



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 PRODHIMIT TË
PIJEVE”

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

Kodi: A2-III-23

Tiranë, 2024

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Programi orientues për provimet përfundimtare të kualifikimit profesional **”Teknologji e prodhimit të pijeve”**, **Niveli III në KSHK, referuar niveli III në KEK**, përmban temat dhe kompetencat më të rëndësishme dhe më përfaqësuese për këtë kualifikim, 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 individët 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 prodhimit të pijeve”**, **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 prodhimit të pijeve	86	100
	TOTALI	86	100%

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

Temat nga lënda “**Teknologjia e prodhimit të pijeve**, kl. 12:

86 orë

Tema 8	Teknologjia e prodhimit të verës së kuqe e të bardhë	12 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 16	Teknologjia e prodhimit të rakisë	8 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 23	Teknologjia e prodhimit të pijeve freskuese	4 orë
Tema 24	Teknologjia e prodhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve	8 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/profilimit 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 prodhimit të pijeve	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 për 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 parashtrohen 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 prodhimit të pijeve", **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:

Nr.	Kompetencat profesionale	Detyrat e punës	Pikët
1	Të kryejë analiza të thjeshta fiziko-kimike të pijeve të ndryshme.	Detyra 1: Kryerja e analizave të thjeshta fiziko-kimike të pijeve.	30
2	Të kryejë procese të ndryshme gjatë prodhimit të pijeve.	Detyra 2: Kryerja e proceseve të ndryshme gjatë prodhimit të rakisë, të pijeve të forta e të ëmbla alkoolike dhe lëngjeve të fruta-perimeve.	50
3	Të kryejë procese të ndryshme të ambalazhimit të pijeve.	Detyra 3: Kryerja e proceseve të ndryshme të përgatitjes së ambalazhit, filtrimit dhe ambalazhimit të pijeve alkoolike, freskuese dhe lëngjeve të fruta-perimeve.	20
Shuma			100

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 në **“detyra pune”**, në repartin e prodhimit të pijeve/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 shëndetit dhe mjedisit, sistemimit dhe higjienizimit të vendit dhe 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 nga përgatitja dhe higjienizimi i vendit dhe mjeteve të punës, kryerja e analizave të thjeshta fiziko-kimike, përgatitja dhe përpunimi i lëndëve të para dhe ndihmëse, distilime, kupazhime, përgatitje të ambalazhit dhe ambalazhimi i pijeve. 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 prodhimit të pijeve 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 pijeve si: përcaktimin e densitetit/aciditetit/sheqerit/përmbajtjes së alkoolit/turbullirës së verës, përcaktimin e fortësisë/kthjelltësisë/turbullirës së rakisë. Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërin prej tezave dhe përgatitet për kryerjen e analizës. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla, si: përgatitja dhe higjienizimi i vendit, mjeteve/pajisjeve të punës, mirëmbajtja e vendit, mjeteve dhe aparaturave, përdorimi i reagentëve për kryerjen e analizave të thjeshta fiziko-kimike të pijeve.

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 prodhimit të pijeve. 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 një nga këto procese për prodhimin e:

- Rakisë nga frutat si: përpunime mekanike (peshim, seleksionim, coptim/dërrmim, etj.), distilim të produktit të fermentuar më parë,
- Pijeve të forta/të ëmbla alkoolike (liker mente/pjepri/portokalli, uzo/konjak/fërnet/vodka/xhin/whyskey/vodka aromatizuese, etj.), si: përgatitja e lëndës së parë dhe ndihmëse, peshime, matje, homogjenizim, etj.
- Lëngjeve të fruta-perimeve si: përpunime mekanike (peshim, seleksionim, larje, pastrim, copëtim, presim, filtrim) dhe konservim.

Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për prodhimin e pijeve. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla si: përgatitja dhe higjienizimi i vendit dhe mjeteve të punës, kryerja e proceseve për prodhimin e rakisë, pijeve të forta/të ëmbla alkoolike dhe lëngjeve të fruta-perimeve. 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 prodhimit të pijeve/biznes dhe do të kryhet në mënyrë individuale nga çdo nxënësi. Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë kryerjen e ambalazhimit të një pije të prodhuar. Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për kryerjen e ambalazhimit. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike konkrete të tilla, si: përzgjedhja e ambalazhit sipas llojit të pijes, kontrolli dhe higjienizimi i ambalazhit, filtrimi dhe mbushja, taposje, pasterizim (birra në shishe), kapsulim (vera), etiketim dhe sistemim në arka/kuti.

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.