



**REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E EKONOMISË, KULTURËS DHE INOVACIONIT
AGJENCIA KOMBËTARE E ARSIMIT, FORMIMIT PROFESIONAL DHE
KUALIFIKIMEVE**

**PROGRAM ORIENTUES PËR PROVIMIN PËRFUNDIMTAR
KUALIFIKIMI PROFESIONAL “TEKNOLOGJI E
PËRPUNIMIT TË BRUMËRAVE”**

(Niveli III në KSHK¹, referuar Niveli III në KEK²)

Kodi: A1-III-23

TIRANË, 2024

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Programi orientues për provimet përfundimtare të kualifikimit profesional **”Teknologji e përpunimit të brumërave”**, **Niveli III në KSHK, referuar niveli III në KEK**, përmban temat dhe kompetencat më të rëndësishme dhe më përfaqësuese për këtë profil mësimor, të trajtuara në lëndët profesionale dhe në modulet e detyruara të praktikës profesionale në klasën e këtij niveli, të cilat do të shërbejnë si bazë për të konceptuar provimet teorike dhe praktike përkatëse.

Ky program i ndihmon nxënësit të përqendrohen në ato njohuri (koncepte, parime, ligjësi, procedura etj.) dhe kompetenca profesionale, që qëndrojnë në themel të profesionit për këtë nivel kualifikimi. Programi ndihmon, gjithashtu, edhe mësimdhënësit për organizimin e punës në përgatitjen për kontrollin përfundimtar të arritjeve të individëve.

Për drejtuesit e shkollave profesionale, këto programe krijojnë mundësinë për planifikimin dhe realizimin e Provimeve Përfundimtare në nivel shkolle.

Gjatë punës me këto programe kujdes duhet t’i kushtohet përvetësimit të njohurive dhe kompetencave themelore për këtë nivel kualifikimi, të cilat bëjnë të mundur integrimin e individit në botën e punës, por edhe që krijojnë vazhdimësinë e shkollimit të tij/saj në nivelin tjetër.

Gjatë përgatitjes së individëve për provimet përfundimtare të niveleve, është e rëndësishme që paraprakisht mësimdhënësit të zhvillojnë teste të individëve, me teste teorike apo praktike, të cilat mund t’i hartojnë vetë, duke përdorur instrumente vlerësimi në përputhje me kërkesat e këtij dokumenti. Gjatë hartimit të përmbajtjes së tyre duhen mbajtur parasysh njohuritë dhe kompetencat e përfshira në këtë program, kriteret e vlerësimit të përcaktuara në modulet përkatëse si edhe udhëzimet për vlerësimin e individëve.

Programi orientues përbëhet nga dy pjesë:

- programi orientues për provimin e teorisë profesionale të integruar;
- programi orientues për provimin e praktikës profesionale të integruar.

A) Programi orientues për Provimin e Teorisë Profesionale të integruar

Programi orientues për provimin e teorisë profesionale të integruar, në kualifikimin profesional **”Teknologji e përpunimit të brumërave”**, **Niveli III në KSHK, referuar niveli III në KEK**, është hartuar duke u mbështetur në temat më të rëndësishme të programeve të lëndëve profesionale më përfaqësuese dhe më thelbësore, të cilat përbëjnë rreth 35 % të vëllimit të përgjithshëm të lëndëve profesionale, që përmban Skeletkurrikuli përkatës.

Lënda dhe pesha përkatëse në programin orientues:

Nr	Lënda	Vëllimi i orëve për çdo lëndë	Peshat në %
1	Teknologjia e përpunimit të brumit	86	100%
	TOTALI	86	100%

Lënda profesionale e përzgjedhur për t'u përfshirë në provimin e teorisë profesionale dhe temat e përzgjedhura, është si më poshtë:

Temat nga lënda “**Teknologjia e përpunimit të brumit**”, kl.12: **86 orë**

Tema 2	Sistemet teknologjike në teknologjinë e përpunimit të brumërave.	3 orë
Tema 10	Drithërat, veçoritë botanike, struktura dhe përbërja e kokrrës së drithit	7 orë
Tema 11	Teknologjia e prodhimit të miellit.	12 orë
Tema 12	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së drithërave dhe miellit	10 orë
Tema 14	Teknologjia e prodhimit të bukës.	14 orë
Tema 17	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së bukës.	8 orë
Tema 20	Teknologjia e prodhimit të makaronave.	13 orë
Tema 22	Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së makaronave.	8 orë
Tema 23	Teknologjia e prodhimit të biskotave.	11 orë

Udhëzime për përgatitjen e testit të provimit të teorisë profesionale:

Provimi i teorisë profesionale të integruar do të jetë me test me shkrim, i cili përgatitet nga Komisioni i Provimit Përfundimtar i drejtimit/profilin të nivelit përkatës. Për hartimin e testit komisioni mund të mbështetet edhe tek banka e testeve të përgatitura nga AKAFPK-ja. Në hartimin e testit komisioni duhet të mbajë parasysh rregullat, parimet dhe formatet, për ndërtimin e testit.

Testi duhet të përmbajë 30 njësi testi me një total prej 60 pikë. Nga këto, 15 njësi testi të jenë me zgjedhje të shumëfishtë (4 alternativa) dhe 15 të tjerat të jenë njësi testi me përgjigje të kufizuara/të mbyllura (me PO/JO; me e Vërtetë e Gabuar; me plotësim të fjalës që mungon; etj.) Testi duhet të shmang pyetjet e hapura.

Njësitë e testit duhet të jenë të niveleve të ndryshme të vështirësisë, duke ndjekur skemën me tri nivele, si më poshtë:

Model i shpërndarjes së pikëve për pyetje të niveleve të ndryshme në test

Niveli I (i ulët)	Niveli II (mesatar)	Niveli III (i lartë)
Aftësia për të rikujtuar/kuptuar/identifikuar dhe për të përshkruar...	Aftësia për të zbatuar/argumentuar/shpjeguar/krahasuar dhe për të analizuar...	Aftësia për të vlerësuar dhe për të nxjerrë përfundime...

Ndarja e pikëve sipas peshës së çdo lënde dhe niveleve

Nr.	Lënda	Peshat e lëndëve në %	Pikët për çdo lëndë	Ndarja e pikëve sipas niveleve të vështirësisë		
				Niveli I 40% e pikëve	Niveli II 40% e pikëve	Niveli III 20% e pikëve
1	Teknologjia e përpunimit të brumit	100	60	24	24	12
	TOTALI	100%	60 pikë	24 pikë	24 pikë	12 pikë

Përcaktimi i pikëve për çdo njësi testi bëhet duke pasur parasysh tipin e njësisë së testit. Për shembull: njësitë e testit me zgjedhje të shumëfishtë marrin gjithmonë 1 (një) pikë përkundërt përgjigjes së paracaktuar të saktë; njësitë me përgjigje të hapur marrin aq pikë sa kërkesa kanë brenda tyre (duke mbajtur parasysh edhe argumentimin nga nxënësi); njësitë me përgjigje të kufizuar marrin aq pikë sa gjykohet nga grupi hartues dhe kjo lidhet me kërkesat që parashtrihen në pyetje dhe niveli i vështirësisë.

Së fundi, skema e vendosjes së notës kundrejt pikëve të fituara përcaktohet nga grupi hartues i testit. Në vijim, jepet një model i skemës së vlerësimit me nota:

Pikët e fituara	Notat
0 - 14	4
15 - 23	5
24 - 31	6
32 - 39	7
40 - 48	8
49 - 54	9
55 - 60	10

B. Programi orientues për Provimin e Praktikës Profesionale të integruar

Programi orientues për provimin e praktikës profesionale të integruar, në kualifikimin profesional **”Teknologji e përpunimit të brumërave”**, Niveli III në KSHK, referuar niveli III në KEK, është hartuar duke u mbështetur në listën e kompetencave profesionale dhe në modulet e detyruara të praktikës profesionale, që përmban Skeletkurrikuli përkatës.

a) **Lista e kompetencave profesionale** për të cilat duhet të vlerësohen individët, **detyrat e punës** dhe **pikët** për secilën kompetencë:

Nr.	Kompetenca profesionale	Detyrat e punës	Pikët
1	Të përgatisë lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese për prodhimin e asortimenteve të brumit sipas recepturës.	1 - Përgatitja e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave përmirësuese për prodhimin e një ose më shumë asortimenteve të brumit.	20
2	Të përgatisë brumin sipas llojit të asortimentit.	2 - Përgatitja e brumit për një ose më shumë asortimente të brumit	28
3	Të përpunojë brumin sipas teknikave dhe llojit të asortimentit.	3 - Përpunimi i brumit për një ose më shumë asortimente të brumit	26
4	Të kryejë procese termike (pjekje, tharje, skuqje, ftohje) dhe përfundimtare për prodhimin e asortimenteve të brumit sipas llojit.	4 - Procese termike dhe përfundimtare për prodhimin e një ose më shumë asortimenteve të brumit.	26
		Shuma	100

b) **Skema e vlerësimit me nota:**

Pikët e fituara	Notat
0 - 40	4
41 - 50	5
51 - 60	6
61 - 70	7
71 - 80	8
81 - 90	9
91 - 100	10

Shënime:

- Provimi praktik do të realizohet me anë të metodës së vlerësimit të nxënësve me “**detyra pune**”, në repartin e përpunimit të brumërave/biznes.
- Koha për realizimin e të gjitha detyrave duhet të jetë jo më shumë se 3 (tri) orë, në përputhje kjo me Udhëzimin për organizimin dhe zhvillimin e provimeve në AFP.
- Në çdo detyrë elementë shumë të rëndësishëm që duhet të jenë të përfshira në vlerësim, janë respektimi i rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit, sistemimi dhe pastrimi i vendit e mjeteve të punës para dhe pasi nxënësi ka përfunduar detyrën.
- Në vlerësimin e detyrave duhet t’i lihet hapësirë bashkëbisedimit profesional, ku komisioni drejton pyetje të parapërgatitura në pikat kyçe të procesit, por dhe në çdo rast kur e shikon të arsyeshme që duhet të ndërhyjë me pyetje, sepse bashkëbisedimi profesional është element i rëndësishëm i secilës prej kompetencave të listuara.
- Për çdo detyrë komisioni i vlerësimit duhet të përgatisë instrumentet e vlerësimit, duke pasur parasysh programin e zhvilluar në këtë nivel, në të gjitha modulet e detyruara të praktikës profesionale, sipas kompetencave përkatëse të përfshira në skeletkurrikul.
- Instrumenti i vlerësimit, për secilën detyrë, duhet të përfshijë të gjitha hapat e realizimit të saj, duke filluar nga përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës, higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës, sistemime të ndryshme gjatë kryerjes së detyrës, në kryerjen e matjeve dhe kontrolleve të thjeshta organo-shqisore, përgatitjen e lëndës së parë, ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, duke vazhduar me proceset e përgatitjes, përpunimit, pjekjes sipas llojit të asortimentit, duke përfunduar me përgatitjen e ambalazhit, ambalazhimin, etiketimin, magazinimin dhe ruajtjen e produkteve ushqimore. Gjithashtu, është e rëndësishme të vlerësohet realizimi i parametrave fizikë, si matjet në vëllim dhe peshë, matja e temperaturës dhe respektimi i procesit në kohë. Ndërkaq kriteret e vlerësimit të cilësisë së produktit të prodhuar duhet të përmbajë vetitë organo-shqisore si ngjyra, aroma, shija sipas karakteristikave të produktit.
- Për çdo detyrë, komisioni i provimit përfshin në vlerësim dhe disa kompetenca të përgjithshme, të cilat janë të rëndësishme, si: vetëkontrolli, manifestimi i guximit, angazhimi fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme, komunikimi, pavarësia, bashkëpunimi në grup, bashkëveprimi etj.

Detyra 1: Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të brumërave dhe do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Komisioni i provimit do të përgatisë

paraprkisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë prodhimin e një ose më shumë asortimenteve të brumit sipas gjykimit të grupit që do të hartojë tezat e provimit.

Në këtë detyrë nxënësi do të angazhohet në veprimtari praktike: për përgatitjen e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave përmirësuese për një ose më shumë asortimente brumi sipas recepturës si: bukë masive, franxhollë, panine, simite, bukë fshati, bukë misri, bukë thekre, bukë soje, bukë dietike, pica, qahi, gjevrek, byrek, pite, petulla, krepa, asortimente të ëmbla brumi, biskota, makarona. kremra dhe shurupe të pastiçerisë.

Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete pune të tilla, si: përzgjedhja e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesa përmirësuese, vlerësimi organo-shqisur i lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, matje dhe peshime të lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave përmirësuese duke zbatuar recepturën sipas llojit të asortimentit që do të prodhohet.

Komisioni i provimit duhet të përgatisë paraprkisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës. Komisioni i provimit përgatit paraprkisht instrumentin e vlerësimit, i cili do të jetë një listë kontrolli dhe lista e kritereve të vlerësimit me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe.

Detyra 2: Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të brumërave. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Nxënësi pasi ka kryer detyrën 1 realizon detyrën 2 e cila përmban: përgatitjen e brumit sipas llojit të asortimentit për: bukë masive, franxhollë, panine, simite, buke fshati, bukë misri, bukë thekre, bukë soje, bukë dietike pica, qahi, gjevrek, byrek, pite, petulla, krepa, biskota, makarona. biskota, makarona. Përgatitjen e brumërave bazë për pastiçerinë (brumi shu, brumi pandispanjë, brumi fluror, brumë keku, brumë për korosan), kremrave dhe shurupeve të pastiçerisë.

Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike si: hedhja e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave përmirësuese sipas radhës në brumëgatuese ose mikser, mbikëqyrja e përgatitjes së brumit, kremrave, shurupeve. Përcaktimi i gatishmërisë së brumit. Ndalimi i punës së brumëgatueses, mikserit. Nxjerrja e brumit nga brumëgatuesja, e kremit nga mikseri, vendosja e brumit për pushim ose fermentim.

Komisioni i provimit duhet të përgatisë paraprkisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës. Komisioni i provimit përgatit paraprkisht instrumentin e vlerësimit, i cili do të jetë një listë kontrolli dhe lista e kritereve të vlerësimit me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe.

Detyra 3: Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të brumërave. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Nxënësi pasi ka kryer detyrën 2 realizon detyrën 3 e cila përmban: përpunimin e brumit sipas llojit të asortimentit: bukë masive, franxhollë, panine, simite, buke fshati, bukë misri, bukë thekre, bukë soje, bukë dietike pica, qahi, gjevrek, byrek, pite, petulla, krepa, asortimente të ëmbla brumi, biskota, makarona.

Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike pune të tilla si: copëtimi, prerja, dozimi, peshimi, rumbullakimi, hollimi, formimi, vendosja në tava ose forma, dekorimi para pjekjes, përgatitja e mbushjes.

Komisioni i provimit duhet të përgatisë paraprakisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës. Komisioni i provimit përgatit paraprakisht instrumentin e vlerësimit, i cili do të jetë një listë kontrolli dhe lista e kriterëve të vlerësimit me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe.

Detyra 4: Kjo detyrë do të realizohet në repartin e brumërave. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Nxënësi pasi ka kryer detyrën 3 realizon detyrën 4 e cila përmban: pjekjen e brumit për prodhimin e asortimenteve : bukë masive, franxhollë, panine, simite, buke fshati, bukë misri, bukë thekre, bukë soje, bukë dietike pica, qahi, gjevrek, byrek, asortimente të ëmbla brumi, biskota, kek, korosant, tharjen e makaronave, skuqjen e piteve, petullave, krepave.

Nxënësi të përfshihet në veprimtari praktike në punë të tilla si: përcaktimi i parametrave të pjekjes temperaturës dhe lagështirës, vendosja e asortimentit në furrë për pjekjen e: bukës masive, franxhollës, panines, simites, bukës së fshatit, bukës së misrit, bukës sa thekrës, bukës së sojës, bukës dietike picave, qahive, gjevrekut, byrekut. Vendosja e makaronave për tharjen. Vendosja e kremrave dhe shurupeve për ftohjen, mbikëqyrjes së procesit të pjekjes, tharjes, skuqjes, ftohjes, kullimit. Në këtë detyrë nxënësi gjithashtu përfshihet në veprimtari që realizohen pas pjekjes për prodhimin përfundimtar të asortimentit si: prerje, formime, dekorime, mbushje, hedhjen e sherbetit, sistemime, ambalazhime, rruajtje, gjithashtu edhe vlerësimi i cilësisë së produktit përfundimtar.

Komisioni i provimit duhet të përgatisë paraprakisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni nuk duhet të ndërhyjë gjatë zhvillimit të provimit. Vlerësimi i kësaj detyre bëhet me pikë në bazë të përmbushjes së gjithë proceseve të përfshira në tezën përkatëse të çdo nxënësi, si dhe në bazë të instrumentit të vlerësimit përkatës. Komisioni i provimit përgatit paraprakisht instrumentin e vlerësimit, i cili do të jetë një listë kontrolli dhe lista e kriterëve të vlerësimit me tolerancën përkatëse për cilësinë e shërbimit. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe.