

**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**

**MINISTRIA E FINANCAVE DHE EKONOMISË**

**AGJENCIA KOMBËTARE E ARSIMIT, FORMIMIT PROFESIONAL DHE KUALIFIKIMEVE**

**PROGRAM ORIENTUES PËR PROVIMET PËRFUNDIMTARE**

**KUALIFIKIMI PROFESIONAL “TEKNOLOGJI USHQIMORE”**

**(Niveli II në KSHK)**

**TIRANË, 2023**

Programi orientuespërprovimet përfundimtare të kualifikimit profesional **”Teknologji ushqimore”, Niveli II në KSHK**, 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 të dy klasat e këtij niveli.

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 për përsëritjen dhe kontrollin përfundimtar të arritjeve të nxënësve.

Për prindërit, ky program jep informacionin për vëllimin e punës që kërkohet të bëjnë fëmijët e tyre dhe ndihmon në caktimin e një regjimi të përshtatshëm ditor për ta.

Për drejtuesit e arsimit të të gjitha niveleve, këto programe krijojnë mundësinë e verifikimit paraprak të shkallës së përgatitjes përfundimtare të nxënësve brenda një institucioni të caktuar shkollor, i cili mund të realizohet duke zhvilluar testime përmbledhëse.

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 nxënësit/es në botën e punës, por edhe që krijojnë vazhdimësinë e shkollimit të tij/saj në nivelin tjetër.

Gjatë përgatitjes së nxënësve për provimet përfundimtare, është e rëndësishme që herë pas here mësimdhënësit të zhvillojnë testime të nxënësve, me teste teorike apo praktike, që mund t’i hartojnë vetë. Gjatë hartimit të përmbajtjes së tyre duhen mbajtur parasysh njohuritë dhe kompetencat e përfshira në këtë program, si edhe udhëzimet për vlerësimin e nxënësve.

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 ushqimore”,** **Niveli II në KSHK**, është hartuar duke u mbështetur në programet e përgjithshme të lëndëve profesionale, që përmban Skelet-kurrikuli përkatës. Ky program përmban rreth 40% të vëllimit të orëve të lëndëve profesionale, për të dyja klasat e marra së bashku (klasa e 10-të dhe klasa e 11-të).

**Lëndët profesionale** të përfshira në programin orientues dhe peshat e tyre përkatëse janë:

**Tabela 1: Lëndët dhe peshat përkatëse në programin orientues**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Lënda** | **Vëllimi i orëve për çdo lëndë** | **Peshat****në %** |
| 1 | Teknologji ushqimore dhe ftohje  | 206 | 83 |
| 2 | Kimi organike dhe ushqimore  | 41 | 17 |
|  | **TOTALI** | **247** | **100** |

Temat e lëndës“**Teknologji ushqimore dhe ftohje**”, **kl.10 126 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 2** | Sistemet e sigurisë dhe cilësisë ushqimore, HACCP dhe ISO 22000 | 6 orë |
| **Tema 3** | Ambalazhet në industrinë ushqimore | 6 orë |
| **Tema 6** | Parimet, metodat e konservimit dhe aditivët ushqimor | 11 orë |
| **Tema 7** | Teknologjia e prodhimit të miellit | 13 orë |
| **Tema 8** | Teknologjia e prodhimit të bukës | 13 orë |
| **Tema 9** | Teknologjia e prodhimit të makaronave | 11 orë |
| **Tema 10** | Teknologjia e prodhimit të biskotave | 8 orë |
| **Tema 11** | Teknologjia e prodhimit të verës | 14 orë |
| **Tema 12** | Prodhimi i verërave të tjera dhe shfrytëzimi i mbetjeve | 4 orë |
| **Tema 13** | Teknologjia e prodhimit të alkooleve dhe distilateve | 6 orë |
| **Tema 14** | Teknologjia e prodhimit të birrës | 12 orë |
| **Tema 15** | Bazat e konservimit të frutave dhe perimeve | 7 orë |
| **Tema 16** | Teknologjia e përpunimit të frutave dhe perimeve | 10 orë |
| **Tema 17** | Konservimi i frutave dhe perimeve ne temperatura të ulëta | 5 orë |

Temat e lëndës **“Teknologji ushqimore dhe ftohje”, kl.11 80 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Teknologjia e prodhimit të vajit të ullirit | 9 orë |
| **Tema 3** | Teknologjia e përpunimit të qumështit | 12 orë |
| **Tema 4** | Teknologjia e prodhimit të gjalpit | 8 orë |
| **Tema 5** | Teknologjia e prodhimit të kosit | 5 orë |
| **Tema 6** | Teknologjia e prodhimit të gjizës | 4 orë |
| **Tema 7** | Teknologjia e prodhimit të djathit | 10 orë |
| **Tema 8** | Teknologjia e përpunimit të mishit të gjedhit, derrit dhe bagëtivetë imta | 6 orë |
| **Tema 9** | Teknologjia e përpunimit të mishit të shpendëve. | 5 orë |
| **Tema 10** | Teknologjia e prodhimit të sallameve dhe proshutave | 13 orë |
| **Tema 11** | Teknologjia e prodhimit të konservave të mishit | 8 orë |

 Temat e lëndës **“Kimi organike dhe ushqimore”, kl. 11 41 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 9** | Vitaminat | 6 orë |
| **Tema 10** | Përbërjet inorganike dhe uji në produktet ushqimore | 8 orë |
| **Tema 11** | Përbërjet organike në produktet ushqimore | 10 orë |
| **Tema 12** | Shtesat kimike në produktet ushqimore | 5 orë |
| **Tema 13** | Ngjyruesit organike, sintetikë, polimerët | 7 orë |
| **Tema 14** | Kimia dhe mjedisi | 5 orë |

**Udhëzime për vlerësimin:**

Provimi i teorisë profesionale të integruar do të jetë me test me shkrim, i cili zgjat 1.5 (një presje pesë) orë dhe përgatitet nga Komisioni i Provimit Përfundimtar i drejtimit të nivelit përkatës. Për hartimin e testit komisioni mund të mbështetet edhe tek banka e testeve e përgatitur nga AKAFPK-ja. Në hartimin e testit komisioni duhet të mbajë parasysh rregullat, parimet dhe formatet, për ndërtimin e testit.

Testi duhet të përmbajë 20 njësi testi me një total prej 40 pikë. Nga këto, 10 njësi testi të jenë me zgjedhje të shumëfishtë (4 alternativa) dhe 10 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 shmangë 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/identifikuardhe për të përshkruar... | Aftësia për të zbatuar/argumentuar/shpjeguar/krahasuardhe për të analizuar... | Aftësia për të vlerësuar dhe për të nxjerrë përfundime... |

Shkolla përcakton numrin maksimal të pikëve të testit dhe harton skemën përkatëse të vlerësimit. Në tabelën në vijim, rekomandohet që numri maksimal i pikëve të jetë 40 dhe shpërndarja e pikëve të bëhet në raport me nivelet e vështirësisë.

**Tabela 2: Ndarja e pikëve sipas peshës sipas niveleve**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Lënda** | **Peshat e lëndës në %** | **Pikët** | **Ndarja e pikëve sipas niveleve të vështirësisë** |
| **Niveli I****40%****i pikëve** | **Niveli II****40%****i pikëve** | **Niveli III****20%****i pikëve** |
| 1 | Teknologji ushqimore dhe ftohje  | 83 | 33 | 13 | 13 | 7 |
|  | Kimi organike dhe ushqimore | 17 | 7 | 3 | 3 | 1 |
|  | **TOTALI** | **100%** | **40 pikë** | **16 pikë** | **16 pikë** | **8 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 përkundrejt 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 parashtrohen në pyetje dhe niveli i vështirësisë.

Së fundi, skema e vendosjes së notës kundrejt pikëve të fituara rekomandohet të jetë si më poshtë:

|  |  |
| --- | --- |
| **Pikët e fituara** | **Notat** |
|  0 – 10 | 4 |
| 11 – 15 | 5 |
| 16 – 20 | 6 |
| 21 – 55 | 7 |
| 26 – 30 | 8 |
| 31 – 35 | 9 |
| 36 – 40  | 10 |

**B. Programi orientues për Provimin e Praktikës Profesionale të integruar**

**Programi orientues** për provimin e praktikës profesionale të integruar, në kualifikimin profesional “**Teknologji ushqimore**”, **Niveli II në KSHK**, 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:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Kompetencat profesionale** | **Detyrat e punës** | **Pikët** |
| 1 | Të kryejë procese përgatitore për përpunimin e qumështit | **Detyra 1:** Realizimi i proceseve përgatitore për përpunimin e qumështit për nënprodukte sipas kartës teknologjike | 30 |
| 2 | Të kryejë procese përgatitore për përpunimin e brumërave | **Detyra 2**: Realizimi i proceseve përgatitore për përpunimin e brumit për bukë, biskota dhe makarona sipas kartës teknologjike | 10 |
| 3 | Të kryejë procese përgatitore për përpunimin e mishit  | **Detyra 3:** Realizimi i proceseve përgatitore për përpunimin e mishit sipas kartës teknologjike | 10 |
| 4 | Të kryejë procese përgatitore për prodhimin e pijeve  | **Detyra 4:** Realizimi i proceseve përgatitore për prodhimin e pijeve sipas kartës teknologjike | 30 |
| 5 | Të kryejë procese përgatitore për përpunimin e frutave dhe perimeve | **Detyra 5:** Realizimi i proceseve përgatitore për përpunimin e frutave dhe perimeve për prodhimin e reçelit, kompostos, marmelatës, prevedesë, marinadave dhe turshive sipas kartës teknologjike | 20 |
| **Totali** | 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 me “detyra pune”, në repartet përkatëse të përpunimit të qumështit, përpunimit të brumit, prodhimit të pijeve, përpunimit të fruta-perimeve, përpunimit të mishit ose në biznese, për ato detyra që shkolla nuk ka mundësi për realizimin e tyre në repartet përkatëse.
* Koha për realizimin e të gjitha detyrave duhet të jetë jo më shumë se 3 (tri) orë, në përputhje kjo me Rregulloren e Organizimit dhe Zhvillimit të Provimeve Përfundimtare në fuqi.
* Është e domosdoshme dhe shumë e rëndësishme që për çdo detyrë, që në fillim të provimit të praktikës profesionale, nga mësimdhënësit (organizatorët e provimit) t’i kushtohet vëmendje “përcaktimit dhe zbatimit të rregullave të teknikës së sigurimit dhe ruajtjes së mjedisit” gjatë gjithë kryerjes së detyrës për çdo nxënës.
* 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 instrumentin e vlerësimit të detajuar, 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, kryerjen e matjeve dhe kontrolleve të thjeshta organo-shqisore, përgatitja e lëndës së parë dhe ndihmëse, duke përfunduar me përgatitjen e ambalazhit, ambalazhimin, etiketimin dhe magazinimin 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 apo nënproduktit duhet të përmbajnë vetitë organo-shqisore, si konsistenca, ngjyra, aroma, shija, dëmtimet, papastërtitë etj.
* Për çdo detyrë komisioni duhet të përfshijë në vlerësim një element shumë të rëndësishëm, i cili është sistemimi dhe higjienizimi i vendit dhe i mjeteve të punës para dhe pasi nxënësi ka përfunduar detyrën përkatëse.
* Për çdo detyrë komisioni duhet të përgatisë udhëzuesin e përmbushjes për nxënësit, ku do të jepen hapat për realizimin e detyrës përkatëse.
* 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, bashkëpunimi në grup, bashkëveprimi etj. Këto të fundit janë me rëndësi të veçantë, pasi, procesi teknologjik është linear dhe për çdo detyrë, është vazhdim për njësinë pasuese, gjë që siguron në mënyrë të pandërprerë parametrat e duhura sipas kartës teknologjike.

**Detyra 1:** Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të qumështit.

Për realizimin e detyrës duhen: Mjete pune për përpunimin e qumështit dhe ambalazhimin e tij.

Lëndë të para dhe ndihmëse për përpunimin e qumështit dhe prodhimin e nënprodukteve të qumështit.

Detyra do të kryhet në mënyrë individuale. Nxënësi angazhohet në veprimtari praktike pune të tilla, si:

* përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për përpunimin e qumështit për konsum dhe nënprodukte,
* higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës për përpunimin e qumështit,
* kryerjen e matjeve, peshimeve të qumështit, lëndëve ndihmëse dhe produktit të gatshëm.
* vlerësimin e treguesve organo-shqisore të qumështit,
* transportin dhe filtrimin e qumështit,
* përpunimin termik të qumështit në dublikator,
* rrahjen, larjen dhe shtrydhjen e gjalpit
* përpunimin e masës së mpiksur,
* përzgjedhjen e formave të djathit,
* largimin e hirës,
* kriposjen e djathit, gjizës, gjalpit dhe salcës së kosit.
* përgatitjen e ambalazhit dhe ambalazhimin e qumështit, kosit, salcës së kosit, gjizës, djathit,
* kryerjen e etiketimeve përkatëse,
* largimin e mbetjeve pas procesit të prodhimit,
* zbatimin e rregullave, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve.

Komisioni i provimit parapërgatit tezat e provimit ku nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tyre. Komisioni duhet të përgatisë paraprakisht instrumentin 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 instrumentit përkatës të vlerësimit.

**Detyra 2:** Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të brumit. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale.

Për realizimin e detyrës duhen:

Mjete pune, makineri për prodhimin e bukës, makaronave, biskotave.

Lëndë të parë dhe ndihmëse për prodhimin e bukës, makaronave, biskotave.

Nxënësi duhet të angazhohet në veprimtari praktike pune të tilla si:

* përgatitjen e vendit dhe mjeteve të punës për përpunimin e brumit për prodhime buke, makarona, biskota,
* higjienizimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve të punës,
* kryerjen e matjeve dhe peshimeve të miellit dhe lëndëve ndihmëse,
* kontrolle të thjeshta organo-shqisore të miellit dhe lëndëve ndihmëse për prodhime të bukës, makaronave, biskotave,
* hedhjen e miellit dhe lëndëve ndihmëse në brumë-gatuese,
* nxjerrjen e brumit nga brumë-gatuesja
* sistemimin e tavave/formave për pjekjen e bukës,
* lyerjen e tavave/formave me vaj,
* formimin e brumit për prodhime buke, makarona dhe biskota,
* sistemimin e bukëve, biskotave pas pjekjes,
* përgatitjen e ambalazhit,
* ambalazhimin e bukës, makaronave dhe biskotave
* largimin e mbetjeve pas procesit të prodhimit,
* zbatimin e rregullave, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve.

Komisioni i provimit parapërgatit tezat e provimit ku nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tyre. Komisioni i provimit duhet të përgatisë paraprakisht instrumentin 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.

**Detyra 3:** Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të mishit ose në fabrikat e përpunimit të mishit. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale.

Për realizimin e detyrës duhen:

Mjete pune për përpunimin e mishit dhe për ambalazhimin e tij.

Lëndë të para dhe ndihmëse për përpunimin e mishit dhe ambalazhimin e tij.

 Nxënësi duhet të përfshihet në veprimtari praktike pune të tilla si:

* përgatitjen e vendit dhe mjeteve të punës për therjen e shpendëve,
* higjienizimin dhe mirëmbajtjen e mjeteve dhe vendit të punës.
* pastrimin e puplave, pendëve dhe pushit të shpendëve pas therjes,
* heqjen e organeve të brendshme,
* larja e organeve të brendshme,
* tualetin e trupave të shpendëve,
* largimin e pjesëve të padobishme,
* ndarjen e organeve të brendshme sipas llojit,
* pastrimi i mishit nga kockat dhe indet e pavlefshme,
* copëtimin e mishit,
* grirjen e mishit,
* përgatitjen e mbështjellëseve të sallamit,
* mbushjen, lidhjen dhe varjen e sallameve,
* ambalazhimin e shpendëve, organeve të brendshme dhe sallameve,
* largimin e mbetjeve pas procesit të prodhimit,
* zbatimin e rregullave, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve.

Komisioni i provimit duhet të përgatisë paraprakisht instrumentin e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni i provimit parapërgatit tezat e provimit ku nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tyre. 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.

**Detyra 4:** Kjo detyrë do të realizohet në repartin e prodhimit të pijeve. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale.

Për realizimin e detyrës duhen:

Mjete pune për prodhimin e pijeve alkoolike, pijeve freskuese me dhe pa gaz, të lëngjeve të fruta-perimeve si dhe ambalazhimin e tyre.

Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike, e pijeve freskuese me dhe pa gaz, të lëngjeve të fruta-perimeve dhe ambalazhimin.

Nxënësi duhet të përfshihet në veprimtari praktike pune të tilla si:

* përgatitjen e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e pijeve,
* higjienizimin dhe dezinfektimin e vendit dhe e mjeteve të punës,
* kryerjen e matjeve dhe peshime të lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve,
* përgatitjen e lëndës së parë,
* përgatitjen e shurupit të sheqerit,
* kupazhimin e lëndëve të para dhe ndihmëse,
* mbushjen e kazanit të distilimit me material të fermentuar,
* mbylljen hermetike të kazanit të distilimit,
* distilimin e materialit të fermentuar,
* mbushjen, taposjen, etiketimin dhe sistemimin e shisheve,
* magazinimin e produktit.
* largimin e bërsive dhe mbetjeve pas procesit të prodhimit,
* zbatimin e rregullave, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve.

Komisioni i provimit duhet të përgatisë paraprakisht instrumentin e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni i provimit parapërgatit tezat e provimit ku nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tyre. 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 instrumentin të vlerësimit përkatës.

**Detyra 5:** Kjo detyrë do të realizohet në repartin e përpunimit të fruta perimeve. Detyra do të kryhet në mënyrë individuale.

Për realizimin e detyrës duhen: mjete pune për prodhimin e kompostos, reçelit, marmalatës, prevedesë, marinadave e turshive dhe ambalazhimin e tyre

lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e kompostos, reçelit, marmalatës, prevedesë, marinadave e turshive

Nxënësi duhet të angazhohet në veprimtari praktike pune të tilla si:

* përgatitjen e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e reçelit, kompostos, marmelatës, prevedesë, marinadave dhe turshive,
* higjienizimin e vendit dhe mjeteve të punës,
* peshimin dhe dozimin e fruta-perimeve, si dhe lëndëve ndihmëse,
* vlerësimin e treguesve organo-shqisore të frutave dhe perimeve,
* seleksionimin, përmasimin dhe larjen e fruta-perimeve,
* heqjen e bërthamave, bishtave dhe cipave,
* përgatitjen e shurupit për produktet e përqendruara me sheqer,
* përgatitjen e tretësirave të ndryshme për konservat e perimeve,
* blanshërimin e frutave dhe perimeve,
* zierjen e frutave,
* përgatitjen e ambalazhit,
* ambalazhimin dhe etiketimin e produktit,
* largimin e mbetjeve pas procesit të prodhimit,
* zbatimin e rregullave, të sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve.

Komisioni i provimit duhet të përgatisë paraprakisht instrumentin e vlerësimit me hapat/etapat e procesit. Komisioni i provimit parapërgatit tezat e provimit ku nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tyre. 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 instrumentin të vlerësimit përkatës.