



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

PROGRAM ORIENTUES PËR PROVIMIN E
MATURËS SHTETËRORE PROFESIONALE

TEORIA PROFESIONALE E INTEGRUAR:
KUALIFIKIMI PROFESIONAL “TEKNOLOGJI USHQIMORE”

(Niveli IV në KSHK, referuar Niveli IV në KEK)

Tiranë, 2024

1. Udhëzime të përgjithshme

Ky program orientues ndihmon në përgatitjen e nxënësve për Kualifikimin Profesional “**Teknologji ushqimore**”, me strukturë 2+1+1, për provimin e detyruar “Teori profesionale e integruar” të Maturës Shtetërore Profesionale. Ai synon orientimin e përgatitjes së nxënësve nëpërmjet përqendrimit në njohuritë dhe aftësitë më të rëndësishme të lëndëve teorike profesionale. Njëherazi, ndihmon edhe në verifikimin paraprak të përgatitjes përfundimtare të nxënësve sepse mundëson zhvillimin e testeve përmbledhëse. Programi orientues për provimin e “Teorisë profesionale të integruar” bazohet në:

- Programet e lëndëve teorike profesionale të Kualifikimit Profesional “Teknologji ushqimore”, Niveli II i KSHK-së (klasa e 10-të dhe 11-të);
- Programet e lëndëve teorike profesionale të Kualifikimit Profesional “Teknologji ushqimore”, Niveli IV i KSHK-së (klasa e 13-të).
- Udhëzimin e përbashkët të MAS dhe MFE nr. 27, datë 12.12.2023 “Për organizimin dhe zhvillimin e provimeve të Maturës Shtetërore dhe Maturës Shtetërore Profesionale 2024”.

Në të përfshihen njohuritë dhe aftësitë më të rëndësishme të këtyre programeve dhe që janë në themel të formimit teorik profesional të nxënësit.

2. Udhëzime për zbatimin e programit

Ky program duhet shqyrtuar me kujdes sepse evidenton dhe përforcon njohuritë teorike, por dhe aftësitë e nxënësve për aplikimin e njohurive në situata të njohura e të reja, analizën dhe vlerësimin e këtyre situatave. Specialistët e përfshirë në hartimin e bankës së pyetjeve dhe tezës së provimit të “Teorisë profesionale të integruar”, nuk duhet të përfshijnë për vlerësim tema mësimore që nuk janë parashikuar në këtë program. Përgatitja e nxënësve për provim të bëhet në mënyrë të vazhdueshme dhe duke përdorur një larmi metodash dhe mjetesh.

Qëllimi i provimeve të Maturës Shtetërore Profesionale është vlerësimi i të nxënësve dhe arritjeve si dhe përzgjedhjen e nxënësve për arsimim të mëtejshëm.

Gjatë punës për përgatitjen e nxënësve për provimin e detyruar të “**Teorisë profesionale të integruar**” të Maturës Shtetërore Profesionale, është e rëndësishme që herë pas here mësuesi të zhvillojë teste të nxënësve të tij, me teste që mund t’i hartojë vetë duke u bazuar në modelet e mëparshme të testeve të Maturës Shtetërore për teorinë profesionale.

Testi për Kualifikimin Profesional “**Teknologji ushqimore**” do të ndërtohet në mënyrë të tillë ku të jenë të përfshira të tri nivelet e vështirësisë: niveli bazë, niveli mesatar dhe niveli i lartë.

Njëkohësisht, edhe shpërndarja e pikëve në test do të jetë në varësi të përqindjeve që zë çdo nivel. Gjatë hartimit të njësive të testit duhet të mbahen parasysh synimet e përgjithshme, në skeletkurrikulat përkatëse, të temave të përzgjedhura në këtë program.

Ky program përmban rreth **30%** të vëllimit të përgjithshëm të lëndëve të kulturës profesionale. Në këtë program janë përfshirë ato lëndë, të cilat përbëjnë bazën kryesore dhe thelbësore për formimin profesional të nxënësve.

Nxënësit duhet të kenë parasysh se lënda, e cila ka peshën më të madhe në këtë program orientues të Maturës Shtetërore Profesionale, në test do të përfaqësohet nga një numër më i madh pyetjesh.

3. Lëndët dhe temat përkatëse

Në programin orientues të provimit të **“Teorisë profesionale të integruar”** në kuadrin e provimit të detyruar **“Teori profesionale e integruar”**, të Maturës Shtetërore Profesionale, për Kualifikimin Profesional **“Teknologji ushqimorë”**, do të përfshihen programet e lëndëve profesionale të mëposhtme:

1. Teknologji ushqimorë dhe ftohje kl. 10 dhe kl. 11.
2. Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimorë, kl. 13
3. Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimorë, kl.13

Tabela 1: Lëndët profesionale të përfshira në programin orientues dhe peshat e tyre përkatëse janë si më poshtë, duke konsideruar vëllimin dhe rëndësinë e tyre në formimin profesional të nxënësve.

| Nr | Lëndët | Vëllimi i orëve për çdo lëndë | Peshat në % |
|----|---|-------------------------------|-------------|
| 1 | Teknologji ushqimorë dhe ftohje | 134 | 51 |
| 2 | Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimorë | 24 | 9 |
| 3 | Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimorë | 107 | 40 |
| | TOTALI | 265 | 100% |

Temat sipas lëndëve janë:

- a) **“Teknologji ushqimorë dhe ftohje”**, kl. 10 dhe 11: **(134 orë)**

- Parimet dhe metodat bazë të konservimit 7 orë
- Teknologjia e prodhimit të miellit 10 orë
- Teknologjia e prodhimit të bukës 10 orë
- Teknologjia e prodhimit të makaronave 10 orë
- Teknologjia e prodhimit të verës 17 orë
- Teknologjia e prodhimit të birrës 11 orë
- Teknologjia e prodhimit të konservave të frutave dhe perimeve 17 orë
- Teknologjia e prodhimit të qumështit 12 orë
- Teknologjia e prodhimit të nënprodukteve të qumështit 27 orë
- Teknologjia e prodhimit të sallameve dhe proshutave 13 orë

b) **“Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl.13: (24 orë)**

- Tregu i produkteve ushqimore (kërkesa dhe oferta) 8 orë
- Licencimi dhe regjistrimi i operatorëve dhe stabilimenteve ushqimore 6 orë
- Mbikëqyrja e tregut të produkteve ushqimore. Institucionet përgjegjëse 6 orë
- Mbrojtja e konsumatorit dhe legjislacioni kombëtar dhe ndërkombëtar në mbrojtje të tij 4 orë

c) **“Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore”, kl.13: (107 orë)**

- Njohuri mbi elementët bazë të vlerësimit të sigurisë ushqimore, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik. 6 orë
- Njohuri mbi sistemin e vetëkontrollit HACCP, përcaktimin e pikave kritike të kontrollit në çdo fazë të prodhimit. 6 orë
- Analizat e ujit 7 orë
- Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së frutave dhe perimeve, drithërave dhe të nënprodukteve të tyre. 20 orë
- Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së verës, birrës, distilateve dhe pijeve freskuese. 20 orë
- Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së qumështit dhe nënprodukteve të tij. 24 orë
- Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së mishit, vezëve, peshkut dhe nënprodukteve të tyre. 24 orë