

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

SKELETKURRIKULI

Për Profilin Mësimor

TEKNOLOGJI E PRODHIMIT

TË PIJEVE

**Niveli III i KSHK
(1 vjeçar)**

(Në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”)

Kodi: A2-III-23

Miratoi:

MINISTRI

Tiranë, 2023

Përmbajtja:

I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, 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 prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK.

1. Kërkesat e pranimet të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK.

III. Plani mësimor për profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK.

IV. Udhëzime për planin mësimor

V. Udhëzime për procesin mësimor.

VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, 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 prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Teknologji ushqimore”.

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, 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 prodhimin e llojeve të ndryshme të verës, birrës, distilateve, pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike, pijeve freskuese me dhe pa gaz, pijeve energjike dhe sportive, lëngjeve të frutave e perimeve dhe llojeve të ndryshme të ujit për konsum, etj.* Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:

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

II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK

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

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Teknologji e prodhimit të pijeve” 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 i 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 prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e prodhimit të pijeve”, 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 kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

3. Kompetencat profesionale të nxënësve në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Teknologji e prodhimit të pijeve”

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e prodhimit të pijeve”, 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 zbatojë parimet bazë të ligjit të ushqimit për sigurinë ushqimore (HACCP).
- Të plotësojë dokumentacionin përkatës që përdoret në repart.
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale dhe të një shëndeti të mirë në industrinë e prodhimit të pijeve, sipas rregulloreve përkatëse.
- Të zbatojë kërkesat e higjienës në gjithë sektorët e punës, sipas praktikave të mira të higjienës (PMH).
- Të zbatojë kërkesat për përdorimin e produkteve higjienizuese, sipas recepturës dhe udhëzimeve të firmave prodhuese;
- Të kryejë procese të higjienizimit të linjave të automatizuara.
- Të zbatojë standartet e profesionit gjatë prodhimit të pijeve.
- Të zbatojë metodat dhe teknikat për prodhimin e pijeve të ndryshme sipas kartës teknologjike.
- Të përdorë pajisjet, makineritë, linjat.
- Të kontrollojë parametrat e funksionimit të makinerive, për sigurimin e cilësisë së pijeve.
- Të përdorë instrumentet, pajisjet dhe reagentët për vlerësimin e cilësisë së pijeve.
- Të kryejë matje dhe kontrole gjatë procesit teknologjik të prodhimit të pijeve.
- Të kryejë analiza të thjeshta të lëndëve të para, ndihmëse dhe të produktit të gatshëm.
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse gjatë prodhimit të pijeve.
- Të kryejë proceset mekanike gjatë prodhimit të verës (dërrmimin, presimin, sulfitimin, toçitjet, tërheqjet).
- Të mbikqyrë procesin e fermentimit alkoolik dhe malolaktik.
- Të korrigjojë verën.
- Të kryejë trajtimet kimike të pijeve.
- Të kryejë kollaritjet e pijeve.

- Të kryejë kupazhime gjatë prodhimit të pijeve.
- Të kryejë filtrime për pijet e ndryshme.
- Të përgatisë majatë për procesin e fermentimit.
- Të dallojë defektet në pijet e ndryshme.
- Të marrë masat e nevojshme për parandalimin e defekteve, gjatë proceseve të prodhimit, për të garantuar cilësinë dhe sigurinë ushqimore.
- Të kryejë trajtime termike (pasterizime dhe sterilizime).
- Të kryejë procese distilimi për prodhimin e rakisë, alkoolit dhe ujit të zbutur.
- Të kryejë standardizime të pijeve.
- Të përgatisë mushtin për birrë.
- Të kryejë lupulimin e mushtit për prodhimin e birrës.
- Të kryejë dekantimet e verës dhe birrës.
- Të kryejë procesin e gazimit për pije të ndryshme.
- Të mbikqyrë proeeset e vjetërimit.
- Të kryejë stabilizimin e birrës.
- Të ambalazhojë produktin e gatshëm.
- Të magazinojë produktin sipas standardeve.
- Të kryejë trajtime të produktit në ruajtje.
- Të realizojë procesin e ruajtjes dhe magazinimit të pijeve.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve.
- Të mirëmbajë makineritë dhe paisjet në linjat e prodhimit.
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike.
- Të përgatisë oferta për produktet sipas çmimeve aktuale të tregut.
- Të zbatojë kërkesat minimale të sigurisë dhe shëndetit në vendin e punës në situata emergjente në repart (zjarr, emergjenca mjekësore, djegje, tension i lartë, aksidentet në linjë).
- Të përdorë mjetet e dhënies së ndihmës së parë.
- Të zbatojë procedurat e dhënies së ndihmës së parë.
- Të zbatojë rregullat për përdorimin e solucionëve.
- Të zbatojë rregullat për përdorimin e pajisjeve të gazit dhe pajisjeve elektrike.
- Të zbatojë procedurat e trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit, në industrinë e prodhimit të pijeve.
- Të japë dhe marrë vazhdimisht udhëzime me bashkëpunëtorët për realizimin e detyrës duke përdorur terminologji të qartë dhe profesionale.
- Të komunikojë me etikë profesionale.
- Të përdorë mjete digjitale në funksion të veprimtarive profesionale.

4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtjshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK.

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve”, 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 fabrikat/ kantinat e prodhimit të llojeve të ndryshme të verës, distilateve, në fabrikat e prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike, në fabrikat e prodhimit të birrës, fabrikat e prodhimit të pijeve freskuese me dhe pa gaz, pijeve energjike dhe sportive, lëngjeve të frutave dhe perimeve, në fabrikat e prodhimit të llojeve të ndryshme të ujit si dhe në mjaft reparte ndihmëse të industrisë ushqimore të pijeve.

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 prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK.

Plani mësimor për profilin mësimor “Teknologji e prodhimit të pijeve”, 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
	L-08-471-23	Teknologjia e prodhimit të pijeve	5
C.		Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)	12 (408)
1	M-08-1905-23	Prodhimi i verës	84
2	M-08-1906-23	Prodhimi i rakisë	66
3	M-08-725-23	Prodhimi i birrës	69
4	M-08-1907-23	Prodhimi i pijeve freskuese me dhe pa gaz	66
5	M-08-1908-23	Prodhimi i lëngjeve të frutave dhe perimeve	54
6	M-08-726-23	Prodhimi i pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike	69
D.		Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)	3 (102)
1	M-08-1909-23	Prodhimi i verës së gazuar	51
2	M-08-1910-23	Prodhimi i ujit për konsum	51
3	M-08-730-23	Prodhimi i uthullës nga vera	51
4	M-08-731-23	Prodhimi i konjakut nga rrushi	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 31 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

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

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet 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 përbushjes 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 prodhimit të pijeve”, niveli III i KSHK.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë 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 mësimit (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi.

Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të 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 prodhimit të pijeve”.

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 prodhimit të pijeve”, 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 prodhimit të pijeve

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

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e prodhimit të pijeve” niveli III i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Certifikatën profesionale të nivelit dhe Suplementin 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 prodhimit të pijeve” (L-08-471-23) Kl. 12 – 170 orë

• Synimet e lëndës “Teknologjia e prodhimit të pijeve”, kl. 12 – 170 orë.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Teknologjia e prodhimit të pijeve”, kl 12, nxënësi duhet:

- Të përshkruajë procedurat e hartuara në përputhje me parimet e sistemit të sigurisë ushqimore (HACCP) në bazë të legjislacionit në fuqi.
- Të përshkruajë kërkesat të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit në përdorimin e pajisjeve të punës dhe pajisjeve mbrojtëse individuale.
- Të interpretojë procedurat e evakuimit për raste të ndryshme emergjence dhe përdorimin e kutisë MZSH¹.
- Të përshkruajë përdorimin e mjeteve dhe procedurat e dhënies së ndihmës.
- Të përshkruajë procedurat e trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit, në industrinë e prodhimit të pijeve.
- Të përshkruajë kriteret higjienike për repartet, linjat e prodhimit, mjetet e punës e personelin në kantinat, fabrikat e prodhimit të pijeve alkoolike dhe jo alkoolike.
- Të argumentojë rëndësinë e dokumentacionit teknik dhe kartës teknologjike.
- Të përshkruajë radhën e vendosjes dhe mënyrën e përdorimit të pajisjeve, makinerive e instrumentave matëse sipas reparteve përkatëse.
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e enëve, e makinerive dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin dhe vjetërimin e pijeve.
- Të shpjegojë ndikimin e enëve të fermentimit dhe ruajtjes së pijeve në cilësinë e tyre.
- Të shpjegojë vetitë organo-shqisore, fizike dhe kimike të lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike dhe jo alkoolike.
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së pijeve sipas kërkesave standarde.

- Të shpjegojë turbullirat, defektet, sëmundjet, shkaqet dhe masat parandaluese që ndërmerren gjatë prodhimit të pijeve.
- Të analizojë ndryshimet që ndodhin gjatë fermentimit dhe vjetërimit të verës.
- Të tregojë rëndësinë e anhidritit sulfuror gjatë prodhimit të verës.
- Të shpjegojë kushtet që duhet të plotësojë majaja për fermentim.
- Të tregojë rëndësinë e anhidritit sulfuror gjatë prodhimit të verës.
- Të krahasojë fermentimin alkoolik dhe malolaktik.
- Të interpretojë teknologjinë e prodhimit të verës së kuqe, të bardhë, trëndafili, të gazuar, për kupazh dhe gjysëm kupazh, etj.
- Të interpretojë proceset e prodhimit të verërave të ndryshme.
- Të shpjegojë mënyrat e kollaritjes së verës sipas llojit të precipitatit, turbullirës dhe ngjyrës.
- Të shpjegojë mënyrat e vjetërimit të pijeve (verës dhe alkoolit për konjak).
- Të shpjegojë procesin e ambalazhimit të pijeve alkoolike dhe jo alkoolike.
- Të tregojë mënyrat e përfutimit të produkteve që dalin nga shfrytëzimi i mbeturinave të verës.
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të rakisë nga: mbetjet e verës, rrushi e frutat e tjera.
- Të shpjegojë prodhimin e uthullës në mënyra të ndryshme.
- Të interpretojë teknologjinë e prodhimit të konjakut nga rrushi.
- Të shpjegojë procesin e prodhimit të alkoolit etilik.
- Të shpjegojë rëndësinë e ujit në industrinë e pijeve.
- Të shpjegojë prodhimin e pijeve të forta alkoolike.
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të pijeve të ëmbla alkoolike.
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të birrës.
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të pijeve freskuese të gazuara, energjike dhe sportive, çajrave të ftohtë.
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të lëngjeve të frutave dhe primeve.
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të llojeve të ndryshme të ujit për konsum.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Teknologjia e prodhimit të pijeve”, kl. 12 – 170 orë**

Tema 1	Repartet, makineritë, linjat dhe siguria ushqimore, në industrinë e prodhimit të pijeve	3 orë
Tema 2	Higjiena, sigurimi teknik dhe mbrojtja e shëndetit në industrinë e prodhimit të pijeve	4 orë
Tema 3	Teknologjia e përpunimit të ujit për prodhimin e pijeve dhe për konsum	6 orë
Tema 4	Rrushi, lënda e parë për prodhimin e verës	4 orë
Tema 5	Repartet dhe enët që përdoren për prodhimin e verës	2 orë
Tema 6	Analiza organo-shqisore dhe fiziko- kimike të rrushit, mushtit dhe verës	6 orë
Tema 7	Anhidriti sulfuror, rëndësia e tij dhe fermentet e verës	8 orë
Tema 8	Teknologjia e prodhimit të verës së kuqe e të bardhë	12 orë
Tema 9	Teknologjia e prodhimit të llojeve të ndryshme të verërave	8 orë
Tema 10	Korrigjimet e mushtit dhe të verës	4 orë
Tema 11	Kollaritja e verës, përcaktimi i preparateve	12 orë
Tema 12	Defektet dhe sëmundjet që prekin verën	11 orë
Tema 13	Vjetërimi i verës	4 orë

Tema 14	Mbushja dhe ambalazhimi i verës	6 orë
Tema 15	Shfrytëzimi i mbeturinave që dalin nga prodhimi i verës	2 orë
Tema 16	Teknologjia e prodhimit të rakisë	8 orë
Tema 17	Prodhimi i uthullës	8 orë
Tema 18	Prodhimi i konjakut (brandy) të rrushit	12 orë
Tema 19	Përgatitja e matos për prodhimin e mushtit të birrës	6 orë
Tema 20	Teknologjia e prodhimit të birrës	13 orë
Tema 21	Prodhimi i alkoolit etilik	4 orë
Tema 22	Teknologjia e prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla (likernat) alkoolike	15 orë
Tema 23	Teknologjia e prodhimit të pijeve freskuese	4 orë
Tema 24	Teknologjia e prodhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve	8 orë

IX. Përshkruesit e moduleve të detyruar të praktikës profesionale

1. Moduli “Prodhimi i verës”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I VERËS	M-08-1905-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer përpunimin mekanik të rrushit, trajtime të mushtit dhe verës, për të mbikqyrur procesin e fermentimit, për të kryer trajtime dhe ambalazhime të verës.	
Kohëzgjatja e modulit	84 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1	Nxënësi zbaton standardin e profesionit të prodhuesit të pijeve. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të informohet për nevojat e tij për karrierë;- të zbatojë rregulloren e brendshme në repartet e prodhimit të pijeve;- të zbatojë kërkesat e higjienës personale, veshja e uniformës dhe dezinfektimi personal;- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë;- të zbatojë detyrat përkatëse në reparte, sipas hierarkisë së organizimit;- të demonstrojë iniciativë, korrektësi, zbatueshmëri të afateve kohore dhe vetëkontroll.- të punojë në ekip, duke bashkëpunuar me kolegët dhe eprorët;- të zbatojë parimet kryesore të etikës profesionale në punë (konfidencialiteti, besueshmëria, etj);- të përdorë terminologji profesionale me eprorët dhe kolegët;- të përdorë dokumentacionin teknik dhe manualët e përdorimit të pajisjeve në repartet e prodhimit të pijeve;- të zbatojë parimet bazë për garantimin dhe sigurimin e cilësisë së produktit, HACCP (Hazard Analyses Critical Control Point (Analiza e rrezikut e Pikave Kritike

Kontrollit.), PMP (Praktikave të Mira të Punës), PMH (Praktikave të Mira të Higjienës);

- të respektojë legjislacionin në industrinë e prodhimit të pijeve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi kryen pranimin dhe vlerësimin e rrushit për prodhimin e verës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për pranimin dhe vlerësimin e rrushit për prodhimin e verës;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të plotësojë, saktë, dokumentacionin e pranimit të rrushit;
- të pranojë rrushin për prodhimin e verës, sipas standardeve;
- të peshojë rrushin, sipas varietetit;
- të vlerësojë cilësinë e rrushit, në bazë të analizave të pranimit të tij, vetitë organoshqisore (shijen, erën, ngjyrën), përmbajtjen e sheqerit dhe aciditetin;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të verës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen përpunime dhe trajtime të rrushit dhe mushtit për prodhimin e verës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunime dhe trajtime të rrushit e mushtit për prodhimin e verës;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të seleksionojë rrushin, duke larguar kokrrat e kalbura, të mykura, etj;
- të dërrmojë rrushin, me egrapompë me heqje frenjash;
- të transportojë frenjat, jashtë kantinës;
- të marrë mushtin nga rrushi me vetërrjedhje/presim, për verën e bardhë me anë të sitave/presave;
- të mbushë enët e fermentimit, sipas kërkesave teknologjike;

- të përgatisë SO₂, me mushtometër ose peshim;
- të përgatisë majanë, e pastër ose të përzgjedhur;
- të sulfitojë mushtin, për mbrojtjen e verës;
- të hedhë majanë e përgatitur, për përshpejtimin e procesit të fermentimit;
- të kryejë toçitjen e vrullshme të mushtit, për homogjenizimin e masës;
- të mbikqyrë procesin e fermentimit, duke matur densitetin e verës;
- të marrë verën me vetërrjedhje/presim, për verën e kuqe/trëndafili, sipas llojit, me anë të sitave/presave;
- të transportojë bërsinë, në repartin e distilimit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të verës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi kryen kontrole, trajtime dhe ambalazhimin e verës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e matjeve dhe kontroleve të verës;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të përcaktojë përmbajtjen e aciditetit të verës, me anë të titullimit me tretësirë NaOH 0,1%;
- të përcaktojë densitetin e verës, me mushtometër/piknometër;
- të përcaktojë sasinë e sheqerit të verës, me metodën fizike (mushtometër Dyzhardin-Saleron/refraktometër);
- të përcaktojë llojin e turbullirës së verës, me preparate të ndryshme;
- të kryejë kollaritjen e verës, në bazë të llojit të turbullirës që ka;
- të tërheqë verën, për eliminimin e llumrave, me pompë;
- të filtrojë verën, me filtërpresë;
- të kryejë ambalazhimin e verës, sipas kriterëve të ambalazhimit dhe llojit të ambalazhit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit e të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të verës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 5 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e verës
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të verës;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e verës;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të verës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e rrushit, për trajtimet e verës dhe për ambalazhimin e saj.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e rrushit, për trajtimet e verës dhe për ambalazhimin e saj.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për përpunimet mekanike të rrushit, trajtimeve të ndryshme të verës dhe ambalazhimin e saj.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e verës.

Kushtet e

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

**e domosdoshme
për realizimin e
modulit**

- repart i prodhimit të verës;
 - makineritë dhe pajisjet e punës, për prodhimin e verës;
 - lëndë të para dhe ndihmëse, për prodhimin e verës.
 - kompjuter dhe printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

2. Moduli “Prodhimi i rakisë”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I RAKISË	M-08-1906-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer përgatitjen e frutave me dhe pa bërthamë, si dhe bërsive/ Ilumrave të verës për distilim, për të përgatitur aparatën për distilim dhe për të kryer këtë proces.	
Kohëzgjatja e modulit	66 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji Ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi prodhon raki nga frutat (me/pa bërthamë). Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës prodhimin e rakisë nga frutat me dhe pa bërthamë;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;- të plotësojë, saktë, dokumentacionin e pranimin të frutave;- të transportojë në repart frutat, për prodhimin e rakisë nga frutat;- të sistemojë arkat e mbushura me fruta, sipas llojit, në repart;- të pranojë frutat për prodhimin e rakisë nga frutat, sipas standardeve;- të peshojë frutat, me peshore për llogaritjen e rendimentit;- të vlerësojë cilësinë e frutave, në bazë të analizave të pranimin të tyre, vetitë organoshqisore (shijen, erën, ngjyrën), përmbajtjen e sheqerit dhe aciditetin;- të heqë bërthamën e frutave me bërthamë, me makineri pastrimi (pasirka), pa shkaktuar thyerjen e tyre;- të copëtojë/dërrmojë frutat, me makineri, për të shpejtuar procesin e fermentimit, sipas llojit;- të transportojë bërsitë dhe pjesët e panevojshme, jashtë fabrikës;- të mbushë vaskat e fermentimit me frutat e përpunuara, sipas kërkesave teknologjike;- të shtojë sasinë e ujit, në raportet e caktuara, sipas llojit të frutave për lehtësimin e fermentimit;	

- të përgatisë majanë, sipas recepturës, për lloje të ndryshme frutash;
- të hedhë majanë në enët e fermentimit, në sasi 3-5% të masës që fermenton, sipas llojit të frutit, për të shpejtuar procesin e fermentimit;
- të mbikqyrë procesin e fermentimit, duke kontrolluar formimin e kapeles së bërsive, përmbajtjen e sheqerit me analiza kimike dhe dendësinë me mushtometër;
- të përziejë materialin gjatë fermentimit, për njomjen e kapelës së bërsive që formohet, për rritjen e veprimtarisë së majave dhe për të ndihmuar shndërrimin e sheqernave në alkool;
- të mbushë kazanin e distilimit me masën e fermentuar, deri në 2/3 e vëllimit të tij;
- të montojë aparatën e distilimit, në mënyrë hermetike;
- të ngrohë aparatën e distilimit, duke ndezur ngrohësin, sipas rregullave të sigurimit teknik;
- të kontrollojë aparatën e distilimit, për rrjedhje të avullit;
- të masë gradën alkoolike të rakisë, me alkoolometër;
- të ndërpresë procesin e distilimit, duke u bazuar në gradën alkoolike;
- të çmontojë aparatën e distilimit, sipas rregullave të sigurimit teknik;
- të largojë bërsitë nga reparti i distilimit, në vendin e caktuar;
- të kupazhojë rakinë për përfundimin e saj me gradë alkoolike të duhur, sipas standardit;
- të përcaktojë defektet e rakisë (era e: llumit, kazanit; shijen e: mykut, thartë; turbullirat) me anë të analizave organo-shqisore;
- të korrigjojë defektet e rakisë, sipas llojit;
- të filtrojë rakinë, me filtërpresë;
- të ambalazhojë rakinë, sipas kriterëve të ambalazhimit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të rakisë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi prodhon raki nga bërsitë/ llumrat e verës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e rakisë nga bërsitë/ llumrat e verës;

- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të transportojë bërsitë/llumrat e verës, në repartin e distilimit.
- të mbushë vaskat me bërsitë/llumrat e verës, sa 1/3 e vëllimit të vaskës;
- të hollojë bërsitë/llumrat e verës me ujë, në raportin 1:2;
- të mbushë kazanin e distilimit me bërsinë/llumrat e verës, deri në 2/3 e vëllimit të tij;
- të montojë aparatin e distilimit, në mënyrë hermetike;
- të ngrohë aparatin e distilimit, duke ndezur ngrohësin, sipas rregullave të sigurimit teknik;
- të kontrollojë aparatin e distilimit, për rrjedhje të avullit;
- të masë gradën alkoolike të rakisë nga bërsitë/llumrat, me alkoolometër;
- të ndërpresë procesin e distilimit, bazuar në gradën alkoolike;
- të çmontojë aparatin e distilimit, sipas rregullave të sigurimit teknik;
- të largojë mbetjet e distilimit nga reparti, në vendin e caktuar;
- të kupazhojë rakinë, për përfitim të gradës alkoolike, sipas standardit;
- të përcaktojë defektet e rakisë (era e: SO₂, llumit, kazanit; shijen e: mykut, thartë; turbullirat) me anë të analizave organo-shqisore;
- të korrigjojë defektet e rakisë, sipas llojit;
- të filtrojë rakinë, me filtërpresë;
- të ambalazhojë rakinë, sipas kriteve të ambalazhimit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të rakisë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare për prodhimin e rakisë.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e pijeve
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të rakisë;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;

- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e rakisë;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të prodhimit të rakisë.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përgatitjen e materialit për distilim, kryerjen e procesit të distilimit dhe ambalazhimin e saj.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përgatitjen e materialit për distilim, kryerjen e procesit të distilimit dhe ambalazhimin e saj.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi përgatitjen e materialit për distilim, kryerjen e procesit të distilimit dhe ambalazhimin e saj.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e rakisë.

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 i distilimit;
 - makineritë dhe pajisjet e punës për distilimin e materialit të fermentuar të frutave dhe bërsive/llumrave të verës;
 - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e rakisë;
 - kompjuter dhe printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

3. Moduli “Prodhimi i birrës”

Drejtimi: Teknologju ushqimore

Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I BIRRËS	M-08-725-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer procesin e zjerjes së elbit për prodhimin e mushtit, për të mbikqyrur procesin e fermentimit dhe për të realizuar proceset përfundimtare të prodhimit të birrës.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi përgatit mushtin e birrës. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për përpunimin e maltos, për prodhimin e birrës;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;- të pranojë malton për prodhimin e birrës, në bazë të fletë analizës;- të magazinojë malton, sipas parametrave të duhura;- të peshojë malton, në sasinë e duhur;- të bluajë malton, në mullinjtë e bluarjes, në parametrat e duhura;- të transportojë malton e bluar, në enën e zierjes;- të kryejë trajtimin e ujit sipas kriterëve standarde, për prodhimin e birrës;- të shtojë sasinë e ujit, në raportin e duhur (2/3 e sasisë);- të mbikqyrë zierjen e mushtit, duke zbatuar parametrat (temperaturën, kohën);- të filtrojë mushtin, në aparatin e filtrimit;- të shpëlajë bërsitë, me 1/3 e sasisë së ujit;- të filtrojë lëngun e bërsive, në aparatin e filtrimit;- të largojë bërsitë e mushtit, në vendin e duhur;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;	

-
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të birrës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi prodhon dhe ambalazhon birrën.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e lupulimit dhe fermentimit e mushtit gjatë prodhimit të birrës;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të dërgojë mushtin në lupulues, me anë të komandimit;
- të përgatisë lupulon, në sasinë e duhur, sipas llojit të birrës;
- të kryejë shtimin dhe zierjen e mushtit me lupulo, duke kontrolluar parametrat;
- të dërgojë mushtin e birrës në dekantues, për kthjellim;
- të dërgojë mushtin e birrës në tank, për fermentim;
- të mbikqyrë ftohjen e mushtit të birrës, në temperaturën e fermentimit, sipas llojit të birrës;
- të mbikqyrë dozimin e oksigjenit në musht, sipas parametrave të kërkuara;
- të kryejë përgatitjen dhe shtimin e majasë, sipas recepturës;
- të mbikqyrë procesin e fermentimit, duke matur ekstraktin me saharometër Balling;
- të mbikqyrë procesin e stazhionimit, duke kontrolluar parametrat;
- të mbikqyrë filtrimin e birrës së prodhuar, me filtërpresë për kthjellimin e birrës;
- të përgatisë ambalazhet e birrës (shishe pet, qelqi, kanace), sipas llojit;
- të mbikqyrë pasterizimin e birrës së hapur, në parametrat e duhura (temperatura, koha);
- të vendosë shishe pet dhe kanacet në linjë, sipas llojit, për mbushje me birrë;
- të mbikqyrë mbushjen e ambalazhit, me birrën e prodhuar, nën presion;
- të mbikqyrë gazimin e birrës, pas mbushjes, për plotësimin e gazit të humbur;
- të mbikqyrë mbylljen e ambalazheve të mbushura, sipas llojit të ambalazhit;
- të mbikqyrë mbushjen, gazimin dhe taposjen e shisheve të qelqit, me birrë, sipas llojit të ambalazhit;
- të mbikqyrë pasterizimin e birrës së ambalazhuar në shishe qelqi, sipas parametrave (temperaturë, kohë);

- të mbikqyrë etiketimin dhe sistemimin e birrës së ambalazhuar nëpër arka apo kuti kartoni, sipas llojit të birrës;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të birrës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare, për prodhimin e birrës.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e birrës
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të birrës;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e birrës;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të birrës.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e maltos, për prodhimin e birrës dhe për ambalazhimin e saj.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e maltos, për prodhimin e të birrës dhe për ambalazhimin e saj.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e

veprimeve për përpunimet maltos, trajtimeve të ndryshme të birrës dhe ambalazhimit të saj.

- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e birrës.

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 i prodhimit të birrës;
 - makineritë dhe pajisjet e punës për prodhimin e birrës;
 - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e birrës;
 - kompjuter dhe printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve, që do të trajtohen në këtë modul.
-

4. Moduli “Prodhimi i pijeve freskuese me dhe pa gaz”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I PIJEVE FRESKUESE ME DHE PA GAZ	M-08-1907-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer zbutjen e ujit, përgatitjen e shurupit të sheqerit, kupazhimin e lëndëve përbërëse dhe ambalazhimin për prodhimin e pijeve freskuese me dhe pa gaz.	
Kohëzgjatja e modulit	66 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi kryen trajtimin e ujit dhe përgatit shurupin e sheqerit për prodhimin e pijeve freskuese, me dhe pa gaz. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për zbutjen e ujit;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;- të kryejë trajtimin e ujit, sipas karakteristikave teknologjike të procesit për prodhimin e pijeve freskuese;- të kryejë peshimin e sheqerit dhe matjen e ujit për prodhimin e shurupit, sipas recepturës- të mbikqyrë përgatitjen e shurupit të sheqerit, deri në përqëndrimin e kërkuar;- të kryejë invertimin e shurupit të sheqerit, duke shtuar tretësirë acidi tartrik, sipas recepturës;- të kryejë deajrimin e shurupit, sipas procedurës së punës.- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve freskuese me dhe pa gaz. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli.- Pyetje –përgjigje me gojë.	

RN 2 Nxënësi kryen kupazhimin dhe ambalazhimin e pijeve freskuese, me dhe pa gaz.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjedisin e punës, për kupazhimin e ambalazhimin e pijeve freskuese, me dhe pa gaz;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të hedhë ujin dhe shurupin e sheqerit, sipas recepturës, në homogjenizator;
- të shtojë lëndët shtesë (esencën e pijes përkatëse, acid citrik, ngjyruës, aromatizues, vitamina, dhe koncentre për pijet pa gaz), në homogjenizues, sipas recepturës;
- të homogjenizojë pijen freskuese, me ajër të komprimuar (gurgullues), me përzierës mekanik/me pompë;
- të pasterizojë pijet freskuese pa gaz, në temperaturën 80 - 90°C për 40 – 45 sekonda;
- të hedhë ujin, shurupin e sheqerit dhe shtesat (ngjyruës, aromatizues, acidifikues, kafeinë, taurinë, vitamina, etj), sipas llojit të pijes dhe recepturës
- të kryejë gazimin e pijes freskuese, me gaz karbonik (CO₂);
- të kryejë ambalazhimin e pijeve freskuese me dhe pa gaz, sipas radhës teknologjike (mbushja, taposja, etiketimi, sistemimi në kutia);
- të transportojë ambalazhet e mbushura, në magazinë;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjiënzuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve freskuese me dhe pa gaz.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare për prodhimin e pijeve freskuese, me dhe pa gaz.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e pijeve freskuese me dhe pa gaz;
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjiënzuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të pijeve freskuese me dhe pa gaz;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;

- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e pijeve freskuese me dhe pa gaz;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të prodhimit të pijeve freskuese me dhe pa gaz.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për zbutjen e ujit, përgatitjen e shurupit të sheqerit, , të kupazhimit të lëndëve përbërëse për prodhimin e pijeve freskuese, me dhe pa gaz, si dhe ambalazhimit të tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, për kryerjen e veprimeve për zbutjen e ujit, përgatitjen e shurupit të sheqerit, të kupazhimit të lëndëve përbërëse për prodhimin e pijeve freskuese, me dhe pa gaz, si dhe ambalazhimit të tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për zbatimin e veprimeve mbi realizimin zbutjen e ujit, përgatitjen e shurupit të sheqerit, , të kupazhimit të lëndëve përbërëse për prodhimin e pijeve freskuese, me dhe pa gaz, si dhe ambalazhimit të tyre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e pijeve freskuese, me dhe pa gaz.

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 i prodhimit të pijeve freskuese me dhe pa gaz;
 - pajisjet dhe mjetet e punës së prodhuesit të pijeve freskuese me dhe pa gaz;
 - lëndë të para dhe ndihmëse, për prodhimin e të pijeve freskuese me dhe pa gaz;
 - kompjuter dhe printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve, që do të trajtohen në këtë modul.
-

5. Moduli “Prodhimi i lëngjeve të frutave dhe perimeve”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I LËNGJEVE TË FRUTAVE DHE PERIMEVE	M-08-1908-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për përgatitjen e frutave dhe perimeve, për nxjerrjen e lëngjeve, ambalazhimin dhe konservimin e tyre.	
Kohëzgjatja e modulit	54 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi prodhon lëngjet e frutave dhe perimeve natyrale. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për përgatitjen e frutave dhe perimeve;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;- të pranojë frutat dhe perimet për prodhimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve, sipas llojit të pijes;- të seleksionojë frutat dhe perimet, duke larguar kokrrat e prishura, të mykura;- të lajë frutat, për largimin e papastërtive, me tambur ose transportues shirit;- të pastrojë frutat nga pjesët e panevojshme (bishta, fara, bërthama), sipas llojit të frutave;- të copëtojë frutat dhe perimet me konsistencë të fortë, me makineri bluarëse;- të përftojë lëngjet natyrale të frutave dhe perimeve, nëpërmjet presimit të tyre.- të kthjellojë lëngjet natyrale të frutave dhe perimeve, për largimin e llumrave me makineri filtruese;- të konservojë lëngjet natyrale të frutave, sipas llojit të konservimit dhe kohëzgjatjes së lëngut;- të kryejë ambalazhimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve, me makineri manuale/automatike,- të ruajë lëngjet e frutave, në mjedise të ajrosura dhe të errëta, në temperaturën 15⁰C;	

-
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi prodhon lëngjet e frutave dhe perimeve me concentrate.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve me concentrate;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të kryejë trajtimin e ujit për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve me concentrate, sipas kriterëve standarde;
- të kryejë përgatitjen e shurupit të sheqerit për prodhimin e lëngjeve të frutave me concentrate, sipas mënyrës së prodhimit të tij;
- të kryejë peshimin dhe homogjenizimin e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve me concentrate, sipas recepturës;
- të kryejë pasterizimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve me concentrate, sipas parametrave përkatës;
- të mbikëqyrë procesin e ambalazhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve me concentrate, sipas proceseve teknologjike;
- të kryejë magazinimin dhe ruajtjen e lëngjeve të frutave dhe perimeve sipas llojit dhe kriterëve të ruajtjes.
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve me concentrate.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të prodhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve natyrale dhe me koncentre.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përgatitjen e frutave dhe perimeve, nxjerrjen e lëngjeve natyrale të tyre, konservimin, si dhe ambalazhimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve, trajtimin e ujit dhe përgatitjen e shurupit të sheqerit, homogjenizimin, pasterizimin dhe ambalazhimin e lëngjeve me koncentre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, për kryerjen e veprimeve si përgatitjen e frutave dhe perimeve, nxjerrjen e lëngjeve natyrale të tyre, konservimin, si dhe ambalazhimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve, trajtimin e ujit dhe përgatitjen e shurupit të sheqerit, homogjenizimin, pasterizimin dhe ambalazhimin e lëngjeve me koncentre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për zbatimin e veprimeve mbi përgatitjen e frutave dhe perimeve, nxjerrjen e lëngjeve natyrale të tyre, konservimin, si dhe ambalazhimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve, trajtimin e ujit dhe përgatitjen e shurupit të sheqerit, homogjenizimin, pasterizimin dhe ambalazhimin e lëngjeve me koncentre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve dhe tyre me koncentre.

**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 i prodhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- pajisjet dhe mjetet e punës së prodhuesit të lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- lëndë të para dhe ndihmëse, për prodhimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve dhe me koncentre;
- kompjuter dhe printer;
- pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve, që do të trajtohen në këtë modul.

6. Moduli “Prodhimi i pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I PIJEVE TË FORTA DHE TË ËMBLA ALKOOLIKE	M-08-726-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer zbutjen e ujit, prodhimin e alkoolit etilik, përgatitjen e shurupit të sheqerit, përgatitjen e karamelit, të lëngjeve të alkoolizuara dhe kupazhimit e lëndëve përbërëse, për prodhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi kryen trajtimin e ujit, shurupin e sheqerit të invertuar dhe karamelin, për prodhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;- të kryejë trajtimin e ujit, sipas karakteristikave teknologjike të procesit për prodhimin e pijeve alkoolike të ëmbla dhe të forta- të kryejë peshimin e sheqerit dhe matjen e ujit për prodhimin e shurupit, dhe karamelit, sipas recepturës- të mbikqyrë përgatitjen e shurupit të sheqerit, deri në përqëndrimin e kërkuar;- të kryejë invertimin e shurupit të sheqerit, duke shtuar tretësirë acidi tartrik, sipas recepturës;- të kryejë deajrimin e shurupit sipas procedurës së punës.- të shtojë sasinë e sheqerit dhe ujit në dublikator/kazan, për prodhimin e karamelit, sipas recepturës;- të përcaktojë përfundimin e përgatitjes së karamelit, duke krahasuar ngjyrën me atë të jodit;	

-
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi prodhon lëngjet e alkoolizuara të frutave, për pijet e ëmbla alkoolike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e lëngjeve të frutave, për pijet e ëmbla alkoolike;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të kryejë pranimin dhe seleksionimin e frutave për prodhimin e lëngjeve të frutave, duke larguar papastërtitë;
- të kryejë larjen dhe pastrimin e frutave, për largimin e papastërtive dhe pjesëve të panevojshme, sipas llojt të frutave;
- të përftojë lëngun e frutave, duke bluar dhe presuar frutat;
- të shtojë alkoolin etilik, sipas recepturës;
- të filtrojë lëngun e frutave të alkoolizuara, për largimin e llumrave me makineri filtruese;
- të ruajë lëngun e alkoolizuar të frutave, në enë druri ose metalike;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen kupazhimin dhe ambalazhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjedisin e punës, për kupazhimin e lëndëve përbërëse dhe ambalazhimin, e pijeve të forta alkoolike;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të hedhë alkoolin etilik dhe lëndët shtesë (esencën e pijes

përkatëse, ujin e zbutur, shurupin e sheqerit ,
ngjyruet/karamel, lëngun e alkoolizuar të frutave për pijet
e ëmbla alkoolike), në përzierës hermetikë, sipas
recepturës;

- të homogjenizojë pijen e përgatitur, me ajër të komprimuar (gurgullues), me përzierës mekanik ose me pompë;
- të kryejë standartizimin (korigjimin) e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike;
- të kryejë filtrimin dhe ambalazhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike, sipas radhës së proceseve (mbushja, taposja, etiketimi, sistemimi në kutia);
- të transportojë ambalazhet e mbushura, në magazinë;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare për prodhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e pijeve forta dhe të ëmbla alkoolike;
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të pijeve forta dhe të ëmbla alkoolike;;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e pijeve forta dhe të ëmbla alkoolike;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për

prodhimin e alkoolit etilik, për zbutjen e ujit, përgatitjen e shurupit të sheqerit, të karamelit, të lëngjeve të alkoolizuara, të kupazhimit të lëndëve përbërëse për prodhimin e pijeve të forta dhe ëmbla alkoolike si dhe ambalazhimit të tyre.

- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, për kryerjen e veprimeve për prodhimin e alkoolit etilik, për zbutjen e ujit, përgatitjen e shurupit të sheqerit, të karamelit, të lëngjeve të alkoolizuara, kupazhimit të lëndëve përbërëse, për prodhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike dhe ambalazhimit të tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për zbatimin e veprimeve mbi realizimin e prodhimit të alkoolit etilik, e zbutjes së ujit, prodhimin e shurupit të sheqerit, të karamelit, të lëngjeve të alkoolizuara, kupazhimit të lëndëve përbërëse për prodhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike dhe ambalazhimit të tyre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.

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 i prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike;
 - pajisjet dhe mjetet e punës së prodhuesit të pijeve;
 - lëndë të para dhe ndihmëse, për prodhimin e pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike;
 - kompjuter dhe printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve, që do të trajtohen në këtë modul.
-

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

1. Moduli “Prodhimi i verës së gazuar”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I VERËS SË GAZUAR	M-08-1909-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer përpunimin mekanik të rrushit, për të mbikqyrur procesin e fermentimit, për të kryer trajtimet e verës së gazuar.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RN 1 Nxënësi kryen pranimin dhe trajtimin e rrushit dhe mushtit, për prodhimin e verës së gazuar. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunime dhe trajtime të rrushit, për prodhimin e verës së gazuar; - të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare; - të pranojë rrushin, në bazë të analizave organoshqisore (shijen, erën, ngjyrën), përmbajtjen e sheqerit dhe aciditetin; - të seleksionojë rrushin, duke larguar kokrrat e kalbura, të mykura, etj; - të dërrmojë rrushin, me egrapompë; - të marrë mushtin nga rrushi me vetërrjedhje/presim, me anë të sitave/presave duke mbushur enët e fermentimit, sipas kërkesave teknologjike; - të përgatisë SO₂ dhe majanë, sipas recepturës; - të kryejë sulfitimin dhe hedhjen e majasë mushtin, sipas radhës së punës; - të kryejë toçitjen e vrullshme të mushtit, për homogjenizimin e masës; - të mbikqyrë procesin e fermentimit, duke matur densitetin e verës; 	

-
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të verës së gazuar.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 2 Nxënësi kryen kontrole dhe trajtime të verës bazë, për prodhimin e verës së gazuar.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e matjeve dhe kontroleve të verës;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të përcaktojë përmbajtjen e aciditetit të verës, me anë të titullimit me tretësirë NaOH 0,1%;
- të përcaktojë densitetin e verës, me mushtometër/piknometër;
- të përcaktojë sasinë e sheqerit të verës, me metodën fizike (mushtometër Dyzhardin-Saleron ose refraktometër);
- të përcaktojë llojin e turbullirës së verës me preparate të ndryshme;
- të kryejë kollaritjen e verës, në bazë të llojit të turbullirës që ka;
- të tërheqë verën për eliminimin e llumrave.
- të filtrojë verën me filtërpresë;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen gazimin dhe ambalazhimin e verës së gazuar.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e kupazhimit dhe ambalazhimit të verës së gazuar;
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të përzgjedhë ambalazhin e verës së gazuar (shishet), sipas

- standardit;
- të kontrollojë shishet për defekte të mundshme, si krisje, ciflosje, etj;
 - të higjienizojë shishet e verës, në mënyrë automatike/manuale;
 - të sistemojë shishet e lara (manuale), nëpër arka, për tharje;
 - të mbushë shishet me verë, në aparatën mbushës;
 - të kryejë gazimin e verës, me gaz karbonik;
 - të taposë shishet e mbushura me verë, me makineri;
 - të kryejë procesin e kapsulimit të shisheve, me aparatën e kapsulimit.
 - të kryejë procesin e etiketimit të shisheve, me makineri;
 - të sistemojë shishet e mbushura me verë, nëpër arka/kutia;
 - të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
 - të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 4 Nxënësi detyra administrative dhe tregtare për prodhimin e verës së gazuar.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e verës së gazuar;
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të verës së gazuar;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e verës së gazuar;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të verës së gazuar.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e rrushit, për trajtimet e verës së gazuar dhe për ambalazhimin e saj.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e rrushit, për trajtimet e verës së gazuar dhe për ambalazhimin e saj.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve, për përpunimet mekanike të rrushit, trajtimeve të ndryshme të verës së gazuar dhe ambalazhimin e saj.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e verës së gazuar.

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 i prodhimit të verës;
 - makineritë dhe pajisjet e punës për prodhimin e verës së gazuar;
 - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e verës së gazuar;
 - kompjuter, printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve, që do të trajtohen në këtë modul.
-

2. Moduli “Prodhimi ujit për konsum”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I UJIT PËR KONSUM	M-08-1910-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer përpunimin e ujit, prodhimin e llojeve të ndryshme të ujit për konsum si dhe ambalazhimin e tyre.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi kryen përpunimin e ujit për konsum. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për përpunimin e ujit për konsum;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;- mbikqyrë largimin e erërave dhe shijeve të papranueshme, sipas procesit teknologjik;- mbikqyrë largimin e turbullirës dhe ngjyrës, sipas procedurës së punës;- mbikqyrë zvoglimin e joneve hekur dhe mangan kur janë me tepriçë, sipas standardit;- mbikqyrë zbutjen e ujit, bazuar në parametrat e standardit;- mbikqyrë pastrimin e ujit nga mikroorganizmat, sipas fazave të pastrimit;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të pijeve të forta dhe të ëmbla alkoolike. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli.- Pyetje –përgjigje me gojë.	

RN 2 Nxënësi prodhon ujë për konsum, me dhe pa shtesa.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e ujit për konsum me dhe pa shtesa;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- përgatitë shtesat, sipas recepturës dhe llojit të ujit që do prodhohet;
- mbikqyrë formimin e ambalazhit plastik, në linjë;
- mbikqyrë mbushjen, hedhjen e shtesave dhe gazimin, sipas llojit të ujit;
- të mbikqyrë ambalazhimin e llojeve të ndryshme të ujit, sipas procedurës së punës;
- të kryejë magazinimin dhe ruajtjen e ujit, sipas datës së prodhimit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të ujit për konsum.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike detyra administrative dhe tregtare për prodhimin e ujit për konsum.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e ujit për konsum;
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të ujit për konsum;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e ujit për konsum;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj.

Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

- Pyetje –përgjigje me gojë.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të prodhimit të llojeve të ndryshme të ujit për konsum.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për prodhimin e llojeve të ndryshme të ujit për konsum si dhe ambalazhimin e tij.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, për kryerjen e veprimeve për prodhimin e ujit për konsum, për përpunimin, trajtimin e tij si dhe ambalazhimin e ujit.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për zbatimin e veprimeve mbi realizimin e prodhimit të ujit për konsum, për përpunimin, trajtimin e tij si dhe ambalazhimin e ujit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e llojeve të ndryshme të ujit për konsum.

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 i prodhimit të llojeve të ndryshme të ujit për konsum;
 - pajisjet dhe mjetet e punës së prodhuesit të ujit;
 - lëndë të para dhe ndihmëse, për prodhimin e llojeve të ndryshme të ujit për konsum
 - kompjuter dhe printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve, që do të trajtohen në këtë modul.
-

3. Moduli “Prodhimi i uthullës nga vera”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I UTHULLËS NGA VERA	M-08-730-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer acetifikimin e verës, trajtime të ndryshme gjatë prodhimit të uthullës, si dhe ambalazhimin e saj.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi kryen acetifikimin e verës dhe trajtimin e uthullës. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për acetifikimin e verës dhe trajtimin e uthullës;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;- të hedhë verën në enët e fermentimit, për acetifikimin e saj;- të shtojë fermentin acetik (uthull të cilësisë së mirë), për fermentimin e verës;- të mbikqyrë procesin e fermentimit, deri në shndërrimin e plotë të alkoolit në acid acetik;- të përcaktojë turbullirën e uthullës, me dekantim/centrifugim;- të kthjellojë uthullën, me kollë peshku, kazeinë, xhelatinë, bentonit, sipas llojit turbullirës;- të filtrojë uthullën, me filtërpresë;- të pasterizojë uthullën, me pasterizator, sipas parametrave të caktuara (temperaturë, kohë);- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të uthullës. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli.	

-
- Pyetje –përgjigje me gojë.

RM 2 Nxënësi ambalazhon uthullën.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e ambalazhimit të uthullës;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të përzgjedhë ambalazhin e uthullës (shishe pet ose qelqi), sipas standardit;
- të kontrollojë ambalazhin e uthullës, për defekte të mundshme (ciflosje, krisje, etj);
- të higjienizojë ambalazhin e uthullës, në mënyrë automatike /manuale;
- të sistemojë ambalazhin e uthullës, për mbushje;
- të mbushë ambalazhin, me uthullën e përgatitur;
- të kryejë procesin e taposjes së shisheve, në mënyrë automatike /manuale;
- të kryejë procesin e etiketimit të shisheve , në mënyrë automatike /manuale;
- të sistemojë shishet e mbushura me uthull, nëpër arka/kuti;
- të transportojë arka/kuti me shishe të mbushura me uthull, në magazinë;
- të sistemojë arkat/kutitë me shishe të mbushura me uthull, në magazinë;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të verës së gazuar.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare, për prodhimin e uthullës

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e uthullës
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të prodhimin e uthullës;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;

- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e prodhimin e uthullës;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e prodhimit të uthullës.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për acetifikimin e verës, trajtimet e ndryshme që i bëhen uthullës dhe ambalazhimit e saj.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, për kryerjen e veprimeve për acetifikimin e verës, trajtimet e ndryshme që i bëhen uthullës dhe ambalazhimit e saj
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi trajtimet e ndryshme që i bëhen uthullës, si kthjellimi, filtrimi dhe pasterizimi i uthullës.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e uthullës nga vera.

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 i prodhimit të uthullës;
 - pajisjet dhe mjetet e punës për prodhimin e uthullës;
 - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e uthullës;
 - kompjuter dhe printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul etj.
-

4. Moduli “Prodhimi i konjakut nga rrushi”

Drejtimi: Teknologji ushqimore
Profili: Teknologji e prodhimit të pijeve
Niveli: III i KSHK
Klasa: 12

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I KONJAKUT NGA RRUSHI	M-08-731-23
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer përpunimin mekanik të rrushit, për të mbikqyrur procesin e fermentimit, distilimit dhe vjetërimit në prodhimin e konjakut nga rrushi.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Nxënësi prodhon verën për konjak. Kriteret e vlerësimit: Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none">- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunime dhe trajtime të rrushit e mushtit për prodhimin e verës për konjak;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;- të kryejë pranimin e rrushit për prodhimin e konjakut, duke bërë vlerësimin e tij;- të kryejë seleksionimin dhe dërrmimin e rrushit, sipas procedurës së punës;- të kryejë ndarjen e mushtit nga bërsitë dhe mbushjen e enëve të fermentimit, sipas kërkesave teknologjike;- të përgatisë SO₂ dhe majanë, sipas recepturës;- të kryejë sulfitimin dhe hedhjen e majasë, duke bërë tocitjen për homogjenizimin e masës;- të mbikqyrë procesin e fermentimit, duke matur densitetin, aciditetin dhe përmbajtjen e sheqerit e verës;- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të konjakut. Instrumentet e vlerësimit: <ul style="list-style-type: none">- Vëzhgim me listë kontrolli.- Pyetje –përgjigje me gojë.	

RN 2 Nxënësi prodhon konjakun nga rrushi.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e konjakut;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;
- të kryejë distilimin e dyfishtë të verës për prodhimin e alkoolit për konjak, duke respektuar parametrat, sipas udhëzuesit teknologjik;
- të mbikqëqyrë vjetërimin e përsheptuar të alkoolit për konjak, sipas metodës së përcaktuar;
- të tërheqë alkoolin e vjetëruar nga mjedisi i vjetërimit, sipas kriterëve teknologjike të kërkuara;
- të filtrojë alkoolin, me aparatën e filtrimit;
- të aromatizojë konjakun, sipas kërkesës;
- të kryejë ambalazhimin e konjakut, sipas procedurës së punës;
- të kryejë magazinimin dhe ruajtjen e konjakut, sipas datës së prodhimit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, duke përzgjedhur solucionet higjienizuese, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- të zbatojë rregullat e sigurisë në punë, të mbrojtjes së shëndetit dhe të ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të konjakut.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Nxënësi kryen detyra administrative dhe tregtare, për prodhimin e konjakut nga rrushi.

Kriteret e vlerësimit:

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të plotësojë dokumentat përkatës, për prodhimin e konjakut;
- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, lëndët ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen gjatë prodhimit të prodhimin e konjakut;
- të llogarisë çmimin për një njësi produkti;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të arkivojë dokumentat përkatës, për prodhimin e prodhimin e konjakut;
- të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;

- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të verës për konjak.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e rrushit, për verën për prodhimin e konjakut dhe për ambalazhimin e tij.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, për kryerjen e veprimeve për përpunimin e rrushit për verë për prodhimin e konjakut nga rrushi, distilimin, vjetërimin dhe për ambalazhimin e tij.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për përpunimet mekanike të rrushit për verë për prodhimin e konjakut, distilimin, vjetërimin dhe për ambalazhimin e tij.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e konjakut nga rrushi.

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 i prodhimit të verës, për prodhim konjaku dhe distileri;
 - makineritë dhe pajisjet e punës, për prodhimin e konjakut;
 - lëndë të para dhe ndihmëse, për prodhimin e verës për prodhim konjaku;
 - kompjuter, printer;
 - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-