



**Agjencia Kombëtare e Arsimit dhe Formimit Profesional dhe Kualifikimeve
Sektori i Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

“TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT TË FRUTA- PERIMEVE”

Niveli III në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

A5-III-18

Tiranë, Korrik 2018

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Emërtimi i kualifikimit	“Teknologji e përpunimit të fruta-perimeve”			Kodi A5-III-18
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK	
Qëllimi:	<p>Qëllimi i kualifikimit profesional të profilit “Teknologji e përpunimit të fruta-perimeve” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është “përgatitja e individit për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejtë me profilin “Teknologji e përpunimit të fruta-perimeve”, si punëtor i kualifikuar. Zhvillimi te individit i ndjenjës së vetëbesimit, kultivimi i vullnetit të lirë në marrjen e vendimeve, nxitja e gatishmërisë për të nxënë gjatë gjithë jetës dhe për t’u zhvilluar individualisht në drejtimet emocionale, intelektuale dhe një shkallë të gjerë njohurish profesionale janë sfida të rëndësishme për arritjen e këtij qëllimi.</p>			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<p>Në shkollat që ofrojnë arsim profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të fruta-perimeve” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Teknologji Ushqimore”, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK; - janë në kushte shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<ul style="list-style-type: none"> – Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të fruta-perimeve”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale dhe Supplementin përkatës të nivelit të punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional, e cila njihet në territorin e Republikës së Shqipërisë. – Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës në industrinë ushqimore si punonjës i kualifikuar në fabrika të prodhimit të kompostos, recelit, prevedes, glikos, konfiturës, marinadave, turshive, lëngjeve frutave dhe perimeve, konservave, fruta-perimeve të thara, salcave, etj. të kapaciteteve të vogla apo në reparte të tjera ndihmëse të përpunimit të fruta-perimeve. – Me përfundimin e këtij niveli, individit ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IIV të KEK (menaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin përkatës, për të fituar të drejtën e Diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare. 			
Data e validimit				
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	A-II-05-12			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

NJOHURI

Në përfundim të kualifikimit profesional në drejtimin “Teknologji e përpunimit të fruta-perimeve” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi do të zotërojë njohuritë profesionale të ndara sipas fushave të mëposhtme:

Legjislacioni

- Të përshkruajë parimet bazë të ligjit të ushqimit për Sigurinë Ushqimore;
- Të tregojë parimet bazë të Praktikave të Mira të Punës (PMP) e Praktikave të Mira të Higjienës (PMH);
- Të përshkruajë procedurat e menaxhimit të cilësisë në përputhje me parimet e sistemit të sigurisë ushqimore (HACCP)³;

Organizimi i punës

- Të shpjegojë parimet kryesore të etikës profesionale që duhet të ndjek individi në punë
- Të përshkruajë kushtet teknike që duhet të zbatohen në njësitë e përpunimit të fruta-perimeve(fabrika dhe punishte);
- Të përshkruajë mënyrën e organizimit në një njësi të përpunimit të fruta-perimeve;
- Të përshkruajë kriteret higjienike për lokalet, mjetet e punës e personelin në njësitë e përpunimit të fruta-perimeve;
- Të përshkruajë vendosjen e ambienteve të punës sipas kërkesave të sistemit të sigurisë ushqimore;
- Të përshkruajë radhën e vendosjes të pajisjeve dhe makinerive sipas proceseve teknologjike në repartet përkatëse;
- Të shpjegojë mënyrën e përdorimit të pajisjeve, makinerive e instrumenteve matëse;
- Të shpjegojë funksionimin e linjës së përpunimit të fruta-perimeve;
- Të argumentojë rëndësinë e dokumentacionit teknik dhe kartës teknologjike të prodhimit;
- Të rendisë proceset teknologjike të prodhimit të produkteve që përftohen nga përpunimi i fruta-perimeve në njësitë e prodhimit;
- Të përshkruajë kërkesat teknologjike të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas produktit që do të prodhohet;
- Të listojë treguesit kryesorë shqisore, fiziko-kimike dhe mikrobiologjike për vlerësimin e cilësisë së lëndës së parë, prodhimit në proces e produktit të gatshëm në përputhje me normat ligjore;
- Të përshkruajë kërkesat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi për trajtimin termik;
- Të përshkruajë kërkesat për ambalazhimin, magazinimin dhe transportin e produkteve të përfutuara nga përpunimi i fruta-perimeve.

³Hazard Analyses Critical Control Point (Analiza e rrezikut e Pikave Kritike Kontrollit.)

- Të argumentojë kërkesat për cilësinë e furnizimit me ujë në njësinë e përpunimit të fruta-perimeve.

Proceset teknologjike

- Të përshkruajë ruajtjen e lëndëve të para dhe lëndëve ndihmëse në magazinë / repart sipas metodave të ruajtjes;
- Të rendisë kërkesat që duhet të plotësojë lënda e parë dhe ndihmëse për prodhimin e produkteve të përfuara nga përpunimi i fruta-perimeve;
- Të shpjegojë rëndësinë e ujit në industrinë e përpunimit të fruta-perimeve;
- Të shpjegojë proceset e përpunimit paraprak të përgatitjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në repart;
- Të shpjegojë proceset termike (pasterizim, sterilizim) të prodhimit të konservave;
- Të shpjegojë proceset teknologjike për prodhimin e konservave të sterilizuara (komposto, marinada, konserva natyrore);
- Të shpjegojë proceset teknologjike për prodhimin e konservave të gatshme e gjysëm të gatshme dhe ushqim për fëmijë;
- Të shpjegojë proceset teknologjike për prodhimin e koncentrateve të frutave dhe perimeve (marmalatë, koncentrate frutash, salcë e domates, salcë nga perime të tjera);
- Të shpjegojë proceset teknologjike për prodhimin e reçelit, konfiturës, prevedesë e glikosë;
- Të shpjegojë proceset teknologjike për prodhimin e lëngjeve të frutave e perimeve;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të turshive;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të frutave dhe perimeve të thara;
- Të shpjegojë operacionet për konservimin e frutave dhe perimeve në temperatura të ulëta;
- Të shpjegojë defektet që shkaktohen në konservat e fruta-perimeve, si dhe masat që merren për mënjanimin e tyre;
- Të shpjegojë llojet e bombazheve që krijohen gjatë prodhimit të konservave të sterilizuara;
- Të shpjegojë procesin e larjes dhe higjienizimit të linjës së prodhimit të produkteve të përfuara nga përpunimi i fruta-perimeve;

Shëndeti dhe siguria në punë

- Të përshkruajë rregullat e sigurimit teknik në punë;
- Të përshkruajë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve të punës në vendin e punës;
- Të përshkruajë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve mbrojtëse individuale në vendin e punës;
- Të shpjegojë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në vendin e punës;

Mbrojtja e mjedisit

- Të përshkruajë llojet e mbetjeve në industrinë e prodhimit të produkteve të përfuara nga përpunimi i fruta-perimeve;
- Të përshkruajë sistemin e shkarkimit dhe grumbullimit të mbetjeve;
- Të përshkruajë procedurat e trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit.

Komunikimi

- Të dallojë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës (iniciativës, korrektësisë, vetëkontrollit);
- Të argumentojë rëndësinë dhe domosdoshmërinë e punës në grup;
- Të shpjegojë domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive me kolegët dhe vartësit;
- Të argumentojë rolin e TIK-ut në komunikimin global (reklama, shitje, blerje etj.).

Llogaritje të thjeshta ekonomike

- Të përshkruajë planin e prodhimit;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së rendimentit (normativat, rrezet), të prodhimit;
- Të listojë faktorët që ndikojnë në llogaritjen e rendimentit (rrezes) së prodhimit;
- Të përshkruajë dokumentacionin në lidhje me lëndët e para, lëndët ndihmëse, produktin e ndërmjetëm dhe produktin përfundimtar (fletë analizë, fletë hyrje, fletë dalje etj.);

Prodhimi i konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë vlerësimin e cilësisë së fruta-perimeve me anë të analizave organo shqisore dhe fiziko-kimike;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e enëve, e makinerive dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e e konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë proceset përgatitore (seleksionim, përmasim, larje, copëtim, riskim) që i bëhen frutave dhe perimeve për prodhimin e konservave;
- Të interpretojë llogaritjen e sasisë së lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë proceset termike (blansherim, pjekje, skuqje, sterilizim, ftohje) gjatë prodhimit të konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së tretësirave mbushëse sipas përqindjes për konservat e sterilizuara;
- Të shpjegojë mënyrat e koncentrimeve të ndryshme për prodhimin e konservave të sterilizuara;
- Të shpjegojë defektet, shkaqet dhe masat parandaluese që ndërmerren gjatë prodhimit të konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së konservave të sterilizuara të fruta-perimeve sipas kërkesave standardeve.

Prodhimi i koncentreve të frutave dhe perimeve (marmelatat, salcat dhe shurupet)

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e koncentreve të fruta-perimeve;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të koncentreve të fruta-perimeve;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e enëve, e makinerive dhe pajisjeve që përdoren

- për prodhimin e koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të shpjegojë vlerësimin e cilësisë së frutave me anë të analizave shqisore dhe fiziko-kimike (pamja, gjatësia, fortësia, sasia e pektinës, pjekuria, lëndët e tretshme në ujë);
- Të shpjegojë proceset përgatitore (seleksionim, larje, copëtim zierje, pasirim) që i bëhen frutave dhe perimeve për prodhimin e koncentrateve;
- Të interpretojë llogaritjen e sasisë së lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e koncentrateve;
- Të shpjegojë dukuritë fizike (avullimi dhe shpërhapja e ndërsjellët) që zhvillohen gjatë përgatitjes së koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të përshkruajë faktorët që ndikojnë në shpejtësinë e shpërhapjes së ndërsjellët;
- Të shpjegojë procesin e përqendrimit të lëndës së thatë në aparatet me zbrazëti;
- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të koncentrateve të të fruta-perimeve;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së koncentrateve të fruta-perimeve sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të përshkruajë analizat organo-shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen lëndës së parë;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të shpjegojë proceset e përpunimit mekanik të lëndës së parë (seleksionim, përmasim, larje, pastrim, copëtim, pasirim) për prodhimin e reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të interpretojë llogaritjen e sasisë së lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të përshkruajë rëndësinë e shtesave gjatë prodhimit të reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të shpjegojë proceset termike (zierja, pasterizim/sterilizim) gjatë prodhimit të reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i lëngjeve të frutave dhe perimeve

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të përshkruajë analizat organo-shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen lëndës së parë;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë operacionet paraprake të lëndës së parë (seleksionim, larje, pastrim, copëtim, presim) për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë procesin e kthjellimit të lëngjeve të kthjellëta me metodën mekanike, termike,

kimike dhe biologjike;

- Të shpjegojë procesin e përpunimit të mbetjeve që dalin gjatë prodhimit të lëngjeve të fruta-perimeve;
- Të përshkruajë rëndësinë e konservuesëve gjatë prodhimit të lëngjeve të fruta-perimeve;
- Të shpjegojë kushtet e mënyrat e konservimit të lëngjeve të fruta-perimeve me metodën fizike dhe kimike;
- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të lëngjeve të fruta-perimeve;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së lëngjeve të fruta-perimeve;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së lëngjeve të fruta-perimeve sipas standardeve.

Prodhimi i turshive

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e turshive;
- Të përshkruajë analizat organo-shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen lëndës së parë;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të turshive;
- Të shpjegojë operacionet paraprake të lëndës së parë (seleksionim, larje, pastrim, përmasim, copëtim) për prodhimin e turshive;
- Të shpjegojë rëndësinë e blansherimit të perimeve për prodhimin e turshive;
- Të interpretojë llogaritjen e sasisë së lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e turshive;
- Të interpretojë fermentimin laktik që ndodh gjatë prodhimit të turshive;
- Të shpjegojë dukuritë që ndodhin gjatë fazave të fermentimit laktik;
- Të përshkruajë kushtet që duhet të plotësohen për fermentimin laktik;
- Të përshkruajë rëndësinë e konservuesëve gjatë prodhimit të turshive;
- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të turshive;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së turshive sipas standardeve.

Prodhimi i frutave dhe perimeve të thara

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para për prodhimin e frutave dhe perimeve të thara;
- Të përshkruajë analizat organo-shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen frutave dhe perimeve për tharje;
- Të shpjegojnë faktorët që ndikojnë në tharjen e frutave dhe perimeve;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të frutave dhe perimeve të thara;
- Të shpjegojë ndryshimet midis mënyrës natyrore dhe artificiale të tharjes së frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë proceset e përpunimit mekanik të lëndës së parë (seleksionim, përmasim, larje, pastrim, prerja);
- Të shpjegojë proceset termike (blansherim) për tharjen e frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë mënyrat e sulfitimit dhe përpunimit me baza të frutave dhe perimeve që do të thahen;
- Të përshkruajë mënyrën për vendosjen e frutave dhe perimeve në terrenet e tharjes;
- Të shpjegojë mënyrën e përcaktimit të kohës së përfundimit të tharjes së frutave dhe perimeve;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e makinerive dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e frutave dhe perimeve të thara;

- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të frutave dhe perimeve të thara;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së frutave dhe perimeve të thara;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së frutave dhe perimeve të thara, sipas standardeve.

Ruajtja e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para për ruajtjen e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të përshkruajë analizat organo shqisore dhe fiziko- kimike që i bëhen lëndës së parë;
- Të interpretojë skemën teknologjike të ruajtjes së fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të shpjegojë proceset e përpunimit mekanik të lëndës së parë (seleksionim, përmasim, larje, pastrim, copëtim) për ruajtjen e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të shpjegojë procesin e blansherimit të disa perimeve (bizele, bishtaja) për ruajtjen me ngrirje;
- Të shpjegojë proceset termike (ftohje, ngrirje) për ruajtjen e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së fruta-perimeve të ruajtura me ftohje dhe ngrirje, sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të përshkruajë analizat organo- shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen lëndës së parë;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të shpjegojë operacionet paraprake të lëndës së parë (seleksionim, larje, pastrim, përmasim, copëtim) për prodhimin e konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të interpretojë llogaritjen e sasisë së lëndës së parë dhe shtesave për prodhimin e konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të përshkruajë rëndësinë e shtesave gjatë prodhimit të konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të shpjegojë proceset përfundimtare të prodhimit konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve sipas standardeve.

Prodhimi i konservave për fëmijë

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e konservave për fëmijë;
- Të përshkruajë analizat organo-shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen lëndës së parë;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të konservave për fëmijë;
- Të shpjegojë operacionet paraprake të lëndës së parë (seleksionim, larje, pastrim, copëtim) për prodhimin e konservave për fëmijë;
- Të interpretojë llogaritjen e sasisë së lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të përshkruajë rëndësinë e shtesave gjatë prodhimit të konservave për fëmijë;
- Të shpjegojë proceset e prodhimit të konservave (pure, lëngje fruta-perimesh, meny të ndryshme) për fëmijë;
- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të konservave për fëmijë;
- Të interpretojë treguesit kryesorë të cilësisë së konservave për fëmijë;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së konservave për fëmijë;
- Të përshkruajë proceset përfundimtare të prodhimit konservave për fëmijë;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së konservave për fëmijë sipas standardeve.

Prodhimi i salcave

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e salcave;
- Të përshkruajë analizat organo-shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen perimeve për prodhimin e salcave.
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të salcave;
- Të shpjegojë operacionet paraprake të lëndës së parë (seleksionim, larje, pastrim, copëtim) për prodhimin e salcave;
- Të shpjegojë proceset termike (blansherim, sterilizim, ftohje) të perimeve për prodhimin e salcave;
- Të shpjegojë procesin e koncentrimin të salcave sipas standardit;
- Të shpjegojë defektet, shkaqet dhe masat parandaluese që ndërmerren gjatë prodhimit të salcave;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e makinerive dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e salcave;
- Të shpjegojë rëndësinë e dezinfektimit të ambalazheve;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të salcave;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së salcave;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së salcave sipas standardit.

SHPREHI PROFESIONALE

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

Legjislacioni

- Të zbatojë parimet bazë të ligjit të ushqimit për Sigurinë Ushqimore;
- Të zbatojë parimet bazë të Praktikave të Mira të Punës (PMP) e Praktikave të Mira të Higjienës (PMH);
- Të zbatojë procedurat e hartuara në përputhje me parimet e sistemit të sigurisë ushqimore (HACCP) në bazë të legjislacionit në fuqi;

Organizimi i punës

- Të zbatohet kërkesat e higjienës personale;
- Të zbatohet kriteret higjienike për fabrikat, makineritë dhe pajisjet në njësitë e prodhimit të produkteve të përfuara nga përpunimi i fruta - perimeve;
- Të zbatohet procedurat standarde të transportimit të lëndës së parë dhe ndihmëse;
- Të përdorë pajisjet dhe makineritë në linjën e prodhimit dhe në proceset e tjera teknologjike;
- Të përdorë aparatet matëse sipas proceseve të punës;
- Të organizojë vendin e punës në repart;
- Të përdorë dokumentacionin teknik dhe kartën teknologjike të prodhimit;
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas planit të prodhimit dhe procesit teknologjik;
- Të përzgjedhë mjetet e punës, pajisjet dhe makineritë sipas produktit që do të prodhohet;
- Të zbatohet kriteret për blerjen e lëndës së parë sipas llojit të produktit;
- Të mirëmbajë mjetet e punës, pajisjet dhe makineritë;
- Të pastrojë vendin e punës duke zbatuar procedurat standarde të larjes dhe higjienizimit;
- Të zbatohet legjislacionin e punës në të gjithë elementët e tij;
- Të zbatohet kërkesat për ambalazhimin, magazinimin dhe transportimin e produkteve të përfuara nga përpunimi i fruta - perimeve;
- Të zbatohet procedurat e dezinfektimit kundër insekteve e brejtësve;
- Të mbikëqyrë punën e vartësve gjatë përpunimit të frutave dhe perimeve;
- Të zbatohet kërkesat e sistemit të sigurisë ushqimore, HACCP dhe standardit ISO;

Procese teknologjike

- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e produkteve që dalin nga përpunimi i fruta-perimeve;
- Të ruajë lëndët e para dhe ndihmëse në magazinë / repart sipas metodave të ruajtjes;
- Të vlerësojë treguesit që duhet të plotësojë lënda e parë dhe ndihmëse për prodhimin e produkteve të përfuara nga përpunimi i fruta-perimeve;
- Të kryejë zbutjen e ujit në industrinë e përpunimit të fruta-perimeve;
- Të kryejë procesin e larjes dhe higjienizimit të ambalazheve dhe linjës së prodhimit të produkteve të përfuara nga përpunimi i fruta-perimeve;
- Të kryejë proceset parapërgatitore të lëndëve të para dhe ndihmëse në repart sipas llojit të produktit;
- Të kryejë procese termike (pasterizim, sterilizim) gjatë prodhimit të konservave;
- Të prodhojë konserva të sterilizuara (komposto, marinada, konserva natyrore);
- Të prodhojë konservat e gatshme, gjysëm të gatshme dhe ushqim për fëmijë;
- Të prodhojë koncentratet e frutave dhe perimeve (marmalatë, koncentrate frutash, salcë e domates, salcë nga perime të tjera);
- Të prodhojë reçelin, konfiturën, prevedenë e glikonë;
- Të prodhojë lëngjet e frutave dhe perimeve;
- Të prodhojë llojet e ndryshme të turshive;
- Të prodhojë frutat dhe perimet e thara;
- Të prodhojë konservat e fruta- perimeve në temperatura të ulëta;
- Të kryejë ambalazhimin e produktit përfundimtar;

- Të përcaktojë defektet dhe masat për mënjanimin e tyre;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së produktit përfundimtar.

Shëndeti dhe siguria në punë

- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në punë;
- Të zbatojë kërkesat të sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve të punës në vendin e punës;
- Të respektojë kërkesat të sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve mbrojtëse individuale në vendin e punës;
- Të zbatojë kërkesat të sigurisë dhe shëndetit në vendin e punës;
- Të zbatojë procedurat e sigurisë në punë në lidhje me situatat emergjente të mundshme në repart (zjarr, emergjenca mjekësore, djegie, tension i lartë, aksidente në linjë).

Mbrojtja e mjedisit

- Të ndajë mbetjet në industrinë e përpunimit të fruta-perimeve;
- Të respektojë rregullat e shkarkimit dhe grumbullimit të mbetjeve;
- Të zbatojë procedurat e trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit;
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit.

Komunikimi

- Të zbatojë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës (iniciativës, korrektësisë, vetëkontrollit);
- Të punojë në grup/ekip duke bashkëpunuar me sektorët e tjerë;
- Të diskutojë në mënyrë profesionale me kolegët në vendin e punës;
- Të respektojë komunikimin sipas hierarkisë;
- Të përdorë TIK-un, në komunikimin global (reklama, shitje, blerje etj.);

Llogaritje të thjeshta ekonomike

- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhime të ndryshme;
- Të plotësojë dokumentacionin që përdoret në repart (fletë hyrje, fletë dalje, fletë kërkesë);
- Të vlerësojë fletë-analizën për pranimin e lëndëve të para e ndihmëse sipas kërkesave standarde të cilësisë;
- Të vlerësojë furnizimin me lëndë të para e ndihmëse sipas fletë kërkesës në repart;
- Të kryejë matje dhe peshim të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas planit të prodhimit;
- Të kryejë llogaritje për përcaktimin e rendimentit (rrezes) së prodhimit;

Prodhimi i konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve

- Të vlerësojë treguesit organo-shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen frutave dhe perimeve për prodhimin e konservave të sterilizuara
- Të zbatojë skemën teknologjike të prodhimit të konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e konservave të sterilizuara;
- Të kryejë proceset përgatitore (seleksionim, larje, copëtim, rriskim, zierje) që i bëhen frutave dhe perimeve për prodhimin e konservave të sterilizuara;
- Të kryejë proceset termike (përvëlimin, pjekjen dhe skuqjen, sterilizimin, ftohjen) të

- frutave dhe perimeve;
- Të përgatisë tretësira mbushëse sipas përqindjes për konservat e sterilizuara;
- Të kryejë koncentrim të ndryshme për prodhimin e konservat e sterilizuara;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e konservave të sterilizuara;
- Të kryejë ambalazhimin e koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të përcaktojë defektet dhe të marrë masat për parandalimin e tyre, gjatë prodhimit të konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve;
- Të vlerësojë treguesit kryesorë të cilësisë të konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve duke ju referuar normave ligjore;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së konservave të sterilizuara të frutave dhe perimeve sipas kushteve të duhura

Prodhimi i koncentrateve të frutave dhe perimeve (marmelatat, salcat dhe shurupet)

- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik (gjendja shëndetësore, sasia e pektinës, pjekuria, lëndët e tretshme në ujë) të lëndëve të para për prodhimin e koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të kryejë proceset përgatitore (seleksionim, larje, copëtim zierje, pasirim) që i bëhen frutave dhe perimeve për prodhimin e koncentrateve;
- Të kryejë dozimin e sheqerit dhe zierjen e marmelatës në aparatet me zbrazëti;
- Të kryejë zierjen e domates për përftimin e pulpës;
- Të kryejë përqendrimin e puresë së domates për prodhimin e salcës;
- Të kryejë procesin e avullimit të lëngjeve në dublikator/aparate me vakum për prodhimin e shurupeve;
- Të përgatisë shtesat dhe konservantët sipas llojit të produktit;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të kryejë ambalazhimin e koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të vlerësojë treguesit organo-shqisorë dhe fiziko-kimik të koncentrateve të fruta-perimeve;
- Të kryejë pasterizimin/sterilizimin sipas llojit të produktit;
- Të kryejë proceset e etiketimit, vendosjes në kuti dhe sistemimit të produktit përfundimtar;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së koncentrateve sipas kushteve të duhura dhe kërkesave standarde.

Prodhimi i reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë

- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik (gjendja shëndetësore, sasia e pektinës, pjekuria, lëndët e tretshme në ujë) të lëndëve të para për prodhimin e reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e reçelet, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të kryejë proceset përgatitore (seleksionim, larje, përmasim, pastrim, copëtim, pasirim) që i bëhen frutave dhe perimeve për prodhimin e reçelet, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të kryejë përpunime termike (blansherim, zierje dhe sterilizim) gjatë prodhimit të reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të përgatisë shtesat dhe konservantët sipas llojit të produktit;

- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;;
- Të kryejë ambalazhimin e reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të vlerësojë treguesit organo-shqisorë dhe fiziko-kimik të reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë;
- Të kryejë proceset e etiketimit, vendosjes në kuti dhe sistemimit të produktit përfundimtar;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së reçelit, konfiturës, prevedesë dhe glikosë sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i lëngjeve të frutave dhe perimeve

- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të kryejë proceset paraprake (seleksionim, larje, pastrim, copëtim,) që i bëhen frutave dhe perimeve për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të kryejë proceset përfundimtare (ngrohja, presimi, konservimi) të prodhimit të lëngjeve të turbullta të fruta-perimeve;
- Të kryejë proceset përfundimtare (ngrohja, presimi, kthjellimi, konservimi) të prodhimit të lëngjeve të kthjellëta të fruta-perimeve;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të kryejë ambalazhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të vlerësojë treguesit organo-shqisorë dhe fiziko-kimik të lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të kryejë proceset e etiketimit, vendosjes në kuti dhe sistemimit të produktit përfundimtar;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së lëngjeve të frutave dhe perimeve sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i turshive

- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para për prodhimin e turshive;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin turshive;
- Të kryejë proceset paraprake (seleksionim, larje, përmasim, pastrim, copëtim,) që i bëhen perimeve për prodhimin e turshive;
- Të përgatisë tretësirat konservuese dhe shëllirën për prodhimin e turshive;
- Të kryejë blansherimin e perimeve për prodhimin e turshive;
- Të kryejë mbushjen e enëve me perime dhe tretësirë për prodhimin e turshive;
- Të masë aciditetin për të përcaktuar përfundimin e fermentimit laktik;
- Të vlerësojë treguesit organo-shqisorë dhe fiziko-kimik të turshive;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e turshive;
- Të kryejë ambalazhimin sipas llojit (vazo qelqi/qese plastike) të turshive;
- Të kryejë pasterizimin dhe kontrollin e hermeticitetit të ambalazheve prej qelqi;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së turshive sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i frutave dhe perimeve të thara

- Të vlerësojë treguesit organo-shqisore dhe fiziko-kimike që i bëhen frutave dhe perimeve

- për prodhimin e frutave dhe perimeve të thara;
- Të zbatojë skemën teknologjike të prodhimit të frutave dhe perimeve të thara;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin frutave dhe perimeve të thara;
- Të kryejë proceset paraprake (seleksionim, larje, përmasim, pastrim, copëtim) që i bëhen frutave dhe perimeve;
- Të kryejë blansherimin e frutave dhe perimeve;
- Të kryejë sulfitimin e frutave dhe perimeve që do të thahen kur është e nevojshme;
- Të kryejë përpunimin me baza të disa frutave që do të thahen;
- Të kryejë vendosjen e frutave dhe perimeve në terrenet e tharjes;
- Të kryejë tharjen e frutave dhe perimeve sipas mënyrës natyrore dhe artificiale;
- Të kontrollojë parametrat e tharjes së frutave dhe perimeve;
- Të përcaktojë kohën e përfundimit të tharjes së frutave dhe perimeve;
- Të kryejë ambalazhimin e fruta-perimeve të thara;
- Të vlerësojë treguesit kryesorë të cilësisë të frutave dhe perimeve të thara duke ju referuar normave ligjore;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së frutave dhe perimeve të thara sipas kushteve të duhura.

Ruajtja e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje

- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para për ruajtjen e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse për ruajtjen e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të kryejë proceset paraprake (seleksionim, larje, përmasim, pastrim, copëtim,) që i bëhen perimeve për ruajtjen e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të kryejë blansherimin dhe ftohjen e disa perimeve (bizele, bishtaja) për ruajtjen me ngrirje;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për ruajtjen e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje;
- Të paketojë në ambalazhe të ndryshme (qese plastike, letra celofani, kuti kartoni të parafinuar, etj.) perimet si bizele, bishtaja, perime të ziera etj.;
- Të kryejë sistemimin e fruta-perimeve të ambalazuara ose jo, në arka për ftohje/ngrirje;
- Të kryejë dezinfektimin e frutave me lëkurë të trashë (agrumë) për ruajtjen me ftohje;
- Të zbatojë parametrat në dhomat frigoriferike për konservimin e fruta-perimeve me ftohje dhe ngrirje sipas kërkesave standarde
- Të vlerësojë treguesit organo-shqisorë dhe fiziko-kimik të fruta-perimeve të konservuara me ftohje dhe ngrirje, sipas kërkesave standarde;

Prodhimi i konservave natyrore të gatshme gjysmë të gatshme të perimeve

- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para për prodhimin e konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe shtesave për prodhimin konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të kryejë proceset paraprake (seleksionim, larje, përmasim, pastrim, copëtim,) që i bëhen perimeve për prodhimin e konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të kryejë procese termike (pjekje, zierje, kavërdisje) gjatë prodhimit të konservave

- natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të përgatisë shtesat për prodhimin e konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;
- Të vlerësojë treguesit organo-shqisorë dhe fiziko-kimik të konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;;
- Të kryejë ambalazhimin sipas llojit (vazo qelqi/qese plastike) të konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve;;
- Të kryejë pasterizimin dhe kontrollin e hermeticitetit të ambalazheve prej qelqi;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së konservave natyrore të gatshme dhe gjysmë të gatshme të perimeve, sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i konservave për fëmijë

- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para për prodhimin e konservave për fëmijë;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe shtesave për prodhimin konservave për fëmijë;
- Të kryejë proceset paraprake (seleksionim, larje, pastrim, copëtim) që i bëhen fruta-perimeve për prodhimin e konservave për fëmijë;
- Të kryejë proceset termike sipas llojit të produktit (blansherim, ngrohje, zierje) të fruta-perimeve për prodhimin konservave për fëmijë;
- Të kryejë procesin e pasirimit të puresë së fruta-perimeve për prodhimin konservave për fëmijë;
- Të masë përqendrimin për të përcaktuar përfundimin e puresë për fëmijë;
- Të kryejë presimin dhe kthjellimin e lëngut të frutave;
- Të përgatisë meny të ndryshme me shtesa (kos, qumësht, drithëra, vitamine C, mish pule, mish vici, makarona etj.) sipas recepturës për fëmijë;
- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik të konservave për fëmijë;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin konservave për fëmijë;
- Të kryejë ambalazhimin dhe sterilizimin e konservave për fëmijë;
- Të kryejë kontrollin e hermeticitetit të ambalazheve prej qelqi;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së konservave për fëmijë sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i salcave

- Të vlerësojë treguesit organo-shqisore dhe fiziko- kimike që i bëhen perimeve për prodhimin e salcave.
- Të zbatojë skemën teknologjike të prodhimit të salcave;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe shtesave për prodhimin e salcave;
- Të kryejë operacionet paraprake të lëndës së parë (seleksionim, larje, pastrim, copëtim) për prodhimin e salcave;
- Të kryejë proceset termike (blansherim, sterilizim, ftohje) të perimeve për prodhimin e salcave;
- Të kryejë procesin e koncentrimin të salcave sipas standardit;
- Të përcaktojë defektet, shkaqet dhe të marrë masat parandaluese gjatë prodhimit të salcave;
- Të vlerësojë treguesit shqisorë dhe fiziko-kimik të salcave;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e salcave;

- Të kryejë ambalazhimin e salcave;
- Të kryejë kontrollin e hermeticitetit të ambalazheve prej qelqi;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së salcave sipas kërkesave standarde.

KOMPETENCA TE PERGJITHSHME

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- 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 nxënës 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.