

**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**  
**MINISTRIA E FINANCAVE DHE EKONOMISË**  
**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT TË  
MISHIT DHE PESHKUT**

**Niveli III i KSHK  
(1 vjeçar)**

**(Në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”)**

**Kodi: A4-III-20**

Miratoi:

**MINISTRI**

**Tiranë, 2020**

## **Përmbajtja:**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i Kornizës Shqiptare të Kualifikimeve (KSHK), të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”.**

**II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK.**

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit, peshkut” niveli III i KSHK
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK.

**III. Plani mësimor për profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK.**

**IV. Udhëzime për planin mësimor**

**V. Udhëzime për procesin mësimor.**

**VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**

**VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK,**

**VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.**

**IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.**

**X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.**

## **I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Teknologji ushqimore”.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK, të drejtimit “Teknologji ushqimore”, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me përpunimin e mishit, peshkut, frutave të detit dhe kërmillit për nënprodukte. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:*

- mundësi të përshtatshme për të nxënë, pavarësisht nga gjinia, raca, besimi dhe aftësitë;
- mundësi për të gjithë, për të zhvilluar kompetencat profesionale, të bazuara në njohuritë, shprehjet, qëndrimet dhe vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit e formimit profesional të mëtejshëm;
- mbështetje për t’u njohur me rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit në përputhje me standardet ndërkombëtare dhe për t’i zbatuar ato me rreptësi;
- mbështetje për t’u njohur me teknologjitë e proceset teknologjike bashkëkohore e të perspektivës, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës;
- mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, aftësitë sipërmarrëse, si dhe vlerat morale;
- mbështetje për t’u zhvilluar psikologjikisht dhe fizikisht, për të përballuar vështirësitë që do të ndeshin gjatë veprimtarive të ardhshme profesionale;
- mbështetje për të zhvilluar frymën e tolerancës dhe të mirëbesimit nëpërmjet përvojës së punës.

## **II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profili “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK.**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut niveli III i KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli II i KSHK;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- nëse kanë aftësi të kufizuara, shkolla krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me paaftësitë që shfaqin.

Në raste të veçanta kur kërkesat për të ndjekur këtë shkollim janë më të larta se kapacitetet reale të këtyre shkollave, atëherë, MFE përgatit udhëzime të veçanta me kritere të posaçme pranimi për këto shkolla.

### **2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK, nxënësi do të zotërojë këto kompetenca të përgjithshme kryesore:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente.
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënimit të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në nivelin II të KSHK, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të zbatojë parimet bazë të ligjit të ushqimit për sigurinë ushqimore (HACCP).
- Të plotësojë dokumentacionin që përdoret në repart (fletë hyrje, fletë dalje, fletë kërkesë).
- Të kryejë procese të higjienizimit të linjave të automatizuara dhe pajisjeve.
- Të kryejë matje dhe kontrolle gjatë procesit teknologjik të përpunimit të mishit dhe peshkut.
- Të zbatojë standartet e profesionit gjatë përpunimit të mishit, peshkut, frutave të detit, kërmillit.
- Të kryejë klasifikimin e mishit sipas cilësisë.
- Të kryejë procesin e therjes së kafshëve (bagëtitë e trasha, të imta, derrat etj) dhe shpendëve.
- Të kryejë procese të ndarjes anatomike të trupave të kafshëve (bagëtitë e trasha, të imta, derrat etj.) dhe shpendëve.
- Të kryejë procesin e ruajtjes së mishit, peshkut, frutave të detit, kërmillit, shpendëve dhe nënprodukteve të tyre.
- Të kryejë procese teknologjike gjatë prodhimit të sallameve.
- Të kryejë procese teknologjike gjatë prodhimit të konservave.
- Të kryejë proceset teknologjike gjatë prodhimit të produkteve gjysëm të gatshme.
- Të përcaktojë lëndët shtesë që përdoren për prodhimin e nënprodukteve të mishit, peshkut, frutave të detit, kërmillit.
- Të kryejë procese stazhionimi.
- Të kryejë përpunime termike.
- Të përcaktojë llojet e ambalazheve.

- Të kryejë analizat e lëndëve të para e ndihmëse dhe të produktit të gatshëm.
- Të dallojë defektet në mish, peshk, fruta deti, kërmij dhe në nënproduktet e tyre.
- Të seleksionojë produktin e gatshëm sipas defekteve.
- Të kryejë kontrollin e hermeticitetit të konservave.
- Të kryejë termostatimin e konservave.
- Të kryejë etiketime dhe ambalazhimime të mishit, peshkut, frutave të detit, kërmillit, dhe nënprodukteve të tyre.
- Të realizojë procesin e ruajtjes dhe magazinimit të mishit, peshkut, frutave të detit, kërmillit dhe nënprodukteve të tyre.
- Të kryejë trajtime të produktit në ruajtje.
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për produktet e gatshme.
- Të mirëmbajë makineritë dhe paisjet në linjat e prodhimit.
- Të mbikqyrë procesin e përpunimit të mbetjeve teknologjike.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit, specifike për profilin e përpunimit të mishit, shpendëve, peshkut, frutave të detit, kërmillit dhe nënprodukteve të tyre.
- Të zbatojë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në vendin e punës në situata emergjente në reparat (zjarr, emergjenca mjekësore, djegje, tension i lartë, aksidentet në linjë).
- Të respektojë rregullat e shkarkimit, grumbullimit dhe trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit.

#### **4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK.**

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky arsimim i jep mundësi nxënësit t’i drejtohet tregut të punës në: thertore, fabrikat e përpunimit të mishit për konsum, fabrikat e prodhimit të sallameve, fabrikat e përpunimit të peshkut, të frutave të detit, të kërmillit për konsum dhe konservim, si dhe në mjaft reparte ndihmëse të industrisë së përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit.

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin IV i KSHK (technik/menaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin “Teknologji ushqimore”, për të fituar diplomën e “Maturës shtetërore profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare dhe pas të mesmes.

### **III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut” niveli III i KSHK.**

<b>Plani mësimor për profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK</b>			
<b>Nr</b>	<b>Kodi</b>	<b>Lëndët dhe modulet mësimore</b>	<b>Orët javore/vjetore</b>
			<b>Klasa 12</b>
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme</b> (Gjithsej)	<b>8/9</b> (272/306)
1		Gjuhë shqipe	1

2		Letërsi	1
3		Gjuhë e huaj e parë	2
4		Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë)	(1)
5		Matematikë	2
6		TIK	1
7		Edukim fizik, sporte, shëndet	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale</b> (Gjithsej)	<b>7 (238)</b>
1	L-17-157-20	Bazat e sipërmarrjes	2
	L-08-504-19	Teknologjia e përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit.	5
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale</b> (Gjithsej)	<b>12 (408)</b>
1	M-08-1562-19	Therja dhe ndarja anatomike e kafshëve	51
2	M-08-1120-19	Përpunimi i mishit të kafshëve për konsum dhe ruajtje.	51
3	M-08-1121-19	Përpunimi i mishit të shpendëve për konsum dhe ruajtje.	69
4	M-08-1122-19	Prodhimi i sallameve.	84
5	M-08-1123-19	Prodhimi i konservave të mishit.	69
6	M-08-1563-19	Prodhimi i konservave të peshkut dhe frutave të detit.	84
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar</b> (Gjithsej)	<b>3 (102)</b>
1	M-08-1125-19	Prodhimi i produkteve gjysëm të gatshme të mishit.	51
2	M-08-1564-19	Prodhimi i produkteve të mishit të kripur dhe të tymosur.	51
3	M-08-1127-19	Përpunimi i peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje.	51
4	M-08-1565-19	Përpunimi i kërmillit për konsum, ruajtje dhe konservim	51
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>30/31 (1020/1054)</b>

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

Në klasën 12, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 2 javë provime)

Një javë mësimore ka jo më shumë se 31 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MASR).
- Lëndët e kulturës profesionale (programet e përgjithëshme janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale të detyruara (përshkruesit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale me zgjedhje të detyruar (përshkruesit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).

Rekomandohet që modulet e praktikës profesionale të realizohen në ndarje ditore 3 orëshe

ose 6 orëshe.

## V. Udhëzime për procesin mësimor.

Mësuesit e lëndëve teorike profesionale dhe instruktorët e moduleve të praktikave profesionale duhet të përzgjedhin dhe përdorin forma dhe metoda mësimdhënieje të tilla që të nxisin maksimalisht të nxënit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin e ta, të kompetencave të punës, të plota dhe të qëndrueshme.

E rëndësishme është që *planifikimi i mësimdhënies* të bazohet në një proces analize fillestare, i cili të marrë parasysh faktorë të tillë të rëndësishëm si, niveli i hyrjes së nxënësve, përmbajtja e hollësishme e lëndëve profesionale dhe e moduleve të praktikave profesionale të parashikuara dhe shkalla e integritit të tyre, objektivat konkretë që do të arrihen, mundësitë reale që ka shkolla për realizimin e veprimtarive mësimore etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës.

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është *motivimi i nxënësve*. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përbushjes së objektivave nga ana e tyre përbën një mekanizëm të fuqishëm motivimi, i cili duhet të shihet me përparësi nga mësuesit.

Një element tjetër që ndihmon suksesin është *integrimi i teorisë me praktikën* e profesionit. Parimi i “të nxënit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të profilit mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathhtësitë dhe shprehitë praktike të nxënësve, por edhe qëndrimet e tyre ndaj jetës, punës dhe shoqërisë në përgjithësi. *Puna në grup* dhe *Puna me projekte* janë dy nga format bazë të organizimit të mësimin (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi.

Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të nxënit nuk ndodh vetëm në mjediset e shkollës, por edhe jashtë tyre*. Dhënia e detyrave dhe puna kërkimore e pavarur e nxënësve ka një ndikim të dukshëm në formimin e tyre si profesionistë të ardhshëm të profilit profesional “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”.

Në rastin e nxënësve me aftësi të kufizuara, mësuesit duhet të përshtasin programet e lëndëve dhe përshkruesit e moduleve në përputhje me mundësitë e tyre, si dhe të krijojnë kushte për zbatimin e tyre.

## VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.

Vlerësimi vjetor i nxënësve në lëndët teorike profesionale dhe modulet e praktikave profesionale bëhet nga vetë mësuesit dhe instruktorët përkatës, me metoda dhe instrumente vlerësimi të përgatitura ose përzgjedhura nga vetë ata. Vlerësimi i nxënësve të bëhet me nota (4-10) si për lëndët teorike, ashtu edhe për modulet praktike, si gjatë vitit, ashtu edhe në provimet përfundimtare.

Në përfundim të klasës së 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”, niveli III i KSHK, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

- a) Provimi i teorisë profesionale të integruar;
- b) Provimi i praktikës profesionale të integruar;

Në këto provime ata vlerësohen për shkallën e përvetësimit të kompetencave profesionale (njohurive, shprehive, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e ndërtimit, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës

profesionale, të lëndëve të përgjithshme, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit III të KSHK.

## **VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut” niveli III i KSHK.**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut” niveli III i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Dëftesën e përfundimit të këtij niveli si dhe me Certifikatën e aftësimit profesional, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga MFE, këto dëshmi përmbajnë:

- a) Të dhënat për nxënësin, shkollën, vitin e përfundimit, kualifikimin e fituar, etj.
- b) Të dhëna për rezultatet e arritura nga nxënësi:
  - rezultatet në lëndët e përgjithshme, lëndët profesionale dhe modulet profesionale;
  - rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit III i KSHK.



## VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

### Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-20). Kl. 12 – 68 orë

#### • Synimet e lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 12.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12, nxënësit duhet:

- të përshkruajnë kuptimin, rëndësinë dhe rolin e sipërmarrjes në kontekstin individual dhe shoqëror
- të përshkruajnë veçoritë e sjelljes sipërmarrëse të individëve
- të analizojnë aftësitë dhe mundësitë personale në kontekstin e nismave sipërmarrëse
- të bëjnë vlerësimin e kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive të tyre për karrierën e ardhshme
- të zbatojnë procedurat për zgjidhjen e problemeve dhe marrjen e vendimeve të duhura në lidhje me to.
- të mbajnë qëndrim kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve të mundshme
- të përshkruajnë dhe zbatojnë parimet e etikës së komunikimit dhe negocimit në kontekste të ndryshme jetësore
- të përshkruajnë dhe zbatojnë parimet e punës individuale dhe të punës në grup
- të analizojnë veçoritë e gatishmërisë, iniciativës dhe motivimit në kontekste të ndryshme jetësore
- të tregojnë përgjegjësi individuale dhe shoqërore në kontekste të ndryshme jetësore
- të planifikojnë, sigurojnë dhe përdorin me efikasitet burimet e ndryshme si mjedisin, burimet njerëzore, paratë, kohën etj.
- të përshkruajnë veçoritë dhe kërkesat për udhëheqjen e sipërmarrjeve të ndryshme
- të përshkruajnë veçoritë dhe impaktin e globalizimit, informacionit, mjedisit dixhital dhe mediave sociale në shoqërinë e sotme dhe të së ardhmes
- të përshkruajnë veçoritë e sipërmarrjes së biznesit dhe të sipërmarrjes sociale
- të përshkruajnë format e ndryshme të organizimit të sipërmarrjeve dhe karakteristikat e tyre
- të analizojnë faktorët që ndikojnë në veprimtarinë e sipërmarrjeve, të tillë si tregjet, klientela, konkurrenca, kostot etj.
- të përshkruajnë mjedisin ligjor dhe fiskal të sipërmarrjeve
- të përshkruajnë mërrëdhëniet e punës në një sipërmarrje.

#### • Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12 - 68 orë

<b>Tema 1</b>	Kuptimi, rëndësia dhe roli i sipërmarrjes	3 orë
<b>Tema 2</b>	Aftësitë dhe sjellja sipërmarrëse	3 orë
<b>Tema 3</b>	Vetvlerësimi i potencialit personal	3 orë
<b>Tema 4</b>	Vlerësimi i kërkesave, dëshirave, mundësive dhe vështirësive	4 orë
<b>Tema 5</b>	Zgjidhja e problemeve dhe vendimmarrja	4 orë
<b>Tema 6</b>	Qëndrimi kritik dhe krijues ndaj zgjidhjeve të bëra, sukseseve dhe dështimeve	3 orë
<b>Tema 7</b>	Etika e komunikimit dhe negocimit	4 orë

<b>Tema 8</b>	Puna individuale dhe puna në grup	4 orë
<b>Tema 9</b>	Gatishmëria, iniciativa dhe motivimi	3 orë
<b>Tema 10</b>	Përgjegjësia individuale dhe shoqërore	3 orë
<b>Tema 11</b>	Menaxhimi eficient i burimeve	3 orë
<b>Tema 12</b>	Aftësitë udhëheqëse në kontekstin e sipërmarrjes	3 orë
<b>Tema 13</b>	Globalizimi, informacioni, mjedisi dixhital dhe mediat sociale	5 orë
<b>Tema 14</b>	Sipërmarrja e biznesit dhe sipërmarrja sociale	3 orë
<b>Tema 15</b>	Format e organizimit të sipërmarrjeve	5 orë
<b>Tema 16</b>	Konteksti i sipërmarrjeve, tregjet, klientela, konkurenca, kostot etj.	6 orë
<b>Tema 17</b>	Mjedisi ligjor i sipërmarrjeve	5 orë
<b>Tema 18</b>	Marrëdhëniet e punës	4 orë

## **2. Lënda “Teknologjia e përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit” (L-08-504-19). Kl. 12 – 170 orë**

- **Synimet e lëndës “Teknologjia e përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit” kl 12 – 170 orë.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Teknologjia e përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit”, kl. 12, nxënësit duhet:

- Të përshkruajnë procedurat e hartuara në përputhje me parimet e sistemit të sigurisë ushqimore (HACCP) në bazë të legjislacionit në fuqi.
- Të përshkruajnë kërkesat të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit në përdorimin e pajisjeve të punës dhe pajisjeve mbrojtëse individuale.
- Të përshkruajnë kriteret higjienike për lokalet, mjetet e punës e personelin në thertore, fabrikat e përpunimit të mishit, peshkut, frutave të detit, kërmillit, fabrikat e prodhimit të sallameve dhe të konservave.
- Të tregojnë përbërjen kimike të mishit, peshkut dhe frutave të detit.
- Të tregojnë faktorët që ndikojnë në cilësinë e mishit.
- Të përshkruajnë kërkesat që duhet të plotësojë mishi, peshku dhe frutat e detit për konsum si dhe për prodhimin e nënprodukteve të tyre.
- Të përshkruajnë vetitë organoshqisore, fiziko- kimike dhe mikrobiologjike të mishit, peshkut, frutave të detit dhe të nënprodukteve të tyre.
- Të përshkruajnë mënyrat e klasifikimit të mishit sipas cilësisë.
- Të dallojnë defektet në mishin, peshkun e freskët, frutat e detit të freskëta dhe të nënprodukteve të tyre.
- Të shpjegojnë analizat bazë që i bëhen mishit, peshkut, frutave të detit dhe nënprodukteve të tyre.
- Të interpretojnë skemën teknologjike të therjes të kafshëve dhe shpendëve.
- Të analizojnë ndryshimet që ndodhin në mish pas therjes.
- Të përshkruajnë llojet e mikroorganizmave që veprojnë në mishin e therur, tek shpendët, peshku dhe frutat e detit.
- Të shpjegojnë procesin e ruajtjes së mishit në ftohje, ngrirje dhe kripje.
- Të shpjegojnë teknologjinë e prodhimit të sallameve.
- Të shpjegojnë teknikat e përpunimit termik gjatë prodhimit të nënprodukteve të mishit, peshkut dhe frutave të detit.

- Të interpretojnë skemën teknologjike të përpunimit të dhjamt dhe gjakut.
- Të interpretojnë skemën teknologjike të prodhimit të konservave.
- Të shpjegojnë defektet që ndodhin në konserva.
- Të shpjegojnë procesin e ruajtjes së peshkut dhe frutave të detit në ftohje dhe ngrirje.
- Të analizojnë llojet e materialeve që përdoren për ambalazhimin e mishit, peshkut, frutave të detit dhe nënprodukteve të tyre.
- Të shpjegojnë kushtet e ruajtjes së mishit, shpendëve, peshkut, frutave të detit dhe nënprodukteve të tyre sipas kartës teknologjike.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Teknologjia e përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit”, kl. 12 – 170 orë**

<b>Tema 1</b>	Siguria ushqimore, higjiena, sigurimi teknik dhe mbrojtja e shëndetit në industrinë e prodhimit të pijeve	6
<b>Tema 2</b>	Repartet dhe makineritë që përdoren për përpunimin e mishit, peshkut dhe frutave të detit.	6
<b>Tema 3</b>	Uji në industrinë e përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit.	3
<b>Tema 4</b>	Struktura dhe përbërja e mishit.	11
<b>Tema 5</b>	Klasifikimi i mishit.	6
<b>Tema 6</b>	Teknologjia e përpunimit dhe e ruajtjes së mishit të gjedhit.	8
<b>Tema 7</b>	Proceset që ndodhin pas therjes dhe ruajtjes së mishit.	20
<b>Tema 8</b>	Teknologjia e prodhimit të produkteve gjysëm të gatshme të mishit.	4
<b>Tema 9</b>	Teknologjia e përpunimit dhe e ruajtjes së mishit të shpendëve.	14
<b>Tema 10</b>	Teknologjia e prodhimit të sallamit.	25
<b>Tema 11</b>	Teknologjia e prodhimit të proshutës dhe pastërmasë.	5
<b>Tema 12</b>	Teknologjia e përpunimit të dhjamt dhe plazmës së gjakut.	5
<b>Tema 13</b>	Teknologjia e prodhimit të konservave të mishit.	15
<b>Tema 14</b>	Vlerësimi i cilësisë së mishit dhe nënprodukteve të tij.	7
<b>Tema 15</b>	Llojet e peshqëve që industrializohen.	6
<b>Tema 16</b>	Teknologjia e përpunimit dhe ruajtjes së peshqëve dhe frutave të detit.	9
<b>Tema 17</b>	Teknologjia e prodhimit të konservave të peshqëve dhe frutave të detit.	6
<b>Tema 18</b>	Vlerësimi i cilësisë së peshkut, frutave të detit dhe nënprodukteve të tyre.	3
<b>Tema 19</b>	Materialet që përdoren për ambalazhimin e mishit, peshkut, frutave të detit dhe nënprodukteve të tyre.	8
<b>Tema 20</b>	Shfrytëzimi i mbetjeve teknologjike të mishit, peshkut dhe frutave të detit.	3

## IX. Përshkruesit e moduleve të detyruar të praktikës profesionale

### 1. Moduli “Therja dhe ndarja anatomike e kafshëve”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	THERJA DHE NDARJA ANATOMIKE E KAFSHËVE	M-08-1562-19
Qëllimi i modulit	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer therjen e kafshëve (bagëtime të trasha, të imëta, derrat etj.)	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për therjen e kafshëve (bagëtime të trasha, të imëta, derrat etj.)</b></p> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore për therjen e bagëtime të trasha, të imëta, derrat, etj;</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare</li><li>- të pranojë kafshët në repart, sipas rregullave;</li><li>- të peshojë kafshët, me peshore;</li><li>- të kryejë kontrollin veterinar të kafshëve, për gjendjen shëndetsore të tyre;</li><li>- të ndajë kafshët sipas cilësisë, në bazë të majmërisë.</li><li>- të përgatisë kafshët për therje, sipas procedurave;</li><li>- të kryejë larjen e kafshëve me ujë të vakët (30<sup>0</sup>C -35<sup>0</sup>C);</li><li>- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>RM 2 Nxënësi kryen therjen e kafshëve (bagëtime të trasha, të imëta, derrat etj.)</b></p>	

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për ndarjen anatomike;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të transportojë, me kujdes, kafshët në vendin e trullësjes (boks);
- të kryejë trullësimin e kafshëve, me elektrotrullësim, ose në mënyrë mekanike;
- të kryejë varjen e kafshëve në konvejer, në këmbët e pasme;
- të kryejë therjen e kafshëve, në vendin e duhur;
- të kryejë zhgjakosjen e kafshëve, pas therjes;
- të kryejë heqjen e kokës, me thikë;
- të kryejë heqjen e këmbëve, me mjetet e duhura;
- të kryejë heqjen e lëkurës, me thikë, makineri, fryrje dhe me debilim për derrin;
- të kryejë çarjen e barkut, me thikë, në vijën e bardhë;
- të kryejë heqjen e organeve të brendshme, pa u dëmtuar;
- të vendosë organet e brendshme, në vendin e duhur, për pastrim;
- të kryejë prerjen e diafragmës, me anë të thikës.
- të kryejë, me kujdes, heqjen e liverit (zemër, mëlçi, mushkri, pankreas, veshka);
- të kryejë heqjen e tëmthit, pa u dëmtuar;
- të vendosë liverin në tava të pastra, pas heqjes së tëmthit;
- të kryejë sharrimin e trupave, me sharrë, për bagëtitë e trasha dhe derrin;
- të kryejë tualetin e trupave me ujë;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen ndarjen anatomike të trupave të kafshëve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ndarjen anatomike.
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të ndajë cilësinë extra të mishit (fileto, kundrafileto, bërçollë) nga trupi i kafshës;
- të ndajë cilësinë e parë të mishit (biftekun) nga trupi i kafshës;

- të ndajë cilësinë e dytë të mishit (shpatull, gjoks, bark) nga trupi i kafshës;
- të ndajë cilësinë e tretë të mishit nga trupi i kafshës (qafa, barku, mbetjet nga coptimi).
- të ndajë pjesët e mishit për përpunim të mëtejshëm.
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike gjatë therjes dhe ndarjes anatomike të kafshëve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë (trupat e therur)
- të përgatisë fletë kërkesën për materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për therjen e kafshëve;
- të përcaktojë rrezet e prodhimit të mishit.
- të plotësojë fletë daljen për klientin gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale në punë;
- të përdorë teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e therjes së kafshëve (bagëti të trasha, të imëta, derrat, etj.) në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për therjen dhe ndarjen anatomike të kafshëve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përgatitjen e kafshëve në paratherje, therjen dhe ndarjen anatomike të kafshëve, si dhe pastrimin e trupave.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe shëndetit si dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve në paratherje, për therjen dhe ndarjen anatomike të kafshëve dhe pastrimin e trupave.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e

---

veprimeve për therjen dhe ndarjen anatomike të kafshëve.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- reparte të therjes së kafshëve;
  - pajisjet dhe mjetet e punës, për therjen;
  - kafshë të trasha, të imëta dhe derra
  - kompjuter dhe printer;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## 2. Moduli “Përpunimi i mishit të kafshëve për konsum dhe ruajtje”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut.

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRPUNIMI I MISHIT TË KAFSHËVE PËR KONSUM DHE RUAJTJE	M-08-1120-19
Qëllimi i modulit	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer ruajtjen dhe ambalazhimin e mishit për konsum dhe ruajtje.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen ruajtjen e mishit të kafshëve në dhomat e ftohjes.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ftohjen e mishit;</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të komandojë saktë temperaturën e ruajtjes, në dhomën e ftohjes;</li><li>- të transportojë trupat e ndarë në dhomat e ftohjes, me karroca të posaçme;</li><li>- të vendosë trupat e ndarë në çengel, larg njëri-tjetrit, pa u ngjitur;</li><li>- të transportojë pjesët e ndara në mënyrë anatomike në dhomat e ftohjes, me mjete të posaçme;</li><li>- të vendosë pjesët e ndara në mënyrë anatomike në dhomat e ftohjes, në vendin e duhur;</li><li>- të transportojë organet e liverit në dhomat e ftohjes me mjete të posaçme;</li><li>- të vendosë organet e liverit në dhomat e ftohjes në vendin e duhur;</li><li>- të transportojë organet e brendshme në dhomat e ftohjes, me mjete të posaçme;</li><li>- të vendosë organet e brendshme në dhomat e ftohjes, në vendin e duhur;</li><li>- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes së</li></ul>	



---

shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e mishit të kafshëve në ngrirje.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ngrirjen e mishit.
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të përgatisë dhomat frigoriferike për ngrirje;
- të komandojë dhomat frigoriferike në temperature (-18<sup>0</sup>C deri -35<sup>0</sup>C);
- të përgatisë ambalazhin e duhur për ambalazhim;
- të vendosë mishin në ambalazh, sipas gramaturës;
- të vendosë pjesët e liverit në ambalazh, sipas gramaturës;
- të kryejë me saktësi mbylljen e ambalazhit;
- të vendosë saktë etiketën në ambalazh;
- të vendosë saktë datën e skadencës në ambalazh;
- të transportojë mishin e ambalazhuar në dhomat e ngrirjes, me karrocë;
- të vendosë ambalazhin e mishit në dhomën e ngrirjes, në vendin e duhur;
- të transportojë liverin e ambalazhuar në dhomat e ngrirjes në karrocë;
- të vendosë liverin e ambalazhuar në dhomat e ngrirjes në vendin e duhur;
- të transportojë mishin trup në dhomat e ngrirjes me karrocë;
- të vendosë mishin trup në çengel, në distancë nga njëri-tjetri;
- të transportojë mishin e ndarë në mënyrë anatomike në dhomat e ngrirjes, me karrocë;
- të vendosë mishin e ndarë në mënyrë anatomike në dhomat e ngrirjes, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për përpunimin e mishit të kafshëve për konsum dhe ruajtje.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për përpunimin e mishit të kafshëve për konsum dhe ruajtje;
- të përcaktojë rrezen e prodhimit të mishit të kafshëve.
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e përpunimit të mishit të kafshëve për konsum dhe ruajtje në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për ruajtjen në ftohje dhe ngrirje, si dhe ambalazhimin e mishit të kafshëve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve, ruajtjen në ftohje, ngrirje dhe ambalazhimin e mishit të kafshëve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve, ruajtjen dhe ambalazhimin e mishit të kafshëve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi përpunimin e mishit të kafshëve për ruajtje dhe konsum.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- reparte të përpunimit të mishit, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin e mishit për ruajtje dhe konsum;
  - bagëtitë dhe materiale ambalazhuese, për përpunimin e mishit për ruajtje dhe konsum;
  - kompjuter dhe printer;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

### 3. Moduli “Përpunimi i mishit të shpendëve për konsum dhe ruajtje”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRPUNIMI I MISHIT TË SHPENDËVE PËR KONSUM DHE RUAJTJE	M-08-1121-19
Qëllimi i modulit	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer therjen e shpendëve, ndarjen anatomike, ruajtjen dhe ambalazhimin e mishit të shpendëve për konsum dhe ruajtje.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për përpunimin e mishit të shpendëve për konsum.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore për përpunimin e mishit të shpendëve;</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të përgatisë shpendët për therje duke i peshuar, pa i ushqyer për 14-16 orë;</li><li>- të kryejë varjen e shpendëve në konvejer, në të dyja këmbët;</li><li>- të kryejë trullosjen e shpendëve me elektroskok, për 15-30 sek;</li><li>- të kryejë therjen e shpendëve me gërshërë, thikë speciale ose në mënyrë të specializuar;</li><li>- të kryejë zhgjakosjen e shpendëve, pas therjes për 1-3 min, sipas llojit të shpendëve;</li><li>- të kryejë përpunimin termik të shpendëve, duke i trajtuar me ujë të nxehtë;</li><li>- të kryejë pastrimin e trupave të shpendëve, duke hequr pendët, puplat, pushin dhe këmbët;</li><li>- të kryejë heqjen e organeve të brendshme, me dorë;</li><li>- të kryejë larjen e të brendshmeve me ujë të rrjedhshëm;</li><li>- të paketojë dhe sistemojë të brendshmet e shpendëve (mëlçia, zemra, stomaku muskolor, qafa), në qese</li></ul>	

- 
- polimeri;
  - të kryejë tualetin e trupave të shpendëve, me pajisje automatike (dushe);
  - të kryejë përcaktimin e masës së trupit, me peshore;
  - të kryejë etiketimin e trupave të shpendëve, sipas llojit, duke vendosur datën e skadencës;
  - të sistemojë trupat e ambalazhuar, në dhomat frigoriferike;
  - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen ndarjen anatomike të shpendëve dhe ambalazhimin.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore, për ndarjen anatomike të mishit të shpendëve;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të kryejë ndarjen, me kujdes, të pjesëve të cilësisë së parë, (gjoksin), nga trupi i shpendëve;
- të kryejë ndarjen e pjesëve të cilësisë së dytë (kofshët/krahët/ kurrizin) nga trupi i shpendëve;
- të përgatisë ambalazhin e duhur;
- të vendosë me kujdes pjesët e ndara në ambalazh;
- të paketojë pjesët e ndara në mënyrë anatomike të mishit të shpendëve, sipas llojit;
- të etiketojë pjesët e ndara në mënyrë anatomike të mishit të shpendëve, sipas llojit, duke i vënë datën e skadencës;
- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në dhomat frigoriferike;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për produktin e gatshëm të mishit të shpendëve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për

përpunimin e mishit të shpendëve;

- të përcaktojë rrezen e prodhimit të mishit të shpendëve.
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përpunimit të mishit të shpendëve në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për përpunimin e mishit të shpendëve për konsum, ndarjen anatomike të shpendëve, ruajtjen e mishit të shpendëve si dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me përpunimin e mishit të shpendëve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e mishit të shpendëve për konsum, ndarjen anatomike të mishit të shpendëve, ruajtjen e mishit të shpendëve dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për përpunimet e mishit të shpendëve për konsum, ndarjen anatomike të mishit të shpendëve, ruajtjen e mishit të shpendëve dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi përpunimin e mishit të shpendëve për konsum dhe ruajtje.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- reparte të përpunimit të mishit të shpendëve, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin dhe ruajtjen e mishit të shpendëve;
  - shpendë dhe materiale ambalazhuese;
  - kompjuter dhe printer;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

#### 4. Moduli “Prodhimi i sallameve”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I SALLAMEVE	M-08-1122-19
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer përpunimin e mishit, përgatitjen e brumit, mbushjen e sallameve, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e sallameve.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	84 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese parapërgatitore për përpunimin e mishit për sallam.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e proceseve parapërgatitore, për përpunimin e mishit për sallam dhe proshuta;</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të pranojë mishin në repart, për prodhimin e sallameve dhe proshutave, të freskët /të ngrirë, duke bërë vlerësimin e cilësisë dhe peshimin;</li><li>- të kryejë shkrirjen e mishit, në defrostier;</li><li>- të kryejë seleksionimin e mishit, nga indet e pavlefshme (kërcet, kartilagjet, enët e mëdha të gjakut dhe limfatike, copa kockash të vogla etj), duke e copëtuar;</li><li>- të kryejë kripjen e mishit, me silitër (krip,sheqer dhe NaNO<sub>2</sub>);</li><li>- të kryejë staxhionimin e mishit, në temperaturën 4-6<sup>0</sup>C, pas kriposjes;</li><li>- të kryejë grirjen e mishit, në makinat grirëse, sipas llojit të sallamit;</li><li>- të përgatisë pratin, në kuter, për 3-8 min, në varësi të llojit të mishit;</li><li>- të kryejë staxhionimin e pratis në frigorifer, në temperaturën 2-4<sup>0</sup>C për 24-48 orë;</li><li>- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar</li></ul>	

- 
- rregullat higjiëno-sanitare;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e sallamit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e brumit për sallam;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të pranojë lëndët ndihmëse dhe mbështjellësat, sipas llojit të sallamit;
- të dozojë lëndët ndihmëse, sipas recepturës;
- të hedh në përzierës pratin dhe lëndët ndihmëse (erëzat, kripërat fosfatike, dhjamin ujin, etj), sipas recepturës;
- të përziejë brumin, për 9-16 minuta, sipas llojit të sallamit;
- të shkarkojë brumin, në makinën mbushëse;
- të vendosë hinkat, sipas llojit të sallamit;
- të vendosë mbështjellësit në hinkë, me kujdes;
- të mbush mbështjellësit, me brum, në tryshinë e duhur;
- të lidh mbështjellësin e mbushur, sipas llojit (me përdredhje, spango, kapse);
- të shpojë sallamet e mbushura, për daljen e ajrit, me gjilpëra;
- të përgatisë kornizat, për varjen e sallameve;
- të varë sallamet, në distancë nga njëri-tjetri;
- të kryejë mbikqyrjen e qëndrimit të sallameve, për ngjeshjen e brumit dhe tharjen e mbështjellësit;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen përpunimin termik dhe ruajtjen e sallameve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për përpunimin termik të sallameve;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të transportojë sallamet në dhomat e përpunimit termik me

- karroca;
- të komandojë dhomat e përpunimit termik, sipas llojit të sallameve;
- të kryejë pjekjen e sallameve, në temperaturën 70 deri 90<sup>0</sup>C;
- të kryejë zierjen e sallameve, në temperaturën 75-85<sup>0</sup> C për zierjen me ujë dhe 85-90<sup>0</sup>C për zierjen me avull;
- të kryejë ftohjen e sallameve, me ujë ose me ajër;
- të kryejë tymosjen e sallameve, në temperaturën 30-110<sup>0</sup>C, sipas llojit të sallamit;
- të kryejë tharjen e sallameve, në temperaturë 12-15<sup>0</sup>C dhe lagështirë relative të ajrit 75-85 %; sipas llojit të tyre;
- të kryejë ambalazhimin e sallameve, sipas llojit
- të ruajë produktin përfundimtar në dhomat e ruajtjes, sipas kërkesave standarte;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për prodhimin e sallamit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për prodhimin e sallameve;
- të përcaktojë rrezën e prodhimit të sallameve.
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e prodhimit të sallameve në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e mishit për sallam, për prodhimin e sallameve si dhe për ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e mishit për sallam, për prodhimin e sallameve dhe për ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e



---

rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.

- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve për përpunimin e mishit për sallam, për prodhimin e sallameve si dhe për ambalazhimin e tyre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e sallameve.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- reparti i prodhimit të sallameve;
  - makineritë dhe pajisjet e punës për prodhimin e sallameve;
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e sallameve;
  - kompjuter dhe printer;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## 5. Moduli “Prodhimi i konservave të mishit”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I KONSERVAVE TË MISHIT	M-08-1123-19
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer prodhimin e konservave të mishit të gjedhit, derrat dhe shpendëve, sterilizimin e konservave dhe kontrollin e hermecitetit të tyre.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e konservave të mishit të kafshëve.</b></p> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e proceseve, për prodhimin e konservave të mishit;</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të pranojë lëndën e pare (mishin), të freskët /të ngrirë, duke bërë vlerësimin e cilësisë dhe peshimin;</li><li>- të shkrijë mishin në dollapë frigoriferikë, nga 6- 12 °C;</li><li>- të kryejë seleksionimin e mishit, nga indet e pavlefshme (kërcet, kartilagjet, enët e mëdha të gjakut dhe limfatike, copa kockash të vogla etj), duke e copëtuar;</li><li>- të blanserojë mishin, në dublikator;</li><li>- të përgatisë lëngun në dublikator, për 15 minuta;</li><li>- të përgatisë lëndët shtesë, sipas llojit të konservave;</li><li>- të lajë ambalazhin, me ujë të nxehtë për kutitë metalike dhe tretësirë hidrokسيد natriumi (NaOH) 3 % për vazot e qelqit;</li><li>- të sterilizojë ambalazhin, me avull të drejtpërdrejtë;</li><li>- të provojë hermecitetin e ambalazhit, me aparaturë;</li><li>- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p>	

- 
- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 2 Nxënësi kryen procese përfundimtare për prodhimin e konservave të mishit të kafshëve.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e proceseve, për prodhimin e konservave të mishit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të kryejë mbushjen e kutive, me lëndët e para dhe ndihmëse, duke i dozuar sipas recepturave;
- të ç'ajrosë kutitë, duke i ngrohur para mbylljes ose me zbrazëti;
- të mbyllë hermetikisht kutitë e mishit me makina mbyllëse;
- të kontrollojë hermetizimin e kutive, duke i zhytur në ujë të nxehtë 80-90°C, për 1 min;
- të sterilizojë kutitë e mishit në temperaturën 115-121°C;
- të termostatojë konservat e mishit, duke i mbajtur në termostat në 38-40°C, për 5 ditë;
- të kontrollojë hermeticitetin e kutive, duke përzgjedhur kutitë me bombazh;
- të ambalazhojë konservat e mishit sipas llojit të tyre, duke vendosur datën e skadencës;
- të ruajë konservat e mishit, në 5°C në vende të thata, pa kontakt me ajrin;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 3 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e konservave të mishit të shpendëve.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore për prodhimin e konservave të shpendëve;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë lëndën e pare (mishin e shpendëve), të freskët /të ngrirë, duke bërë vlerësimin e cilësisë dhe peshimin;
- të shkrijë mishin, në dollapë frigoriferikë, nga 6 - 12 °C;
- të kryejë seleksionimin e mishit të shpendëve, nga pjesët e pavlefshme (këmbët, krahët, qafën), duke e copëtuar;
- të lajë mishin e shpendëve, me kujdes, me ujë të ftohtë;

- të blansherojë mishin, në dublikator;
- të përgatisë lëngun në dublikator për 15 minuta;
- të përgatisë lëndët shtesë, sipas llojit të konservave;
- të lajë ambalazhin, me ujë të nxehtë për kutitë metalike dhe tretësirë NaOH 3 % për vazot e qelqit;
- të sterilizojë ambalazhin, me avull të drejtpërdrejtë;
- të provojë hermecitetin e ambalazhit, me aparaturë;
- të pastrojë vendin dhe mjetet punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi kryen procese përfundimtare për prodhimin e konservave të mishit të shpendëve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e konservave të mishit të shpendëve;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të kryejë mbushjen e kutive, me lëndët e para dhe ndihmëse, duke i dozuar sipas recepturave;
- të ç'ajrosë kutitë, duke i ngrohur para mbylljes ose me zbrazëti;
- të mbyllë hermetikisht kutitë e mishit, me makineri mbyllëse;
- të kontrollojë hermetizimin e kutive, duke i zhytur në ujë të nxehtë 80-90°C, për 1 min;
- të sterilizojë kutitë e mishit, në temperaturën 115-121°C;
- të termostatojë konservat e mishit, duke i mbajtur në termostat në 38-40°C për 5 ditë;
- të kontrollojë hermecitetin e kutive, duke përzgjedhur kutitë me bombazh;
- të ambalazhojë konservat, sipas llojit të tyre duke vendosur datën e skadencës;
- të ruajë konservat e mishit në 5°C në vende të thata, pa kontakt me ajrin;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për prodhimin e konservave të mishit të kafshëve dhe shpendëve.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për prodhimin e konservave të mishit;
- të përcaktojë rrezën e prodhimit të konservave.
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të konservave në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e mishit të kafshëve (bagëtime të trasha, të imta, derrat, etj.) dhe shpendëve, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e mishit të kafshëve (bagëtime të trasha, të imta, derrat, etj.) dhe shpendëve, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve për përpunimet e mishit të kafshëve (bagëtime të trasha, të imta, derrat, etj.) dhe shpendëve, trajtimeve të ndryshme të konservave dhe ambalazhimin e tyre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e konservave të mishit të kafshëve (bagëtime të trasha, të imta, derrat, etj.) dhe shpendëve.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- reparti i prodhimit të konservave;
  - makineritë dhe pajisjet e punës për prodhimin e konservave;
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e konservave;
  - kompjuter dhe printer;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## 6. Moduli “Prodhimi i konservave të peshkut dhe frutave të detit”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I KONSERVAVE TË PESHKUT DHE FRUTAVE TË DETIT	M-08-1563-19
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer prodhimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit, sterilizimin e konservave, si dhe kontrollin e hermeticitetit të tyre.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	84 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e konservave të peshku dhe frutave të detit.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve përgatitore për prodhimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit;</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të kryejë pranimin e peshkut dhe frutave të detit, duke e përzgjedhur seleksionuar, duke bërë vlerësimin me anë të analizave;</li><li>- të ruajë peshkun dhe frutat e detit, në gjendje të ftohtë, duke e mbajtur në temperaturë -2 deri 2 °C dhe duke i hedhur copa akulli me madhësinë e luspave ose në ngrirje në temperaturë -18 deri -22°C;</li><li>- të shkrijë peshkun dhe frutat e detit, në ujë ose ajër, deri sa trupi i peshkut dhe i frutave të detit të bëhet elastik;</li><li>- të pastrojë peshqit dhe frutat e detit, duke i larguar pjesët e panevojshme dhe duke i larë me ujë të rrjedhshëm;</li><li>- të ndajë peshqit dhe frutat e detit të përmasave të mëdha, në pjesë, duke i shpëlarë, me ujë të rrjedhshëm;</li><li>- të kriposë peshkun dhe frutat e detit, sipas dozës së përcaktuar me anë të llogaritjeve, në varësi të masës së kutive;</li><li>- të blanshërojë peshkun dhe frutat e detit, në avull të drejtpërdrejtë/në ujë të nxehtë, në tretësirë kripe/ në vaj të</li></ul>	

- 
- nxehtë, sipas llojit të peshkut dhe konservave;
  - të thajë peshkun dhe frutat e detit, deri në përmbajtjen e lagështirës 60-65%;
  - të tymosë peshkun dhe frutat e detit, sipas llojit të konservave që do të prodhohen, (ngjalat);
  - të përgatisë lëndët shtesë, sipas llojit të konservave, leng domate, vaj, buljon, etj;
  - të pastrojë vendin dhe mjetet punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen procese përfundimtare për prodhimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e konservave të peshkut;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të kryejë mbushjen e kutive, me lëndët e para dhe ndihmëse, duke i dozuar sipas recepturave;
- të ç'ajros kutitë, duke i ngrohur para mbylljes ose me zbrazëti;
- të mbyllë hermetikisht, kutitë e peshkut dhe të frutave të detit, me makina mbyllëse;
- të kontrollojë hermetizimin e kutive, duke i zhytur në ujë të nxehtë 80-90°C, për 1 min;
- të sterilizojë kutitë e konservave, në temperaturën 115-121°C;
- të termostatojë konservat e peshkut dhe frutave të detit, duke i mbajtur në termostat në 38-40°C, për 5 ditë;
- të kontrollojë hermecitetin e kutive, duke përzgjedhur kutitë me bombazh;
- të ambalazhojë konservat e peshkut dhe frutave të detit, sipas llojit të tyre, duke vendosur datën e skadencës;
- të ruajë konservat e peshkut dhe frutave të detit, në 5°C në vende të thata, pa kontakt me ajrin;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për prodhimin e konservave të peshkut dhe të frutave të detit.**

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për prodhimin e konservave të peshkut dhe të frutave të detit;
- të përcaktojë rrezën e prodhimit të konservave të peshkut dhe të frutave të detit..
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të konservave të peshkut në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e peshkut të peshkut dhe të frutave të detit, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e peshkut të peshkut dhe të frutave të detit, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve për përpunimin e peshkut dhe të frutave të detit, trajtimeve të ndryshme të konservave dhe ambalazhimin e tyre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e konservave të peshkut.

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- reparti i prodhimit të konservave të peshkut e të frutave të detit;
  - makineritë dhe pajisjet e punës për prodhimin e konservave të peshkut dhe të frutave të detit;
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e konservave të peshkut dhe të frutave të detit;
  - kompjuter dhe printer;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.



## X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar

### 1. Moduli “Prodhimi i produkteve gjysëm të gatshme të mishit të.”

**Drejtimi:** Teknologji ushqimore  
**Profili:** Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut  
**Niveli:** III i KSHK  
**Klasa:** 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I PRODUKTEVE GJYSËM TË GATSHME TË MISHIT	M-08-1125-19
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer procese për grirjen e mishit, përgatitjen e brumit, formimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve gjysëm të gatshme.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese për prodhimin e mishit të grirë.</b>  <b>Kriteret e vlerësimit:</b>            Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ndarjen anatomike të mishit.</li> <li>- të higjenzojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li> <li>- të pranojë mishin në repart duke bërë vlerësimin e cilësisë së tij;</li> <li>- të kryejë ndarjen e mishit nga kockat me mjetet e duhura;</li> <li>- të kryejë grirjen e mishit, në makinën grirëse;</li> <li>- të kryejë ambalazhimin e mishit të grirë, duke vendosur datën e skadencës;</li> <li>- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;</li> <li>- të transportojë mishin e grirë në dhomat frigoriferike, me transportues;</li> <li>- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në vendin e duhur;</li> <li>- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li> <li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.</li> </ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p>	

- 
- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 2 Nxënësi kryen prodhimin e qofteve dhe burgerave.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për ndarjen anatomike.
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë mishin e grirë, duke bërë vlerësimin e tij;
- të pranojë lëndët ndihmëse, sipas llojit të produktit;
- të hedhë në përzierës mishin e grirë dhe lëndët ndihmëse, sipas recepturës dhe radhës së hedhjes;
- të përgatisë brumin e qofteve dhe burgerave, në konsistencën e duhur;
- të kryejë formimin e qofteve dhe burgerave, në përmasën e duhur, sipas llojit;
- të ambalazhojë qoftet, duke vendosur datën e skadencës;
- të ambalazhojë burgerat, duke vendosur datën e skadencës;
- të përgatisë dhomat frigoriferike me parametrat e kërkuar për ruajtjen e produktit;
- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

## **RM 3 Nxënësi kryen prodhimin e kotoletave me mish.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për ftohjen e mishit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare.
- të pranojë filetat e pulës, duke bërë vlerësimin e tyre ;
- të pranojë lëndët ndihmëse, sipas recepturës;
- të përpunojë filetat e pulës, me anë të rrahjes;
- të marinojë filetat e pulës, sipas recepturës;
- të përgatisë përzierjen lidhëse (miell, vezë, lëng limoni, vaj, galetë), për lyerjen e filetave;
- të lyejë me kujdes filetat e pulës me përzierjen lidhëse;
- të ambalazhojë kotoletat e pulës, duke vendosur datën e skadencës;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;
- të transportojë kotoletat e ambalazhuara në dhomat frigoriferike, me transportues;
- të sistemojë produktin e ambalazhuar, në vendin e duhur;

- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjeno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 4 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme të mishit;
- të përcaktojë rrezën e prodhimit të produkteve gjysëm të gatshme të mishit;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK për reklama, shitje, blerje etj).

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e përpunimit të mishit për prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për ndarjen e mishit nga kockat, grirjen, përgatitjen e brumit, formimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për ndarjen e mishit nga kockat, grirjen, përgatitjen e brumit, formimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për ndarjen e mishit nga kockat, grirjen, përgatitjen e brumit, formimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- reparte të përpunimit të mishit, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin e mishit për prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme të mishit;
  - lëndë të para e ndihmëse dhe materiale ambalazhuese, për prodhimin e produkteve gjysëm të gatshme të mishit.
  - kompjuterave dhe printera;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

## 2. Moduli “Prodhimi i produkteve të mishit të kripur dhe të tymosur.”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I PRODUKTEVE TË MISHIT TË KRIPUR DHE TË TYMOSUR.	M-08-1564-19
Qëllimi i modulit	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer ndarjen e mishit, kriposjen, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e mishit për prodhimin e proshutës dhe pastërmasë.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen prodhimin e proshutës.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për prodhimin e proshutës;</li><li>- të higjenizojë vendin e punës dhe mjetet e punës, sipas rregullave higjeno-sanitare;</li><li>- të pranojë mishin dhe lëndët ndihmëse duke vlerësuar cilësisë e tyre, sipas kërkesave të standartit;</li><li>- të kryejë ndarjen e mishit, duke përzgjedhur muskulaturën;</li><li>- të përgatisë tretësirën e shëllirës (NaCl, NaNO<sub>3</sub> dhe sheqer), sipas recepturës;</li><li>- të përgatisë aparatën e shëllirimit, për injektimin e shëllirës;</li><li>- të vendosë mishin me kujdes në aparatën e shëllirimit;</li><li>- të injektojë shëllirën në mish, duke komanduar aparatën;</li><li>- të kryejë maturimin e mishit, për 4-5 ditë, në temperaturën 5<sup>0</sup>C dhe lagështirë relative 83-85%;</li><li>- të përgatisë dhomat e pjekjes dhe tymosjes, për trajtimin e proshutës;</li><li>- të transportojë mishin në dhomën e pjekjes dhe tymosjes, me transportues;</li><li>- të kryejë prerjen e proshutës, me makineri, me feta ose trup;</li><li>- të përgatisë aparatën e vakumit, për ambalazhim;</li></ul>	

- të kryejë ambalazhimin e proshutës sipas llojit, duke vendosur datën e skadencës;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;
- të transportojë proshutën e ambalazhuar në dhomat frigoriferike, duke e sistemua, në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen prodhimin e pastërmasë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendit dhe mjetet e punës për prodhimin e pastërmasë.
- të higjenzojë vendin dhe mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë mishin dhe lëndët ndihmëse duke vlerësuar cilësisë e tyre, sipas standardit;
- të pastrojë mishin, nga pjesët e padobishme;
- të kryejë ndarjen e mishit, sipas llojit të pastërmasë;
- të kriposë mishin kripjen e mishit, me kripje të njomë ose të thatë;
- të kryejë maturimin e mishit, për 2-3 ditë, në temperaturën 5<sup>0</sup>C dhe lagështirë relative 83-85%;
- të përgatisë dhomat e tharjes, për tharjen e pastërmasë;
- të transportojë mishin në dhomën e tharjes, me transportues;
- të ambalazhojë pastërmanë, duke vendosur datën e skadencës
- të përgatis dhomat frigoriferike, për ruajtjen e produktit;
- të transportojë pastërmanë e ambalazhuar në dhomat frigoriferike, duke e sistemuar në vendin e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për prodhimin e produkteve të mishit të kripur dhe të tymosur.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për

- prodhimin e produkteve të mishit të kripur dhe të tymosur;
- të përcaktojë rrezen e prodhimit të produkteve të mishit të kripur dhe të tymosur;
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdorë teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e përpunimit të mishit për prodhimin e proshutës dhe pastërmasë në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për ndarjen e mishit nga pjesët e padobishme, kriposjen, maturimin, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e proshutës dhe pastërmasë.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për ndarjen e mishit nga pjesët e padobishme, kriposjen, maturimin, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e proshutës dhe pastërmasë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për ndarjen e mishit nga pjesët e padobishme, kriposjen, maturimin, përpunimin termik, ambalazhimin dhe ruajtjen e proshutës dhe pastërmasë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e proshutës dhe pastërmasë.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- reparte të përpunimit të mishit, dhoma të përpunimit termik, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin e mishit për prodhimin e proshutës dhe pastërmasë;
  - lëndë të para e ndihmëse dhe materiale ambalazhuese, për prodhimin e proshutës dhe pastërmasë;
  - kompjuter dhe printer;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

### 3. Moduli “Përpunimi i peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRPUNIMI I PESHKUT DHE FRUTAVE TË DETIT PËR KONSUM DHE RUAJTJE	M-08-1127-19
Qëllimi i modulit	Një modul praktik, që aftëson nxënësit, për të kryer pranimin, seleksionimin, pastrimin, ambalazhimin e peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen përpunimin e peshkut dhe frutave të detit për konsum.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, për kryerjen e proceseve përgatitore të peshqëve dhe frutave të detit, për konsum dhe ruajtje;</li><li>- të higjienizojë vendin e punës dhe mjetet e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të pranojë peshqit dhe frutat e detit në repart;</li><li>- të kontrollojë freskinë e peshqve dhe frutave të detit, sipas kërkesave të standartit;</li><li>- të përzgjedhë peshqit dhe frutat e detit sipas llojit dhe madhësisë;</li><li>- të seleksionojë peshqit dhe frutat e detit, sipas cilësisë;</li><li>- të kryejë larjen e peshqëve dhe frutave të detit, me ujë të rrjedhshëm;</li><li>- të përgatisë ambalazhin, e duhur;</li><li>- të përgatisë akullin, duke e copëtuar në madhësinë e luspave;</li><li>- të sistemojë, me kujdes, peshqit dhe frutat e detit, mbi akull;</li><li>- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e peshqëve dhe frutave të detit;</li><li>- të transportojë peshqit e ambalazhuar dhe frutat e detit, në dhomën frigoriferike;</li><li>- të sistemojë peshqit dhe frutat e detit e ambalazhuar, në</li></ul>	



- 
- vendin e duhur;
  - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi kryen pastrimin, ambalazhimin e peshqëve dhe frutave të detit për ruajtje.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e pastrimit dhe ambalazhimit të peshqëve dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- të higjienizojë vendin e punës dhe mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranojë peshqit dhe frutat e detit, në repart;
- të kontrollojë freskinë e peshqëve dhe i frutave të detit, sipas kërkesave të standartit;
- të përzgjedhë peshqit dhe frutat e detit, sipas llojit dhe madhësisë;
- të seleksionojë peshqit dhe frutat e detit, sipas cilësisë;
- të pastrojë peshqit dhe frutat e detit duke larguar fletët lundruese, luspat, të brendshmet, pjesët e padobishme, sipas llojit;
- të kryejë larjen e peshqëve dhe frutat e detit me ujë të rrjedhshëm;
- të sistemojë peshqit, frutat e detit, në ambalazh, sipas llojit;
- të ambalazhojë peshqit dhe frutat e detit, duke vendosur datën e skadencës;
- të përgatisë dhomat frigoriferike, për ruajtjen e peshqëve dhe frutave të detit;
- të transportojë peshqit e ambalazhuar, frutat e detit në dhomën frigoriferike;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 3 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për produktin e gatshëm të peshkut dhe frutave të detit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për

- prodhimin e peshkut dhe frutave të detit;
- të përcaktojë rrezen e prodhimit të peshkut dhe frutave të detit.
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përgatitjes së peshqëve dhe frutave të detit në shkollë ose në mjedisë reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përgatitjen e peshqëve dhe frutave të detit, për konsum dhe ruajtje, pastrimin, ambalazhimin dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përgatitjen e peshqëve dhe frutave të detit, për konsum dhe ruajtje, pastrimin, ambalazhimin dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve për përgatitjen e peshqëve dhe frutave të detit, për konsum dhe ruajtje, pastrimin, ambalazhimin dhe për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për realizimin e veprimeve mbi përgatitjen e peshqëve dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- reparte të përpunimit të peshqëve dhe frutave të detit, dhoma frigoriferike;
  - makineritë dhe pajisjet e punës, për përpunimin dhe ruajtjen e peshqëve dhe frutave të detit;
  - peshq, fruta deti dhe materiale ambalazhuese;
  - kompjuter dhe printer;
  - pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara, në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-

#### 4. Moduli “Përpunimi i kërmillit për konsum, ruajtje dhe konservim”

Drejtimi: Teknologji ushqimore

Profili: Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut

Niveli: III i KSHK

Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe Kodi	PËRPUNIMI I KËRMILLIT PËR KONSUM. RUAJTJE DHE KONSERVIM	M-08-1565-19
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer përpunimin kërmillit për konsum, ruajtje dhe për prodhimin e konservave të tij, sterilizimin e konservave, si dhe kontrollin e hermecitetit të tyre.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin II të KSHK në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi kryen përpunimin e kërmillit për konsum dhe ruajtje.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e kërmillit për konsum dhe ruajtje;</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të kryejë pranimin e kërmillit, duke bërë vlerësimin e cilësisë së tij;</li><li>- të selekcionojë kërmillin, sipas përmasave të tij;</li><li>- të kryejë larjen e kërmillit, në transportie, me ujë të rrjedhshëm;</li><li>- të kryejë përpunimin termik të kërmillit, duke shtuar acid citrik për largimin e lëndëve toksike;</li><li>- të largojë guackën nga kërmilli, sipas rregullave;</li><li>- të kryejë largimin e pjesëve të padëshiruara nga kërmilli, duke lënë vetëm pjesën e duhur;</li><li>- të përgatisë ambalazhin, sipas kërkesave të ambalazhimit;</li><li>- të kryejë ambalazhimin e kërmillit, sipas mënyrës së ruajtjes dhe përpunimit;</li><li>- të përgatisë dhomat frigoriferike, sipas parametrave të kërkuar për ruajtjen e kërmillit;</li><li>- të transportojë kërmillin e ambalazhuar, në dhomën frigoriferike;</li><li>- të pastrojë vendin dhe mjetet punës, duke respektuar</li></ul>	

- 
- rregullat higjiëno-sanitare;
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**RM 2 Nxënësi prodhon konservat e kërmillit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e konservave të kërmillit;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të kryejë pranimin e kërmillit të freskët/të përpunuar duke bërë vlerësimin e cilësisë;
- të kryejë pastrimin e kërmillit të freskët duke e larguar nga guaska;
- të kriposë kërmillin, sipas dozës së përcaktuar me anë të llogaritjeve, në varësi të masës së kutive;
- të blanshërojë kërmillin, në avull të drejtpërdrejtë/në ujë të nxehtë, në tretësirë kripe/ në vaj të nxehtë;
- të përgatisë lëndët shtesë, sipas llojit të konservave, lëng domate, vaj, buljon, etj;
- të kryejë mbushjen e kutive, me lëndët e para dhe ndihmëse, duke i dozuar sipas recepturave;
- të ç'ajros kutitë, duke i ngrohur para mbylljes ose me zbrazëti;
- të mbyllë hermetikisht, kutitë e konservave të kërmillit, me makina mbyllëse;
- të kontrollojë hermetizimin e kutive, duke i zhytur në ujë të nxehtë 80-90°C, për 1 min;
- të sterilizojë kutitë e konservave, në temperaturën 115-121°C;
- të termostatojë konservat e kërmillit, duke i mbajtur në termostat në 38-40°C, për 5 ditë;
- të kontrollojë hermeticitetin e kutive, duke përzgjedhur kutitë me bombazh;
- të ambalazhojë konservat e kërmillit, sipas llojit të tyre, duke vendosur datën e skadencës;
- të ruajë konservat e kërmillit, në 5°C në vende të thata, pa kontakt me ajrin;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### **RM 3 Nxënësi kryen llogaritje ekonomike për përpunimin e kërmillit dhe për prodhimin e konservave të tij.**

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë fletë kërkesën për lëndën e parë, ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
- të përgatisë preventivin e shpenzimeve që duhen për prodhimin e konservave të kërmillit;
- të përcaktojë rrezën e prodhimit të konservave të kërmillit
- të plotësojë faturën për klientin, fletë daljen, gjatë shitjes së produktit;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin;
- të përdor teknologjinë e informacionit dhe komunikimit (TIK) për reklama, shitje, blerje etj).

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

#### **Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e prodhimit të konservave të peshkut në shkollë ose në mjedise reale të punës në biznes.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për përpunimin e kërmillit dhe prodhimin e konservave të tij, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve për përpunimin e kërmillit dhe prodhimin e konservave të tij, për trajtimet e konservave dhe për ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve për përpunimin e kërmillit dhe prodhimin e konservave të tij, trajtimeve të ndryshme të konservave dhe ambalazhimin e tyre.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve mbi prodhimin e konservave të peshkut.

---

#### **Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- repart i përpunimit të kërmillit për konsum dhe ruajtje;
  - reparti i prodhimit të konservave të kërmillit;
  - makineritë dhe pajisjet e punës për përpunimin e kërmillit dhe prodhimin e konservave të tij,
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e konservave të kërmillit;
  - kompjuter dhe printer;
-

- 
- pankarta, udhëzuesa, katalogë, manuale, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul.
-