



**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 QUMËSHTIT”**

**(Niveli III në KSHK<sup>1</sup>, referuar Niveli III në KEK<sup>2</sup>)**

**Kodi: A3-III-23**

**Tiranë, 2024**

---

<sup>1</sup> Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

<sup>2</sup> Korniza Evropiane e Kualifikimeve

**Programi orientues** për provimet përfundimtare të kualifikimit profesional **”Teknologji e përpunimit të qumështit”**, **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 qumështit”**, **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 lëndën	Peshat në %
1	Teknologjia e përpunimit të qumështit	84	100
	<b>TOTALI</b>	<b>84</b>	<b>100%</b>

**Lënda profesionale** e përzgjedhur për t`u përfshirë në provimin e teorisë profesionale dhe temat e përzgjedhura, janë si më poshtë:

Temat nga lënda “**Teknologjia e përpunimit të qumështit**, kl. 12: **84 orë**

Tema 4	Vetitë e qumështit	12 orë
Tema 6	Përpunimi mekanik dhe termik i qumështit	12 orë
Tema 8	Përpunimi i kremës për gjalpë	6 orë
Tema 9	Teknologjia e prodhimit të gjalpit	11 orë
Tema 10	Teknologjia e prodhimit të kosit	11 orë
Tema 13	Qumështi, majatë dhe shtesat që përdoren për prodhimin e djathit dhe kërkesat ndaj tyre	6 orë
Tema 14	Mpiksja dhe përpunimi i masës së mpiksur	10 orë
Tema 15	Kriposja, stazhionimi dhe defektet e djathit	6 orë
Tema 16	Ambalazhimi dhe parafinimi i djathit	4 orë
Tema 20	Teknologjia e prodhimit të djathërave të shkrira	6 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/profilit 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**

<b>Niveli I (i ulët)</b>	<b>Niveli II (mesatar)</b>	<b>Niveli III (i lartë)</b>
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**

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

Përcaktimi i pikëve për çdo njësi testi bëhet duke pasur parasysh tipin e njësisë së testit. Për shembull: njësiti e testit me zgjedhje të shumëfishtë marrin gjithmonë 1 (një) pikë përkundërt përgjigjes së paracaktuar të saktë; njësiti me përgjigje të hapur marrin aq pikë sa kërkesa kanë brenda për brenda tyre (duke mbajtur parasysh edhe argumentimin nga nxënësi); njësiti 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 kundërt pikëve të fituara përcaktohet nga grupi hartues i testit. Në vijim, jepet një model i skemës së vlerësimit me nota:

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

### **B) Programi orientues për Provimin e Praktikës Profesionale të integruar**

**Programi orientues për provimin e praktikës profesionale të integruar, në profilin mësimor "Teknologji e përpunimit të qumështit", 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.

**Lista e kompetencave profesionale** për të cilat duhet të vlerësohen nxënësit, **detyrat e punës** dhe **pikët** për secilën kompetencë janë si më poshtë:

<b>Nr.</b>	<b>Kompetencat profesionale</b>	<b>Detyrat e punës</b>	<b>Pikët</b>
1.	Të kryejë analiza të thjeshta të qumështit dhe nënprodukteve të tij.	<b>Detyra 1:</b> Kryerja e analizave të thjeshta organo-shqisore e fiziko-kimike të qumështit për konsum dhe nënprodukteve të tij.	20
2.	Të kryejë procese mekanike dhe termike të qumështit për konsum dhe nënprodukte.	<b>Detyra 2:</b> Kryerja e proceseve mekanike dhe termike për përpunimin e qumështit për konsum, për prodhimin e kosit, gjalpit, djathërave, gjizës, akullores, kasatës dhe kosit të ngrirë.	40
3.	Të kryejë procese të ndryshme përpunimi pas procesit termik, për prodhimin e qumështit për nënprodukte.	<b>Detyra 3:</b> Kryerja e procese të ndryshme përpunimi për prodhimin e kosit, gjalpit, djathërave, gjizës, akullores, kasatës dhe kosit të ngrirë pas procesit termik.	40
<b>Shuma</b>			<b>100</b>

**Skema e vlerësimit me nota:**

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

**Shënime:**

- Provimi praktik do të realizohet me anë të metodës së vlerësimit të nxënësve në “*detyra pune*”, në repartin e përpunimit të qumështit/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 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 me përgatitjen dhe higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës, kryerjen e analizave të thjeshta organo-shqisore, fiziko-kimike të qumështit për konsum dhe nënprodukte të tij., kryerjen e proceseve mekanike dhe termike të qumështit për konsum dhe nënprodukte, kryerjen e procese të ndryshme përpunimi pas procesit termik, për prodhimin e qumështit për nënprodukte. Gjithashtu, është e rëndësishme të vlerësohet realizimi i parametrave fizikë, si matjet në vëllim dhe peshë.

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 qumështit dhe do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë kryerjen e një analize të qumështit/nënprodukte të tij si: përcaktimin e freskisë/aromës/ngjyrës/konsistencës/temperaturës/densitetit/aciditetit/përqindjes së yndyrës të qumështit dhe nënprodukteve të tij. Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për kryerjen e analizës. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla, si: përgatitja dhe higjienizimi i vendit dhe mjeteve të punës, mirëmbajtja e vendit, mjeteve dhe aparaturave, përdorimi i reagentëve për kryerjen e analizave fiziko-kimike të qumështit dhe nënprodukteve të tij.

Komisioni duhet të përgatisë paraprakisht instrumentet e vlerësimit me hapat/etapat e procesit dhe 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 instrumenteve përkatëse të vlerësimit. Gjatë bashkëbisedimit profesional, komisioni drejton pyetjet veçanërisht në pikat kritike. Gjatë hartimit të listës së kontrollit të përfshihen dhe kompetencat kyçe.

**Detyra 2.** Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të qumështit. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë procese mekanike dhe termike për përpunimin e qumështit për konsum, për prodhimin e kosit, gjalpfit, djathërave, gjizës,

akullores, kasatës dhe kosit të ngrirë si: pasterizimin e qumështit për konsum/kos/djathë, ftohjen e qumështit për kos/djathë/gjizë, pjekjen e pastës së djathit, zierjen dhe ftohjen e gjizës, përgatitjen e shëllirës për djathë, skremim, homogjenizim, kullim, rrahjen e kremës, etj. Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për përpunimet mekanike dhe termike. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla si: përgatitja dhe higjienizimi i vendit dhe mjeteve të punës, kontrolli i parametrave termik (pasterizimi, zierje dhe ftohje), skremimi, homogjenizimi, kullimi, rrahja e kremës, etj.

Komisioni i provimit 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 3.** Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të qumështit. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënës. Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë procese të ndryshme përpunimi pas procesit termik për prodhimin e kosit, gjalpit, djathërave, gjizës, akullores, kasatës dhe kosit të ngrirë si: përgatitja e kulturës bakteriale, kripërave ( $\text{CaCl}_2$ ,  $\text{KNO}_3$ ) dhe kimozinës për djathë, kullimi/presimi i salcës së kosit/gjizës/gjalpit/djathit, përpunimi i masës së mpiksur, formimin e djathit, kriposja e thatë/e njomë e djathit, homogjenizime dhe kriposje të salcës së kosit/gjizës/gjalpit, rrahjen e kremës për gjalpë, shpëlarja e gjalpit, ambalazhime. Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për procese të ndryshme përpunimi pas procesit termik për prodhimin e kosit, gjalpit, djathërave, gjizës, akullores, kasatës dhe kosit të ngrirë. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla si: përgatitja dhe higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës, procese të ndryshme përpunimi pas procesit termik gjatë prodhimit të nënprodukteve të qumështit dhe ambalazhimit të tyre. Komisioni i provimit 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.