellin, ujin dhe shtesat, sipas recepturës për prodhimin e bukës së thekrës;
- të harmonizojë miellrat, sipas recepturës për prodhimin e bukës së thekrës;

- të gatujë brumin për bukë thekre, sipas recepturave dhe kartës teknologjike;
- të dozojë brumin për bukë thekre, sipas recepturës;
- të vendosë brumin e përgatitur të bukës së thekrës në tava/forma për pjekje;
- të pjekë bukën e thekrës, sipas parametrave teknologjik të pjekjes;
- të përgatitë për shitje bukën e thekrës, sipas procedurave standarde;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës thekrës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 7 Nxënësi prodhon bukë soje.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë dhe interpretojë recepturavet për prodhimin e bukës së sojës, sipas recetës bazë;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës së sojës, sipas rregullores së brendshme të repartit;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës së sojës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të sojës, sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
- të përgatitë miellin, ujin dhe shtesat, sipas recepturës për prodhimin e bukës së sojës me maja dhe shtesa;
- të harmonizojë miellrat, sipas recepturës për prodhimin e bukës së sojës me maja dhe shtesa;
- të gatujë brumin për bukë soje me maja dhe shtesa, sipas recepturaveve dhe kartës teknologjike;
- të dozojë brumin për bukë soje me maja dhe shtesa, sipas recepturës;
- të vendosë brumin e përgatitur të bukës së sojës me maja dhe shtesa në tava/forma për pjekje;
- të pjekë bukën e sojës, sipas llojit dhe parametrave teknologjik të pjekjes;
- të përgatitë për shitje bukën e sojës të me maja dhe shtesa, sipas llojit dhe procedurave standarde;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të bukës së sojës me maja dhe shtesa.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 8 Nxënësi prodhon bukë dietike (pa gluten).

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës dietike (pa gluten), sipas llojit të bukës dhe recetave bazë;
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës dietike, sipas rregullores së brendshme të repartit;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës dietike, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit pa gluten, sipas llojit të miellit dhe metodave të analizës dhe kërkesave standarde;
- të përgatitë miellin pa gluten, ujin dhe shtesat dietike, sipas llojit të bukës dhe recepturave për prodhimin e bukës dietike;
- të harmonizojë miellrat, sipas llojit dhe recepturave për prodhimin e bukës dietike;
- të gatujë brumin për bukë dietike, sipas llojit, recepturave dhe kartës teknologjike;
- të dozojë brumin për bukë dietike, sipas recepturave;
- të vendosë brumin e përgatitur të bukës dietike në tava/forma për pjekje;
- të pjekë bukën dietike, sipas parametrave teknologjik të pjekjes;
- të përgatitë për shitje bukën dietike, sipas procedurave standarde;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 9 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare gjatë prodhimit të bukës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatitë preventivin për inputet në sistemin teknologjik të prodhimin e bukës, sipas llojit;

- të përcaktojë rrezën (rendimentin) e prodhimit të bukës, sipas llojit (për 100 kg miell);
- të llogarisë koston për një bukë, sipas llojit;
- të llogarisë çmimin për një bukë, sipas llojit;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së bukës, sipas llojit;
- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e bukës, sipas llojit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e bukës, sipas llojit;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të prodhimit të bukës, si edhe vizita në furra apo fabrika të tjera buke.

- Mësimdhënësi i praktikës profesionale duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të procedurave të pranimit, vlerësimit, përgatitjes së lëndëve të para e atyre ndihmëse si dhe të proceseve të përgatitjes, përpunimit, pjekjes, ambalazhimit/ruajtjes, llogaritjes së rrezes/kostos/çmimit të bukës (sipas llojit), demonstrime të përdorimit të mjeteve e materialeve të nevojshme për këto procese, si edhe plotësimin dhe arkivimit të dokumentave.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellrave (sipas llojit të bukës) e lëndëve ndihmëse, shtesave, në procedurat e përgatitjes së brumit, përpunimit, pjekjes, ambalazhimit të bukës si dhe në veprimtari për llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të bukës, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të bukës, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme e të produkteve përfundimtare, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të bukës, sipas llojit.
- Rekomandohet metodat e “lojës me role”, “punës me grupe”, “punës me projekte”, etj.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të bukës, sipas llojit.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të nxënësve.

**Kushtet e
e domosdoshme
për realizimin e
modulit**

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

- Repart për prodhimin e bukës me poste pune;
 - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e e prodhimit të bukës.
 - Miell gruri, misri, thekre, soje, miell pa gluten etj.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, formuese, furrë, petëzues.
 - Kompjuter, printer, projektor, CD-i etj.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të veprimtarive që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Prodhimi i asortimenteve të brumit me dhe pa shtesa”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I ASORTIMENTEVE TË BRUMIT ME DHE PA SHTESA	M-08-1901-23
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të prodhuar asortimente të brumit me dhe pa shtesa (pica, qahi, gjevrek, byrek, pite, petulla, krepa) duke zbatuar recepturat përkatëse dhe procesin e prodhimit teknologjik.	
Kohëzgjatja e modulit	87 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi prodhon asortimente me brumë pice. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e asortimenteve me brum pice, sipas procedurave standarde;- të kryejë higjienizimin e linjës dhe vendit të punës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të picave;- të kryejë përgatitjen dhe interpretimin e recepturave, sipas llojit të picave që do të prodhohen;- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse, sipas kërkesave të standarteve;- të përgatitë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e picës, sipas recepturës;- të përgatisë brumin në brumëgatuese/ manuale, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;- të përcaktojë gadishmërinë e brumit, sipas kushtit teknik dhe treguesve cilësorë të brumit;- të kryejë fermentimin e parë të brumit, sipas kartës teknologjike;- të kryejë dozmin dhe përpunimin e brumit, sipas teknikave për prodhimin e picave;- të vendosë brumin në tavë/ forma për fermentimin e dytë (10 min), sipas recetës dhe regjimit të fermentimit;- të kryejë hapjen e brumit të picës, sipas standartit të kërkuar;	

- të kryejë mbushjen e bazës së picës, sipas rradhës dhe llojit të picës.
- të kryejë pjekjen e picës , sipas parametrave të përcaktuara;
- të nxjerrë picën nga furra, pas pjekjes;
- të vlerësojë cilësinë e picave të prodhuara sipas kërkesave standarte;
- të ambalazhojë picat të çastit/për ruajtje, sipas procedurës;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të picave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi prodhon qahi, gjevrek dhe kërcënja.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e qahisë, gjevrekut dhe kërcenjave, sipas procesit teknologjik;
- të higjienizojë linjën dhe vendin e punës për prodhimin e qahisë, gjevrekut dhe kërcenjave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të përgatitë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e qahisë, gjevrekut dhe kërcenjave, sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse, sipas kërkesave të standarteve;
- të përgatisë majanë sipas llojit, për prodhimin e qahisë, gjevrekut dhe kërcenjave;
- të gatujë brumin në mënyrë manuale/makineri, sipas kartës teknologjike duke respektuar parametrat për temperaturën e caktuar të ujit dhe mjedisit (38-42 °C);
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të përpunojë brumin për qahi me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për gjevrekë me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për kërcënja me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të dekorojë brumin për qahisë, gjevrekut dhe kërcenjave

- sipas recetës dhe modelit (para dhe pas pjekjes);
- të pjekë qahi, duke zbatuar parametrat e pjekjes sipas kartës teknologjike;
- të pjekë gjevrekë, kërcenja duke zbatuar parametrat e pjekjes sipas kartës teknologjike;
- të kryejë ftohjen, kullimin dhe sistemimin e qahisë, gjevrekut dhe kërcenjave, pas pjekjes;
- të ambalazhojë qahisë, gjevrekut dhe kërcenjave për ruajtje, sipas procedurës;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të qahisë, gjevrekut dhe kërcenjave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi prodhon byrek.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e byrekut, sipas procedurave standarde;
- të kryejë higjienizimin e linjës dhe vendit të punës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të byrekut;
- të kryejë përgatitjen dhe interpretimin e recepturave, sipas llojit të byrekut që do të prodhohet;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse, sipas kërkesave të standarteve;
- të përgatitë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e byrekut, sipas recepturës;
- të përgatisë brumin (e thjeshtë, sfoljat) në brumëgatuese/manuale, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushtit teknik dhe treguesve cilësorë të brumit;
- të përgatisë shtesat për mbushjen e byrekut, sipas recepturës;
- të kryejë dozmin dhe përpunimin e brumit, sipas teknikave për prodhimin e byrekut;
- të kryejë hapjen e brumit të byrekut në mënyrë manuale/makineri, sipas standartit të kërkuar;
- të kryejë mbushjen, sipas rradhës dhe llojit të byrekut;
- të ambalazhojë byrekët, sipas llojit për ruajtje në parametrat e kërkuar;
- të kryejë pjekjen e byrekut, sipas parametrave të përcaktuara;
- të kryejë ftohejen e byrekut, pas pjekjes;

- të vlerësojë cilësinë e byrekut të prodhuar, sipas kërkesave standarte;
- të ambalazhojë byrekun e çastit/për ruajtje, sipas procedurës;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të byrekut.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi prodhon pite, petulla, krepa (petë tigan) etj.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e piteve, petullave, krepave etj., sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën dhe vendin e punës për prodhimin e piteve, petullave dhe krepave sipas procedurave standarde;
- të përgatitë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- të gatujë brumin, sipas recepturës dhe kartës teknologjike për prodhimin e piteve, petullave dhe krepave;
- të përpunojë brumin në mënyrë manuale/makineri, sipas asortimentit (pite, petulla, krepe) dhe kartës teknologjike;
- të dekorojë asortimentet para/pas pjekjes, sipas recetës dhe modelit;
- të kryejë pjekjen/skuqjen, sipas asortimentit, duke zbatuar parametrat, sipas kartës teknologjike;
- të vlerësojë cilësinë e piteve, petullave dhe krepave të prodhuara, sipas kërkesave standarte;
- të ambalazhojë piteve, petullave dhe krepave për ruajtje, sipas procedurës;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të piteve, petullave dhe krepave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 5 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare për prodhimin e asortimenteve të brumit me dhe pa shtesa.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;

- të përgatitë preventivin për inputet në sistemin teknologjik të prodhimit të picës, gjevrekut, qahisë, kërcenjave, byrekut, piteve, petullave dhe krepave, sipas llojit;
- të përcaktojë rrezën (rendimentin) e prodhimit të picës, gjevrekut, qahisë, kërcenjave, byrekut, piteve, petullave dhe krepave, (për 100 kg miell) ;
- të llogarisë koston e prodhimit, për picën, gjevrekut, qahisë, kërcenjave, byrekut, piteve, petullave dhe krepave, për një njësi;
- të llogarisë çmimin për një njësi, picë, gjevrek, qahi, kërcenjë, byrek, pite, petulla dhe krepa;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së picës, gjevrekut, qahisë, kërcenjave, byrekut, piteve, petullave dhe krepave, sipas llojit të produktit;
- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e picës, gjevrekut, qahisë, kërcenjave, byrekut, piteve, petullave dhe krepave, sipas llojit të produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e picës, gjevrekut, qahisë, kërcenjave, byrekut, piteve, petullave dhe krepave, sipas llojit të produktit;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

- Mësuesi/instruktori/teknologu duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të procedurave të përgatitjes së lëndëve të para e atyre ndihmëse, gatimit, përpunimit, pjekjes, përvëlimit, skuqjes, (sipas asortimenteve me dhe pa shtesa) ambalazhimit të asortimenteve me dhe pa shtesa si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, në procedurat e gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të asortimenteve me dhe pa shtesa, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur duke zbatuar standardet e profesionit.
- Nxënësit duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të asortimenteve me

dhe pa shtesa. Rekomandohet metoda e “lojës me role”, punës me grupe”, “punës me projekte”, etj.

- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të asortimenteve me miell gruri.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të nxënit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Repart për prodhimin e bukës me poste pune për gatimin e asortimenteve me miell gruri.
 - Komploti i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme gatimin e asortimenteve me miell gruri.
 - Miell gruri, maja, sodë buke, kripë, sheqer, fara drithore, dhe lëndë të tjera ndihmëse sipas llojit, etj.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, formuese, furrë, petëzues, tava, tigan, etj.
 - Kompjuter, printer, projektor, CD-i etj.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të veprimtarive që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Prodhimi i asortimenteve të ëmbla”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I ASORTIMENTEVE TË ËMBLA	M-08-1902-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese sipas recepturave, për prodhimin e asortimenteve të ëmbla, si dhe ruajtja e tyre për shitje.	
Kohëzgjatja e modulit	102 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi gatuan brumrat bazë për pastiçerinë. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;- të higjienizojë mjetet, pajisjet e punës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;- të përgatitë lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat, sipas recetës;- të hedhë lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat në brumëgatuese, sipas recetës;- të përpunojë brumin, sipas procesit teknologjik dhe recetës;- të përgatitë brumin pandispanjë;- të përgatitë brumin e zier (shu);- të përgatitë brumin fluror;- të përgatitë brum keku;- të përgatitë brumin për korosan, sipas recetës;- të përgatisë brumin e ardhur dhe me shtesa, sipas recetës;- të pjekë brumërat e pastiçerisë, sipas parametrave të kërkuara dhe kartës teknologjike;- të vlerësojë dhe analizojë defektet / shkaqet dhe masat parandaluese të tyre;- të ruajë brumrat duke zbatuar kërkesat standarte për ruajtjen e produkteve të pastiçerisë.- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;	

-
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të brumërave bazë të pastiçerisë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi përgatit kremra dhe shurupe për pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet, pajisjet e punës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;
- të përgatitë lëndët e para, ndihmëse e shtesat, sipas recetës;
- të përgatisë kremin anglez sipas recetës;
- të përgatisë kremin marengë sipas llojit;
- të përgatisë kremin sharlot sipas recetës;
- të përgatisë krem gjalpi sipas llojit dhe recetës;
- të përgatisë krem me ajkë qumështi (bimore, shtazore);
- të përgatisë kremin brulee' sipas recetës;
- të përgatisë kremin katalana sipas recetës;
- të përgatisë kremin "Shantilly" sipas procesit teknologjik;
- të përgatisë kremin e zier sipas recetës;
- të përgatisë kremrat mikse sipas recetave;
- të përgatisë kremin me çokollatë sipas procesit teknologjik;
- të përgatisë budingun sipas recetës;
- të përgatisë kremin e orizit sipas recetës;
- të përgatisë kremin me rikotë sipas recetës;
- të përgatisë shurupe, sipas recetës ;
- të vlerësojë dhe analizojë defektet / shkaqet dhe masat parandaluese të tyre;
- të dekorojë kremrat sipas rregullave të estetikës në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremrave;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të brumërave bazë të pastiçerisë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Nxënësi prodhon asortimente pastiçerie.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet, pajisjet e punës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;
- të përgatitë lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat, sipas recetës;
- të prodhojë asortimente më brumë pandispanjë, sipas recetës dhe kartës teknologjike;
- të prodhojë asortimente me brumin e zier (shu) sipas recetës dhe kartës teknologjike;
- të prodhojë asortimente më brumë fluror sipas recetës dhe kartës teknologjike;
- të prodhojë kek të llojeve të ndryshme me mbushje sipas recetës dhe kartës teknologjike;
- të prodhojë korosan, sipas recetës dhe kartës teknologjike;
- të prodhojë asortimente me brumë të ardhur dhe me shtesa, sipas recetës dhe kartës teknologjike;
- të përgatisë torta, sipas recetës dhe kartës teknologjike;
- të përgatitë asortimente me shurup (sherbet), sipas recetës;
- të prodhojë asortimente pastiçerie dietike, sipas recetës;
- të vlerësojë dhe analizojë defektet / shkaqet dhe masat parandaluese të tyre;
- të ruajë brumrat duke zbatuar kërkesat standarte për ruajtjen e produkteve të pastiçerisë.
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të brumërave bazë të pastiçerisë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të pastiçerisë, por rekomandohen dhe reparte pastiçerie pranë furreve të bukës.

- Mësuesi/instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të pranimit, vlerësimit, përgatitjes, përpunimit, pjekjes së brumrave dhe kremrave si dhe ambalazhimit dhe etiketimit të asortimenteve të prodhura me to, si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese pune.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen lëndëve të para për përpunim, në procedurat e përgatitjes së brumrave dhe kremrave bazë të pastiçerisë së furrës, pjekjes, ambalazhimi, etiketimit të asortimenteve të ëmbla fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për

proceset kryesore të prodhimit të brumrave, kremrave si dhe asortimenteve me to, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produktit përfundimtar, si dhe në lidhje me defektet e kontatuara, gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të asortimenteve të ëmbla

- Rekomandohet metoda e “punës së pavarur”, ku nxënësit kryejnë funksionin e punëtorit të pastiçerisë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të asortimenteve të ëmbla.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të nxënit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

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

4. Moduli “Prodhimi i biskotave”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I BISKOTAVE	M-08-719-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese sipas recetave dhe recepturave, për të përgatitur brumin e biskotave, për të përpunuar e pjekur biskota të llojeve të ndryshme, sipas procesit teknologjik, si dhe për të kryer llogaritje të thjeshta ekonomike.	
Kohëzgjatja e modulit	66 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi prodhon biskota me brumë të shkrifët. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, makineritë për përpunimin e brumit, në linjën e prodhimit të biskotave me brumë të shkrifët, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;- të dozojë lëndët e para e ndihmëse për prodhimin e biskotave me brumë të shkrifët;- të gatujë brumin e biskotave në makinerinë përzierëse, sipas procedurës deri në homogjenizimin e masës;- të nxjerrë brumin e biskotave nga makineria përzierëse;- të realizojë ose jo pushim/ripërpunim të brumit të shkrifët të biskotave, sipas silësisë së miellit dhe kërkesave standarde për cilësinë e tij;- të dozojë brumin e shkrifët të biskotave, sipas parametrave të kërkuar;- të formojë brumin e biskotave me makineri formimi/manuale, sipas recetës për llojin e biskotës;- të dekorojë brumin e biskotave me makineri/manuale, sipas recetës për llojin e biskotës;- të programojë parametrat e furrës temperaturë/lagështirë/kohë për pjekjen e biskotave, sipas kartës teknologjike dhe	

-
- manualit ndihmës të furrës;
 - të rreshtojë tavat/format me biskota të formuara në furrë, sipas kohës së formimit;
 - të mbikqyrë procesin e pjekjes së biskotave me brumë të shkrifët, sipas kartës teknologjike;
 - të kryejë nxjerrjen e biskotave me brumë të shkrifët nga furra pas pjekjes, sipas rregullave dhe kërkesave standarde;
 - të sistemojë biskotat me brumë të shkrifët pas pjekjes, për ftohjen/kullimin e tyre, sipas rregullave standarde për kullimin/ftohjen;
 - të mirëmbajë furrën e pjekjes së biskotave, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
 - të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të biskotave;
 - të vlerësojë treguesit organo-shqisore sipas llojit të biskotave me brumë të shkrifët;
 - të kryejë identifikimin e defekteve të biskotave me brumë të shkrifët dhe marjen e masave;
 - të ambalazhojë biskotat me brumë të shkrifët, sipas llojit të biskotës dhe mënyrës së ambalazhimit;
 - të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
 - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të biskotave me brumë të shkrifët.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.

RN 2 Nxënësi prodhon biskota me brumë të zgjatur.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, makineritë për përpunimin e brumit, në linjën e prodhimit të biskotave me brumë të zgjatur, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të dozojë lëndët e para e ndihmëse për prodhimin e biskotave me brumë të zgjatur;
- të gatujë brumin e biskotave në makinerinë përzierëse, sipas procedurës deri në homogjenizimin e masës;
- të nxjerrë brumin e biskotave nga makineria përzierëse;
- të kryejë punimin të brumit të zgjatur në makinerinë me cilindra;
- të realizojë pushim/ripërpunim të brumit të zgjatur të biskotave, sipas kërkesave standarde për cilësinë e tij;

- të dozojë brumin e zgjatur të biskotave, sipas parametrave të kërkuar;
- të formojë brumin e biskotave me makineri formimi/manuale, sipas recetës për llojin e biskotës;
- të dekorojë brumin e biskotave me makineri/manuale, sipas recetës për llojin e biskotës;
- të programojë parametrat e furrës temperaturë/lagështirë/kohë për pjekjen e biskotave, sipas kartës teknologjike dhe manualit ndihmës të furrës;
- të rreshtojë tavat/format me biskota të formuara në furrë, sipas kohës së formimit;
- të mbikqyrë procesin e pjekjes së biskotave me brumë të zgjatur, sipas kartës teknologjike;
- të kryejë nxjerrjen e biskotave me brumë të zgjatur nga furra pas pjekjes, sipas rregullave dhe kërkesave standarde;
- të sistemojë biskotat me brumë të zgjatur pas pjekjes, për ftohjen/kullimin e tyre, sipas rregullave standarde për kullimin/ftohjen;
- të mirëmbajë furrën e pjekjes së biskotave, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të biskotave;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisor, sipas llojit të biskotave me brumë të zgjatur;
- të kryejë identifikimin e defekteve të biskotave me brumë të zgjatur dhe marjen e masave;
- të ambalazhojë biskotat me brumë të zgjatur, sipas llojit dhe mënyrës së ambalazhimit;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të biskotave me brumë të zgjatur.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi prodhon biskota me brumë fluror.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, furrën e pjekjes në linjën e prodhimit të biskotave me brumë fluror, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të dozojë lëndët e para e ndihmëse;

- të formojë marengën e qëndrueshme për biskotat;
- të shtojë si duhet lëndët e tjera në masën e përgatitur;
- të përdorë qeskën e pasticërisë për formimin e formave të ndryshme;
- të programojë temperaturën e furrës për pjekjen e biskotave sipas kartës teknologjike dhe manualit ndihmës të furrës;
- të rreshtojë tavat/format me biskota të formuara në furrë, sipas kohës së formimit;
- të programojë parametrat e furrës temperaturë/lagështirë/kohë për pjekjen e biskotave, sipas kartës teknologjike dhe manualit ndihmës të furrës;
- të mbikqyrë procesin e pjekjes së biskotave, sipas kartës teknologjike;
- të kryejë nxjerrjen e biskotave të pjekura nga furra, sipas rregullave të punës;
- të ftohë biskotat, sipas procedurave standarde;
- të ambalazhojë biskotat me brumë fluror, sipas llojit të biskotës dhe mënyrës së ambalazhimit;
- të mirëmbajë furrën e pjekjes së biskotave, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të biskotave;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisor, sipas llojit të biskotave me brumë fluror;
- të kryejë identifikimin e defekteve të biskotave me brumë fluror dhe marjen e masave;
- të ambalazhojë biskotat me brumë fluror, sipas llojit dhe mënyrës së ambalazhimit;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të biskotave me brumë fluror.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi prodhon biskota dietike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, furrën e pjekjes në linjën e prodhimit të biskotave dietikesipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të dozojë miellin pa gluten, sheqer (fruktozë & saharinë);

- të shtojë pulpë frutash në masën e përgatitur.
- të gatujë brumin e biskotave në makinerinë përzierëse, sipas procedurës deri në homogjenizimin e masës;
- të nxjerrë brumin e biskotave nga makineria përzierëse;
- të dozojë brumin biskotave, sipas parametrave të kërkuar;
- të formojë brumin e biskotave dietike me makineri formimi/manuale, sipas recetës për llojin e biskotës;
- të dekorojë brumin e biskotave dietike me makineri/manuale, sipas recetës për llojin e biskotës;
- të programojë parametrat e furrës temperaturë/lagështirë/kohë për pjekjen e biskotave, sipas kartës teknologjike dhe manualit ndihmës të furrës;
- të rreshtojë tavat/format me biskota të formuara në furrë, sipas kohës së formimit;
- të mbikqyrë procesin e pjekjes së biskotave dietike, sipas kartës teknologjike;
- të kryejë nxjerrjen e biskotave dietike (pa kripë/pa sheqer/pa gluten) nga furra pas pjekjes, sipas rregullave dhe kërkesave standarde;
- të sistemojë biskotat dietike pas pjekjes, për ftohjen/kullimin e tyre, sipas rregullave standarde për kullimin/ftohjen;
- të mirëmbajë furrën e pjekjes së biskotave, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të biskotave dietike;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisor, sipas llojit të biskotave dietike;
- të kryejë identifikimin e defekteve të biskotave dietike dhe marjen e masave;
- të ambalazhojë biskotat me brumë të shkrifët, sipas llojit dhe mënyrës së ambalazhimit;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të biskotave dietike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 5 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare gjatë prodhimit të biskotave.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatitë preventivin për inputet në sistemin teknologjik të prodhimit të biskotave, sipas llojit;

- të përcaktojë rrezën (rendimentin) e prodhimit të biskotave, sipas llojit (për 100 kg miell);
- të llogarisë koston për një biskotë, sipas llojit;
- të llogarisë çmimin për një biskotë/pako/1 kg biskota, sipas llojit;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së biskotave, sipas llojit;
- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e biskotave, sipas llojit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e biskotave, sipas llojit;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe vlerësimin e nxënësve.

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

- Mësimdhënësi i praktikës profesionale duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit të asortimenteve të biskotave, demonstrime të përdorimit të mjeteve e materialeve të nevojshme për këto procese, si edhe plotësimin dhe arkivimin të dokumentave.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, në procedurat e gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit të biskotave si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të biskotave të prodhuara, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur.
- Nxënësit duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të biskotave, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para e atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik.
- Rekomandohet metodat e “lojës me role”, “punës me grupe”, “punës me projekte”, etj.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të biskotave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të nxënësve.

**Kushtet e
e domosdoshme
për realizimin e
modulit**

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

- Repart për prodhimin e biskotave me poste pune për prodhimin e biskotave;
 - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e e prodhimit të biskotave.
 - Miell gruri me/pa gluten etj.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, makineri prerëse formuese, stampuese, furrë, petëzues, ambalazhuese etj.
 - Kompjuter, printer, projektor, CD-i etj.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të veprimtarive që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Prodhimi i makaronave”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumërave
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I MAKARONAVE	M-08-718-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur semolën, lëndët ndihmëse dhe shtesat sipas recepturave dhe procesit teknologjik, për prodhimin e makaronave, për të kryer proceset e përgatitjes së brumit, presimit, formimit, prerjes, radhitjes dhe tharjes sipas procesit teknologjik, si dhe për të kryer llogaritje të thjeshta ekonomike.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi prodhon makarona të freskëta (pasta) pa mbushje. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, makineritë për përpunimin e brumit, në linjën e prodhimit të makaronave të freskëta (pasta) pa mbushje, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;- të përgatisë recepturat, bazuar në recetën bazë për prodhimin e makaronave të freskëta (pasta) pa mbushje;- të dozojë miellin, ujin në vidën e kompresionit;- të përgatitë dhe të dozojë lëndët shtesë;- të gatujë brumin e makaronave të freskëta;- të vlerësojë cilësinë e brumit të makaronave të freskëta;- të pushojë brumin;- të përpunojë brumin (të hapë në peta e brumin);- të formojë brumin në forma të ndryshme;- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të makaronave të freskëta (pasta) pa mbushje;- të vlerësojë treguesit organo-shqisor, sipas llojit të makaronave të freskëta (pasta) pa mbushje;- të kryejë identifikimin e defekteve të makaronave dhe marjen e masave;	

- të ambalazhojë makaronat të freskëta (pasta) pa mbushje, sipas llojit dhe mënyrës së ambalazhimit;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të makaronave të freskëta (pasta) pa mbushje.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi prodhon makarona të freskëta (pasta) me mbushje.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, makineritë për përpunimin e brumit, në linjën e prodhimit të makaronave të freskëta (pasta) me mbushje, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të përgatisë recepturat, bazuar në recetën bazë për prodhimin e makaronave të freskëta (pasta) me mbushje;
- të dozojë miellin, ujin në vidën e kompresionit;
- të përgatitë dhe dozojë lëndët shtesë dhe mbushëse;
- të gatujë brumin e makaronave të freskëta;
- të vlerësojë cilësinë e brumit të makaronave të freskëta;
- të pushojë brumin;
- të përpunojë brumin (të hapë në peta e brumin).
- të formojë brumin në forma të ndryshme;
- të mbushë format me mbushjet përkatëse;
- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të makaronave të freskëta (pasta) me mbushje;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisor, sipas llojit të makaronave të freskëta (pasta) me mbushje;
- të kryejë identifikimin e defekteve e makaronave dhe marjen e masave;
- të ambalazhojë makaronat të freskëta (pasta) me mbushje, sipas llojit dhe mënyrës së ambalazhimit;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të makaronave të freskëta (pasta) me mbushje.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi prodhon makarona industriale.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, makineritë për përpunimin e brumit, në linjën e prodhimit të makaronave industriale, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të përgatisë recepturat, bazuar në recetën bazë për prodhimin e makaronave industriale;
- të dozojë miellin, ujin në vidën e kompresionit;
- të mbikqyrë punimin e parë të brumit;
- të dozojë lëndët ndihmëse (shtesat përmirësuese në gjendje të lëngët); të homogjenizojë brumun e shkrifët dhe shtesat likuide.
- të depozitojë brumin e makaronave;
- të programojë panelin elektronik të presës së makaronave.
- të presojë (ngjeshë) brumin;
- të kontrollojë parametrat e zonave të ftohjes/ngrohjes (për realizimin e paratharjes);
- të vlerësojë cilësinë e brumit të makaronave.;
- të kontrollojë gatishmërinë e trafilës/inserteve/teflon/ prerëses së makaronave;
- të përzgjedhë dhe montojë trafilën e makaronave;
- të montojë prerësen automatike (me thika) të makaronave në dalje të trafilës;
- të programojë shpejtësinë e formimit;
- të programojë këndin dhe shpejtësinë e rrotullimit të thikave të prerëses;
- të presë në shnek-thikë fundet e pabarabarta të makaronave;
- të vlerësojë cilësinë e makaronave të formuara;
- të identifikojë defektet e makaronave të formuara;
- të manipulojë për shmangien e defekteve në formimin dhe prerjen e makaronave;
- të riciklojë makaronat e shformuara dhe mbetjet gjatë prerjes;
- të programojë fryrësit e ajrit;
- të mirëmbajë trafilën/insertet/teflonet/pajisjet automatike prerëse/thikat;
- të kontrollojë gatishmërinë e sistemit të tharjes së makaronave;
- të përcaktojë parametrat e tharjes;
- të programojë parametrat e tharjes;
- të programojë kohën e paratharjes së makaronave;
- të kontrollojë cilësinë e paratharjes (faza e parë e tharjes);

- të mbikqyrë tharjen përfundimtare të makaronave;
- të riprogramojë parametrat e tharjes;
- të kontrollojë cilësinë e fazës së dytë të tharjes;
- të programojë parametrat kohë/ temperaturë/ lagështirë/ presion i ajrit (faza e tretë e tharjes);
- të vlerësojë cilësinë e tharjes përfundimtare;
- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të makaronave industriale;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisor, sipas llojit të makaronave industriale;
- të kryejë identifikimin e defekteve e makaronave dietike dhe marjen e masave;
- të ambalazhojë makaronat industriale, sipas llojit dhe mënyrës së ambalazhimit;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të makaronave industriale.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi prodhon makarona dietike (pa gluten).

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, makineritë për përpunimin e brumit, në linjën e prodhimit të makaronave dietike (pa gluten), sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të përgatisë recepturat, bazuar në recetën bazë për prodhimin e makaronave pa gluten;
- të dozojë miellin pa gluten, ujin në vidën e kompresionit;
- të mbikqyrë punimin e brumit në vidën e kompresionit;
- të dozojë shtesat (lëng i freskët dhe i filtruar perimesh);
- të homogjenizojë brumin e shkrifët dhe shtesat në përzierës;
- të depozitojë brumin e makaronave dietike në presë;
- të programojë panelin elektronik të presës së makaronave;
- të presojë (ngjeshë) brumin e makaronave dietike;
- të kontrollojë parametrat e zonave të ftohjes/ngrohjes (për realizimin e paratharjes);
- të vlerësojë cilësinë e brumit të makaronave dietike, sipas kërkesave standarde;
- të kontrollojë gatishmërinë e trafilës/inserteve/teflon/ prerëses së makaronave;

- të përzgjedhë trafilën e makaronave, sipas formatit të makaronave dietike;
- të montojë trafilën në hyrje të presës së makaronave;
- të montojë makinerinë prerëse automatike (me thika) të makaronave në dalje të trafilës.
- të programojë shpejtësinë e formimit dhe daljes së brumit të makaronave nga insertet;
- të programojë këndin dhe shpejtësinë e rrotullimit të thikave të prerëses;
- të presë në shnek-thikë fundet e pabarabarta të makaronave, sipas formatit të përcaktuar;
- të vlerësojë cilësinë e makaronave të formuara, sipas kërkesave standarde për makaronat dietike;
- të identifikojë defektet e makaronave dietiketë formuara.
- të marrë masa për shmangien e defekteve në formimin dhe prerjen e makaronave;
- të riciklojë makaronat e shformuara dhe mbetjet gjatë prerjes.
- të programojë fryrësit e ajrit, sipas parametrave teknologjik;
- të mirëmbajë trafilën/insertet/teflonet/pajisjet automatike prerëse/thikat, panelin elektronik, sipas manualit me udhëzimet dhe rregullat përkatëse;
- të kontrollojë gatishmërinë e sistemit të tharjes së makaronave dietike;
- të përcaktojë parametrat e tharjes së makaronave dietike;
- të programojë parametrat e tharjes;
- të programojë kohën e paratharjes së makaronave dietike;
- të programojë kohën e pushimit/barazimit të lagështirës së makaronave dietike;
- të kontrollojë cilësinë e paratharjes (faza e parë e tharjes);
- të kontrollojë cilësinë e fazës së dytë të tharjes të mbikqyrë tharjen përfundimtare të makaronave;
- të riprogramojë parametrat e tharjes;
- të programojë parametrat kohë/ temperaturë/ lagështirë/ presion i ajrit (faza e tretë e tharjes);
- të vlerësojë cilësinë e tharjes përfundimtare;
- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të makaronave dietike;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisor, sipas llojit të makaronave dietike;
- të kryejë identifikimin e defekteve e makaronave dietike dhe marjen e masave;
- të ambalazhojë makaronat dietike pa gluten, sipas llojit dhe mënyrës së ambalazhimit;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së

mjedisit në linjën e prodhimit të makaronave dietike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 5 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare gjatë prodhimit të makaronave.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatitë preventivin për inputet në sistemin teknologjik të prodhimit të makaronave, sipas llojit;
- të përcaktojë rrezën (rendimentin) e prodhimit të makaronave, sipas llojit (për 100 kg semola);
- të llogarisë koston për një kg makarona, sipas llojit;
- të llogarisë çmimin për një pako/1 kg makarona, sipas llojit;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së makaronave, sipas llojit;
- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e makaronave, sipas llojit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e makaronave, sipas llojit;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

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

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të prodhimit të makaronave, por rekomandohen dhe vizita në linja të thjeshta apo fabrika moderne të prodhimit të makaronave.
- Mësimdhënësi i praktikës profesionale duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të gatimit të brumit, presimit, formimit, prerjes, tharjes dhe , ambalazhimit të makaronave të llojeve të ndryshme, demonstrime të përdorimit të mjeteve e materialeve të nevojshme për këto procese, si edhe plotësimin dhe arkivimin të dokumentave.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit me/pa gluten, lëndëve ndihmëse, në procedurat e gatimit të brumit, presimit, formimit, prerjes, tharjes, ambalazhimit të makaronave si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të makaronave të

prodhuara, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të makaronave, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para e atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të makaronave.

- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, “punës me grupe”, “punës me projekte”, etj.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të makaronave..
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të nxënit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Repart për prodhimin e makaronave.
 - Mjete pune, makineri (panel elektronik i kontrollit, dozator, presë, trafila, inserte, prerëse, tharëse, makineri robot për paketim etj) për prodhimin e makaronave,
 - Lënda e parë (semola) dhe ndihmëse për prodhimin e makaronave.
 - Pankarta, katalog, udhëzues, makete, rregullore, standarde etj. Kompjuter, printer, projektor, CD-i etj.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të veprimtarive që trajtohen në modul.
-

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

1. Moduli “Prodhimi i miellit”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumrave
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I MIELLIT	M-08-713-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari praktike për përgatitjen e drithit për bluarje, pastrimin, kushtëzimin, bluarjen, sitjen dhe pasurimin e griseve, sipas veçorive të procesit teknologjik të prodhimit të miellit.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi kryen përgatitjen/depozitimin e drithit për përpunimin e tij për prodhimin e miellit. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për pranimin/depozitimin e drithit sipas procedurave standarde;- të higjienizojë mjetet, pajisjet, makineritë dhe silozet për pranimin/depozitimin e drithit sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;- të marrë drithin në dorëzim sipas rregullave dhe kërkesave standarde për pranimit e lëndës së parë;- të vlerësojë cilësinë e drithit bazuar në metodat standarde të analizave e në kërkesat standarde për cilësinë e drithit;- të kryejë pastrimin silozik (seperator, kolona aspirative), sipas kartës teknologjike;- të standardizojë treguesit kryesorë të drithit para depozitimit sipas kërkesave standarde dhe kartës teknologjike;- të depozitojë drithin në siloze për ruajtje sipas kartës teknologjike;- të kontrollojë parametrat temperaturë/lagështirë gjatë depozitimit/ruajtjes së drithit sipas procedurës dhe kartës teknologjike;- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar	

-
- rregullat higjieno-sanitare;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të miellit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi kryen pastrimin dhe përgatitjen e drithit për blojë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për pastrimin e drithit dhe përgatitjen e tij për blojë, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet, pajisjet, makineritë dhe silozet për pastrimin dhe përgatitjen e drithit për blojë, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;
- të kryejë pastrimin paraprak të drithit me makineri (tararaspikator/ aparat magnetik/trior/shellmakina), sipas kartës teknologjike;
- të kryejë pastrimin thelbësor të drithit (larëse/hambar për kushtëzimin e drithit/shellmakina me zmeril/makinë rrahëse me furça/tararaspikator) bazuar në vetitë fiziko-mekanike të drithit, sipas kartës teknologjike;
- të kryejë zhveshjen e plotë të kokrrës së drithit (pastrim i sipërfaqes së drithit të larë e të kushtëzuar) në makinat zhveshëse me zbraçëti sipas kartës teknologjike;
- të peshojë drithin e pastruar pas pastrimit të tij me peshore automatike/elektronike, sipas rregullave të peshimit;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të drithit (ngjyra dhe shkëlqimi, aroma, shija, papastërtitë), sipas metodave standarde të analizës dhe kërkesave standarde;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të miellit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen bluarjen e drithërave, sitjen dhe ambalazhimin e miellit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin, mjetet dhe makineritë për bluarjen e drithit, sitjen dhe ambalazhimin e miellit, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet, pajisjet dhe makineritë për bluarjen e drithit, sitjen dhe ambalazhimin e miellit, sipas

- procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin;
- të përcaktojë treguesit fiziko-kimikë të drithit (lagështirë, qëndresa gjatë copëtimit, shkalla qelqore), sipas metodave standarde të analizave dhe kërkesave standarde;
 - të përcaktojë diagramën e blojës, sipas tipit të miellit që planifikohet për prodhim, pozicionit të dhëmbit të cilindrave të blojës dhe sipas sistemit të blojës;
 - të kryejë copëtimin e parë të drithit (dunste/grise) në makineritë me cilindra për copëtim, sipas kartës teknologjike dhe diagramës së blojës;
 - të kryejë thërmimin e griseve në makinerinë me cilindra thërmues (pasazhet e zhveshjes së semolës nga pjesët e himes me rula te riguar imët), sipas kartës teknologjike dhe diagramës së blojës;
 - të ribluajë semolën në rula lisho, sipas kartës teknologjike dhe diagramës së blojës;
 - të bluajë dunstet për miell në cilindrata e blojës, sipas kartës teknologjike dhe diagramës së blojës;
 - të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit (ngjyra, aroma, shija, ashpërsia), sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde për treguesit e cilësisë së miellit;
 - të peshojë produktin e blojës, për llogaritjen e rendimentit të prodhimit, sipas procedurave standarde për peshimin;
 - të përcaktojë përmasat e produktit të blojës, sipas metodës së matjes dhe udhëzuesit përkatës;
 - të kryejë sitjen, sipas llojit të miellit;
 - të grupojë fraksionet e blojës, sipas përmasave të pjesëzave të miellit dhe sipas përbërjes;
 - të ndërrojë sitat në rast defekti, sipas manualit të ndërtimit dhe përdorimit të tyre;
 - të pasurojë griset në grismakina bazuar në dendësisë dhe vetive aerodinamike të grimcave të miellit, sipas kartës teknologjike;
 - të peshojë miellin e prodhuar në peshore automatike/elektronike, sipas procedurave standarde duke zbatuar rregullat e peshimit;
 - të vlerësojë cilësinë e ambalazheve, sipas metodave dhe kërkesave të standardeve;
 - të ambalazhojë miellin, sipas parametrave të makinerisë ambalazhuese dhe procedurave standarde;
 - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në linjën e prodhimit të miellit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 4 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare gjatë prodhimit të miellit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatitë preventivin për inputet në sistemin teknologjik të prodhimit të miellit, sipas llojit;
- të përcaktojë rrezën (rendimentin) e prodhimit të miellit, sipas llojit (për 100 kg miell);
- të llogarisë koston për një 100 kg, sipas llojit;
- të llogarisë çmimin për një 1 kg miell, sipas llojit;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së miellit;
- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e miellit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e miellit, sipas llojit;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe vlerësimit të nxënësve

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

- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi/instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve specifike për prodhimin e miellit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtaritë konkrete pune për kryerjen e proceseve për prodhimin e miellit si: depozitim, përgatitje e drithit, pastrim, bluarje, sitje, ambalazhim e ruajtje si dhe për kryerjen e llogaritjeve për përcaktimin e rrezes, koston së prodhimit dhe çmimit të produktit përfundimtar (miellit)
- Mësuesi/instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive e paisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e proceseve për prodhimin e miellit, ambalazhimin e ruajtjen.

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:

- Reparti i përpunimit të drithit për miell
 - Makineritë e transportimit, pastrimit, të bluarjes, sitjes, ambalazhimit etj.
 - Lënda e parë
 - Katalog udhëzues, makete, rregullore, standarde etj.
-

2. Moduli “Prodhimi i petëve të njoma, të thata dhe sfoliat”.

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumrave
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I PETËVE TË NJOMA, TË THATA DHE SFOLIAT	M-08-1903-23
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për të prodhuar petë të njoma, të thata dhe sfoliat, sipas recepturave dhe procesit teknologjik.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi prodhon petë të njoma e të thata. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e petëve të njoma, të thata, sipas procedurave standarde;- të kryejë higjienizimin e linjës dhe vendit të punës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të petëve të njoma, të thata;- të kryejë përgatitjen dhe interpretimin e recepturave, sipas llojit të petës që do të prodhohet;- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse , sipas kërkesave të standarteve;- të përgatitë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e petëve të njoma, të thata, sipas recepturës;- të përgatisë brumin në brumëgatuese/manuale, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushtit teknik dhe treguesve cilësorë të brumit;- të kryejë dozmin dhe përpunimin e brumit, sipas teknikave për prodhimin e petëve të njoma, të thata;- të kryejë hapjen e brumit të petëve të njoma, të thata në mënyrë manuale/makineri, sipas standartit të kërkuar;- të ambalazhojë petët e njoma, sipas llojit për ruajtje në parametrat e kërkuara;- të kryejë pjekjen dhe ftohjen e petëve të thata, sipas parametrave të përcaktuara;- të vlerësojë cilësinë e petëve të njoma, të thata, sipas kërkesave standarte;	

-
- të ambalazhojë petët e thata , sipas llojit për ruajtje në parametrat e kërkuara;
 - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në repatrin e prodhimit të petëve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi prodhon petë sfoliat.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e petëve sfoliat, sipas procedurave standarde;
- të kryejë higjienizimin e linjës dhe vendit të punës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të petëve sfoliat;
- të kryejë përgatitjen dhe interpretimin e recepturave, sipas llojit të recetës që do të prodhohet;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse , sipas kërkesave të standarteve;
- të përgatitë miellin, ujin, lëndët ndihmëse dhe shtesat për prodhimin e petëve sfoliat, sipas recepturës;
- të përgatitë brumin në brumëgatuese, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushtit teknik dhe treguesve cilësorë të brumit;
- të kryejë përpunimin dhe hapjen e brumit në formë drejtkëndore;
- të kryejë palosjen dhe hapjen e brumit, duke e përsëritur disa herë;
- të kryejë ambalazhimin dhe ruajtjen e brumit sfoliat sipas parametrave të kërkuara;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në repatrin e prodhimit të petëve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare gjatë prodhimit të petëve të njoma, të thata dhe sfoliat.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatitë preventivin për inputet në sistemin teknologjik

- të prodhimit të petëve të njoma, të thata dhe sfoliat, sipas llojit;
- të përcaktojë rrezën (rendimentin) e prodhimit të petëve të njoma, të thata dhe sfoliat, për 100 kg miell;
- të llogarisë koston për një kg petë, sipas llojit;
- të llogarisë çmimin për një 1 kg petë, sipas llojit;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së petëve, sipas llojit;
- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e petëve, sipas llojit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e petëve, sipas llojit;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të prodhimit të petëve në bazën prodhuese të shkollës, por rekomandohen dhe vizita në reparte apo fabrika.

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

**Kushtet e
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 petëve me poste pune.
 - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për prodhimin e petëve.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumgatuese, makineri sfoliat, rrula dhe petëzues furrë për pjekjen e petëve.
 - Lëndë të parë dhe ndihmëse për prodhimin e petëve.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Prodhimi i asortimenteve tradicionale të brumit”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e përpunimit të brumrave
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I ASORTIMENTEVE TRADICIONALE TË BRUMIT	M-08-1904-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese sipas recepturave, për prodhimin e asortimenteve tradicionale të brumit si dhe për të përpunuar, pjekur e përgatitur për ruajtje apo shitje.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK, në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi prodhon jufka. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e jufkave, sipas procedurave standarde;- të kryejë higjienizimin e linjës dhe vendit të punës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të jufkave;- të kryejë përgatitjen dhe interpretimin e recepturave, për prodhimin e jufkave;- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse , sipas kërkesave të standarteve;- të përgatitë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e jufkave, sipas recepturës;- të përgatisë brumin në brumëgatuese/manuale, sipas recepturës dhe kartës teknologjike;- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushtit teknik dhe treguesve cilësorë të brumit;- të kryejë dozmin dhe përpunimin e brumit, sipas teknikave për prodhimin e petëve të jufkave;- të kryejë hapjen e brumit të petëve të njoma të jufkave në mënyrë manuale/makineri, sipas standartit të kërkuar;- të kryejë prerjen e petëve sipas standartit të kërkuar;- të kryejë tharjen e jufkave, sipas parametrave të kërkuara (temperaturë, lagështirë rëlaative e ajrit)- të ambalazhojë jufkat, pas tharjes, sipas llojit;	

- të kryejë ruajtjen e juftkave, në parametrat e kërkuara;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në repatrin e prodhimit të petëve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi prodhon flis.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e flisë, sipas procedurave standarde;
- të kryejë higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e flisë;
- të kryejë përgatitjen dhe interpretimin e recepturave, për prodhimin e flisë;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse , sipas kërkesave të standarteve;
- të përgatitë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e flisë, sipas recepturës;
- të përgatisë brumin, sipas recepturës;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas treguesve cilësorë të brumit;
- të përgatisë saçin/furrën për pjekjen e flisë;
- të kryejë pjekjen periodike pas cdo pete;
- të kryejë spërkatjen me gjalp dhe ftohjen, sipas parametrave të kërkuara;
- të kryej prerjen, sipas formës së kërkuar;
- të kryejë ruajtjen e flisë, në parametrat e kërkuara;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në repatrin e prodhimit të petëve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi prodhon ballokume.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e ballokumeve;
- të kryejë përgatitjen dhe interpretimin e recepturave, për prodhimin e ballokumeve;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse , sipas kërkesave të standarteve;
- të përgatitë miell misri, hirin dhe lëndët ndihmëse, për

- prodhimin e ballokumeve, sipas recepturës;
- të përgatisë brumin, sipas recepturës;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas treguesve cilësorë të brumit;
- të kryejë formimin e ballokumeve, sipas formës së kërkuar;
- të kryejë pjekjen e ballokumeve, sipas parametrave të kërkuara;
- të kryejë ftohjen dhe ambalazhimin e ballokumeve, sipas rregullave të ambalazhimit;
- të kryejë ruajtjen e ballokumeve, në parametrat e kërkuara;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe ruajtjes së mjedisit në repatrin e prodhimit të ballokumeve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi prodhon trahana.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e trahanasë;
- të kryejë përgatitjen dhe interpretimin e recepturave, për prodhimin e trahanasë;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të lëndës së parë dhe ndihmëse , sipas kërkesave të standarteve;
- të përgatitë miellin, ujin, qumështin, kosin/perimet dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e trahanasë, sipas recepturës;
- të përgatisë brumin e trahanasë, sipas recepturës;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas treguesve cilësorë të brumit;
- të kryejë fermentimin e brumit për trahananë e thartë, sipas procedurës standarde;
- të kryejë coptimin dhe tharjen paraprake të brumit për trahananë e thartë, sipas parametrave të kërkuara;
- të kryejë thërrmimin dhe tharjen përfundimtare të trahanasë, sipas parametrave të kërkuara;
- të kryejë ambalazhimin e trahanasë, sipas rregullave të ambalazhimit;
- të kryejë ruajtjen e trahanasë, në parametrat e kërkuara;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të trahanasë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 5 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare gjatë prodhimit të asortimenteve tradicionale të brumit.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatitë preventivin për inputet në sistemin teknologjik të prodhimit të asortimenteve tradicionale të brumit, sipas llojit;
- të përcaktojë rrezën (rendimentin) gjatë prodhimit të asortimenteve tradicionale të brumit,
- të llogarisë koston për një njësi produkti, sipas llojit;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti, sipas llojit;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së asortimenteve tradicionale të brumit, sipas llojit;
- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e asortimenteve tradicionale të brumit, sipas llojit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e asortimenteve tradicionale të brumit, sipas llojit;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të përpunimit të brumit.

- Mësuesi/instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të pranimit, vlerësimit, përgatitjes, gatimit, përpunimit, pjekjes, ambalazhimit të asortimenteve tradicionale të brumit, si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen, përgatitjen, gatimin, përpunimin, pjekjen, ambalazhimin e asortimenteve tradicionale të brumit, si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese, si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të llojeve të asortimenteve tradicionale, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të asortimenteve tradicionale, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të asortimenteve tradicionale.

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

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 asortimenteve tradicionale;
 - Komploti i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e e prodhimit asortimenteve tradicionale.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, dhomë fermentimi/termostat, furrë, petëzues, ambalazhues.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-