



**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve
Sektori i Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

“PASTIÇERI”

Niveli III në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

K-G7-III-24

Tiranë, 2024

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Përmbjatja

Emërtimi i kualifikimit.....	4
Kodi.....	4
Kohëzgjatja	4
Niveli.....	4
Qëllimi:	4
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	4
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:.....	4
Ofruesit.....	4
Data e validimit	4
Data e miratimit.....	4
Variantet e mëparshme.....	4
STRUKTURA E KUALIFIKIMIT	5
Kompetenca të përgjithshme (qëndrimet)	5
NJËSITË E TË NXËNIT TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL	5
G7-07-III-0129-24 Planifikimi dhe organizimi i punës në pastičeri	5
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	5
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	6
Kriteret e vlerësimit.....	6
G7-07-III-0130-24 Brumërat në pastičeri	7
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	7
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	7
Kriteret e vlerësimit.....	7
G7-07-III-0131-24 Kremrat dhe salcat në pastičeri	8
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	8
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	8
Kriteret e vlerësimit.....	8
G7-07-III-0132-24 Akullore dhe ëmbëlsira gjysmë të ngrira (semi freddo)	9
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	9
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	9
Kriteret e vlerësimit.....	10
G7-07-III-0133-24 Prodhime sheqeri dhe produkte me çokollatë	10
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	10
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	11
Kriteret e vlerësimit.....	11
G7-07-III-0134-24 Asortimentet përfundimtare në pastičeri	12
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	12
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	12
Kriteret e vlerësimit.....	12
G7-07-III-0135-24 Përpunimi i frutave/perimeve	12
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	12
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	13
Kriteret e vlerësimit.....	13
G7-32-III-0013-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere	13
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	13
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	14
Kriteret e vlerësimit.....	14
G7-31-III-0014-24 Komunikimi dhe etika profesionale	14
Rezultatet e të nxënimit në njohuri.....	14
Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale.....	15
Kriteret e vlerësimit.....	15
G7-07-III-0016-24 Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit	15

Rezultatet e të nxënit në njohuri.....	15
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale.....	16
Kriteret e vlerësimit.....	16
G7-33-III-0015-24 Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë	16
Rezultatet e të nxënit në njohuri.....	16
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale.....	17
Kriteret e vlerësimit.....	17
Modalitetet e vlerësimit.....	18
Informacion shtesë	18
SHËNIM	18
Njësitë e të nxënit dhe peshat përkatëse:.....	19

Emërtimi i kualifikimit	“Pastiçeri”			Kodi
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK	K-G7-III-24
Qëllimi:	Qëllimi i kualifikimit profesional “Pastiçeri” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është të përgatisë punonjës të kualifikuar për shërbimet që ofrohen në struktura akomoduese dhe restorante apo për krijimin e një biznesi privat, si dhe të zhvillojë personalitetin e individëve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<p>Në institucionet e arsimit profesional që ofrojnë kualifikim profesional në “Pastiçeri” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që:</p> <ul style="list-style-type: none"> – kanë mbaruar dy vitet e para të shkollës së mesme në kualifikimin profesional “Hoteleri-Turizëm”, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK; – janë në gjendje shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Pastiçeri” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale dhe Supplementin përkatës të punonjësit të kualifikuar në këtë fushë.</p> <p>Ky kualifikim i jep individit mundësinë që t`i drejtohet tregut të punës për punësim në sektorin e mikpritjes, resorte, hotele, anije turistike (kroçer), restorante, agroturizëm, bujtina, bare, fshat turistik, qendër kurative, kamping, si dhe në veprimtari të tjera që ushtrohen në këtë drejtim. Gjithashtu, individit mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e pastiçerisë.</p> <p>Me përfundimin e kualifikimit profesional “Pastiçeri” niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individit ka të drejtë të vazhdojë arsimimin në nivelin IV të KSHK, referuar nivelit IV të KEK, si teknik/menaxher i mesëm. Me arsimim të mëtejshëm individit fiton të drejtën e Diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare.</p>			
Ofruesit	Ky kualifikim duhet të ofrohet nga ofrues të akredituar në zbatim të kuadrit ligjor në fuqi për arsimin dhe formimin profesional.			
Data e validimit	Korrik 2024			
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme				

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Në përfundim të kualifikimit profesional "Pastiçeri" niveli V në KSHK, referuar nivelit V të KEK, individi duhet të zotërojë njohuritë, shprehitë profesionale dhe kompetencat e përgjithshme të ndara sipas fushave të mëposhtme:

Kompetenca të përgjithshme (qëndrimet)

Rezultatet e të nxënit të kompetencave të përgjithshme janë të vlefshme për të gjitha njësitë e të nxënit.

1. 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;
2. Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional;
3. Të nxisë potencialin e tij/saj të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente;
4. Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror;
5. Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale;
6. Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij/saj;
7. Të organizojë drejt procesin e të nxënit të tij/saj dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës;
8. Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar;
9. Të demonstrojë aftësi për të përmbushur detyrat brenda afateve sipas një plani të caktuar;
10. Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij;
11. Të marrë nisma për të bashkëpunuar me individë apo grupe;
12. Të demonstrojë sjellje të përgjegjshme dhe etike në veprimtari shkollore dhe komunitet;
13. Të demonstrojë aftësi për të punuar në mënyrë të pavarur dhe për qenë pjesëmarrës pro aktiv në grup;
14. Të pranojë dhe të promovojë risitë dhe ndryshimet;
15. Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij, për t'u përshtatur me evolucionin teknologjik.

NJËSITË E TË NXËNIT TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

G7-07-III-0129-24 Planifikimi dhe organizimi i punës në pastiçeri

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë mënyrën e organizimit të strukturave të mikpritjes në departamente dhe sektorë;
2. Të shpjegojë mënyrën e funksionimit të sektorit të pastiçerisë dhe strukturën organizative të tij;
3. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme;
4. Të përshkruajë mjetet, pajisjet dhe materialet e punës në pastiçeri, funksioni dhe mënyra e përdorimit të tyre;

5. Të shpjegojë llojet dhe tipologjinë e lëndëve të para dhe ndihmëse në pastiçeri;
6. Të shpjegojë konceptet: plani i prodhimit, recetat, receptura dhe katalog modelesh;
7. Të shpjegojë rëndësinë e plotësimit të fletë-kërkesës;
8. Të rendisë punët parapërgatitore në pastiçeri;
9. Të shpjegojë rëndësinë e verifikimit të etiketës (fizike dhe digjitale) të ambalazheve;
10. Të argumentojë përdorimin e pajisjeve, njësive matëse dhe të peshimit;
11. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të manualeve të funksionimit të pajisjeve të punës dhe kolaudimit të tyre;
12. Të shpjegojë mënyrat e menaxhimit të burimeve njerëzore;
13. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të etapave të proceseve teknologjike të prodhimit;
14. Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
15. Të argumentojë rëndësinë e bashkëpunimit me specialistë të tjerë;
16. Të shpjegojë mënyrat e inventarizimit të mjeteve, pajisjeve të punës, lëndëve të para, ndihmëse, si dhe materialeve të tjera;
17. Të shpjegojë format e raportimit për veprimtarinë e kryer.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë rregulloren e brendshme të kompanisë;
2. Të hartojë planet e punës në pastiçeri;
3. Të kryejë procese parapërgatitore në pastiçeri;
4. Të plotësojë dokumentacionin në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit

- Vesh uniformën profesionale në vendin e punës, sipas rregullores së brendshme;
- Zbaton oraret e veprimtarive, sipas rregullores së brendshme;
- Bashkëpunon me specialistë të tjerë gjatë veprimtarisë në pastiçeri, sipas rregullores së brendshme;
- Raporton për veprimtaritë e kryera, sipas formateve;
- Harton planin e prodhimit, sipas rregullit;
- Harton planin ditor të punës, sipas veprimtarisë;
- Harton katalog modelesh për asortimentet përfundimtare në pastiçeri, sipas rregullit;
- Organizon vendin e punës në mënyrë ergonomike;
- Përzgjedh mjetet dhe pajisjet e punës sipas recetës dhe procesit teknologjik të prodhimit;
- Kontrollon funksionimin e pajisjeve të punës sipas manualeve të përdorimit dhe dokumentacionit të kolaudimit;
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri, sipas recetës;
- Verifikon etiketat e lëndëve të para dhe ndihmëse të vendosura në ambalazhe, sipas rregullit;
- Përzgjedh materialet e nevojshme për përgatitjet në pastiçeri, sipas nevojës;
- Mat dhe peshon lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës dhe recepturave;
- Plotëson fletë-kërkesën për furnizime me lëndë të para dhe ndihmëse, sipas planit të prodhimit;
- Inventarizon mjetet, pajisjet e punës dhe materialet e tjera, sipas rregullave dhe formateve;
- Inventarizon lëndët e para dhe ndihmëse, sipas rregullave dhe formateve.

G7-07-III-0130-24 Brumërat në pastiçeri

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të listojë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumërave në pastiçeri;
2. Të argumentojë rëndësinë e përdorimit në mënyrë racionale sipas recepturave të lëndëve të para dhe ndihmëse në përgatitjen e brumërave;
3. Të listojë llojet e brumërave që përgatiten në pastiçeri;
4. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së brumit të shkrifët/brisé;
5. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit pandispanjë;
6. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së brumit të zier;
7. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit me maja;
8. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit gjysmë sfoliat;
9. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit sfoliat;
10. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së brumit për kek;
11. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit për petë;
12. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit të hollë (krepa, palaçinka etj.);
13. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit për biskota;
14. Të shpjegojë procesin e përzierjes së lëndëve të para dhe ndihmëse;
15. Të argumentojë rëndësinë e zbatimit të procesit të fermentimit të brumërave;
16. Të listojë llojet e prerjeve/formave të brumërave;
17. Të argumentojë rëndësinë e zbatimit të etapave të procesit teknologjik për përgatitjen e brumërave në pastiçeri;
18. Të shpjegojë teknikat e pjekjes së brumërave duke zbatuar teknologjitë bashkëkohore.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të kryejë proceset parapërgatitore për përgatitjen e brumërave;
2. Të zbatojë teknikat dhe metodat për përgatitjen e brumërave;
3. Të zbatojë teknikat e pjekjes/skuqjes së brumërave në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit

- Merr në dorëzim furnizimet për përgatitjen e brumërave, sipas fletë-kërkesës;
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës;
- Kryen procesin e përzierjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturave;
- Mbikëqyr procesin e fermentimit të brumërave, sipas llojit;
- Pret/i jep formë brumërave, sipas llojit të asortimentit përfundimtar.
- Zbaton teknikën e përgatitjes së brumit të shkrifët/brisé, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së brumit pendespanjë, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikën e përgatitjes së brumit të zier, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së brumit me maja, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së brumit gjysmë sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së brumit sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikën e përgatitjes së brumit për kek, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së brumit për petë, sipas llojit dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së brumit të hollë (krepa, palaçinka etj.), sipas llojit dhe

- procesit teknologjik;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së biskotave/brumit për biskota, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Vendos parametrat e kërkuara në furrat e pjekjes sipas llojit të brumit;
- Siguron temperaturën e kërkuar për skuqjen e brumërave sipas llojit;
- Monitoron procesin teknologjik të pjekjes/skuqjes të brumërave, sipas llojit.

G7-07-III-0131-24 Kremrat dhe salcat në pastiçeri

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë llojet dhe tipologjitë e lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremrave dhe salcave;
2. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të lëndëve të para dhe ndihmëse në mënyrë racionale;
3. Të listojë llojet e kremrave që përgatiten në pastiçeri;
4. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së kremit të pastiçerisë;
5. Të përshkruajë teknikën e përgatitjes së kremit anglez;
6. Të përshkruajë e teknikat së përgatitjes kremit marengë;
7. Të përshkruajë teknikën e përgatitjes së kremit të gjalpiti;
8. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së kremit të çokollatës;
9. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së kremit të pjekur;
10. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së kremit bazë me miell pa gluten;
11. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së kremrave me nënprodukte qumështi;
12. Të përshkruajë teknikën e përgatitjes së kremit bavarez;
13. Të përshkruajë teknikën e përgatitjes së salcës ganache;
14. Të përshkruajë teknikën e përgatitjes së salcës glasse;
15. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së salcës me bazë frutash;
16. Të përshkruajë teknikën e përgatitjes së salcës me bazë çokollatash;
17. Të përshkruajë teknikën e përgatitjes së salcave të kombinuara;
18. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të etapave të procesit teknologjik të përgatitjes së kremrave dhe salcave;
19. Të shpjegojë procesin e pasterizimit të vezëve në pastiçeri.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të përgatitë kremra në pastiçeri;
2. Të përgatitë salca në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit

- Parapërgatit mjetet, pajisjet dhe vendin e punës për përgatitjen e kremrave në pastiçeri, sipas rregullit;
- Merr në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse për kremra në pastiçeri, sipas fletë-kërkesës;
- Kryen procesin e matjes dhe peshimit të lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremrave, sipas recetës dhe recepturave;
- Kryen procesin e pasterizimit të vezëve në pastiçeri, sipas standardit;
- Përgatit krem pastiçerie, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit kremin anglez, sipas teknikës dhe recetës;

- Përgatit kremin marengë, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit krem gjalpi, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit krem çokollate, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit kremra të pjekur, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit krem bazë me miell pa gluten, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit krem me nënprodukte qumështi, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit kremin bavarez, sipas teknikës dhe recetës;
- Mbikëqyr etapat e procesit teknologjik për përgatitjen e kremrave në pastiçeri, sipas recetës;
- Parapërgatit mjetet pajisjet dhe vendin e punës për përgatitjen e salcave në pastiçeri, sipas rregullit;
- Merr në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse për salcat në pastiçeri, sipas fletë-kërkesës;
- Kryen procesin e matjes dhe peshimit e lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e salcave, sipas recetës dhe recepturave;
- Kryen përpunimit e ftohtë të frutave dhe perimeve, sipas llojit;
- Përgatit salcën ganache, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit salcën glasse, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit salca me bazë frutash, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit salca me bazë çokollatash, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit salca të kombinuara, sipas teknikës dhe recetës;
- Mbikëqyr etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së salcave, sipas rregullit.

G7-07-III-0132-24 Akullore dhe ëmbëlsira gjysmë të ngrira (semi freddo)

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të listojë llojet e akulloreve dhe ëmbëlsirave gjysmë të ngrira që përgatiten në pastiçeri;
2. Të listojë llojet e lëndëve të para dhe ndihmëse për akullore dhe prodhime gjysmë të ngrira;
3. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së akullores bazë;
4. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së bazës së përqendruar me fruta të thata për akullore;
5. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së akulloreve me fruta të freskëta dhe/ose të thata;
6. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së akulloreve me bazë çokollate;
7. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së akulloreve me aroma dhe shtesa të tjera;
8. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së kasatave;
9. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së parfesë;
10. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së bazës së sorbetos;
11. Të shpjegojë mënyrat e kombinimit të shijeve për sorbeto;
12. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së akulloreve, për klientë me kërkesa të veçanta;
13. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së tortave të akullit;
14. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të frutave sezonale dhe të rajonit për prodhimin e akulloreve dhe ëmbëlsirave gjysmë të ngrira;
15. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të etapave të procesit teknologjik për akulloret dhe ëmbëlsirat gjysmë të ngrira.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të përgatisë akullore;
2. Të përgatisë kasata, parfe dhe sorbeto;

3. Të përgatisë ëmbëlsira gjysmë të ngrira.

Kriteret e vlerësimit

- Kryen proceset parapërgatitore për përgatitjen e akulloreve, sipas rregullit;
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse për akullore, sipas recetës;
- Përdor fruta sezonale dhe të rajonit për prodhimin e akulloreve, sipas shijes;
- Zbaton teknikën e përgatitjes së akullores bazë, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikën e përgatitjes së bazës së përqendruar me fruta të thata, sipas llojit të akullores;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së akulloreve me fruta të freskëta dhe/ose të thata, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së akulloreve me bazë çokollate, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së akulloreve me aroma dhe shtesa të tjera, sipas llojit dhe recetës;
- Përgatit akullore për klientë me kërkesa të veçanta;
- Kryen proceset parapërgatitore për përgatitjen e kasatave dhe parfëve sipas recetës;
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kasatave, parfëve dhe bazës së sorbetos, sipas recetës;
- Zbaton teknikat e përgatitjes së kasatave, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Përgatit mbushje për parfë, sipas recetës;
- Zbaton teknikën e përgatitjes së parfesë, sipas recetës;
- Zbaton teknikën e përgatitjes së bazës së sorbetos, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Kombinon shijet për sorbeto, sipas llojit;
- Zbaton rregullat e estetikës për dekorimin dhe prezantimin e kasatave, parfëve dhe sorbetove;
- Kryen proceset parapërgatitore për përgatitjen e ëmbëlsirave gjysmë të ngrira, sipas rregullit;
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse për ëmbëlsira gjysmë të ngrira, sipas recetës;
- Përzgjedh kremrat me fruta për ëmbëlsira gjysmë të ngrira, sipas recetës;
- Zbaton teknikën e përgatitjes së tortave të akullit, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Zbaton teknikën e përgatitjes së glazurës/sipërfaqes mbuluese për tortat e akullit/ëmbëlsirat gjysmë të ngrira, sipas recetës;
- Zbaton rregullat e estetikës për dekorimin e tortave të akullit/ëmbëlsirave gjysmë të ngrira, sipas llojit.

G7-07-III-0133-24 Prodhime sheqeri dhe produkte me çokollatë

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të listojë llojet e prodhimeve prej sheqeri;
2. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së fondanit bazë;
3. Të shpjegojë teknikën dhe mënyrat e përgatitjes së karamelit/karameleve;
4. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së llokumeve të thjeshta;
5. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së llokumeve me shtesa;
6. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së torronave;
7. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së pastave të sheqerit;
8. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së shurupit dhe sherbetit;
9. Të shpjegojë karakteristikat e çokollatës sipas llojit;

10. Të shpjegojë procesin e shkrirjes së çokollatës;
11. Të shpjegojë procesin e temperimit të çokollatës;
12. Të shpjegojë teknikën e përgatitjes së pastës së koncentruar të kakaos për aromatizimin e kremrave/akullore;
13. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit në mënyrë racionale të lëndëve të para dhe ndihmëse për produkte me çokollatë;
14. Të shpjegojë procesin e përpunimit të çokollatës së zezë;
15. Të shpjegojë procesin e përpunimit të çokollatës së bardhë;
16. Të shpjegojë procesin e përpunimit të çokollatës së qumështit;
17. Të shpjegojë procesin e përpunimit të çokollatës bionde dhe rubi;
18. Të shpjegojë procesin e përgatitjes së çokollatave me mbushje (pralina);
19. Të shpjegojë procesin e prodhimit të pijes së çokollatës;
20. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së dekoreve me çokollatë;
21. Të argumentojë rëndësinë e zbatimit të etapave të procesit teknologjik për produktet me çokollatë dhe prodhimet e sheqerit;
22. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të mjeteve, pajisjeve dhe të teknologjisë bashkëkohore për përgatitjen e prodhimeve prej sheqeri dhe produkteve me çokolatë.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të përgatisë prodhime sheqeri;
2. Të përpunojë çokollatën;
3. Të përgatisë asortimente me çokollatë.

Kriteret e vlerësimit

- Kryen proceset parapërgatitore për përgatitjen e prodhimeve prej sheqeri, sipas rregullit;
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse për prodhime prej sheqeri, sipas recetës;
- Përdor mjete dhe pajisje të teknologjisë bashkëkohore, sipas manualeve të përdorimit;
- Përgatit fondanin bazë, sipas teknikës së përgatitjes dhe recetës;
- Përgatit karamelin/karamelet, sipas teknikës dhe procesit teknologjik;
- Përgatit llokume të thjeshta, sipas teknikës dhe recetës;
- Përgatit llokume me shtesa, sipas recetës;
- Përgatit torrora, sipas procesit teknologjik;
- Përgatit pastën e sheqerit, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Përgatit shurup dhe sherbet, sipas teknikave dhe procesit teknologjik;
- Kryen proceset përgatitore për përpunimin e çokollatës, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës dhe fletë-kërkesës;
- Përdor në mënyrë racionale lëndët e para dhe ndihmëse për produkte me çokollatë, sipas recepturave;
- Realizon procesin e shkrirjes së çokollatës, sipas metodave dhe procesit teknologjik;
- Kryen procesin e temperimit të çokollatës, sipas procesit teknologjik;
- Përgatit pastën e koncentruar të kakaos për aromatizimin e kremrave/akulloreve, sipas recetës;
- Zbaton mënyrat e përpunimit të çokollatës së zezë, sipas procesit teknologjik;
- Zbaton mënyrat e përpunimit të çokollatës së bardhë, sipas procesit teknologjik;
- Zbaton mënyrat e përpunimit të çokollatës së qumështit, sipas procesit teknologjik;

- Zbaton mënyrat e përpunimit të çokollatës bionde dhe rubi, sipas procesit teknologjik;
- Përgatit mbushje të ndryshme për çokollata(pralina), sipas recetës;
- Përgatit pije/likër me çokollatë, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- Përgatit dekore me çokollatë sipas llojit dhe asortimentit;
- Zbaton rregullat e estetikës për dekorimin e pralinave sipas llojit.

G7-07-III-0134-24 Asortimentet përfundimtare në pastiçeri

Rezultatet e të nxënimit në njohuri

1. Të listojë llojet e prodhimeve (ëmbëlsirave) në pastiçeri;
2. Të shpjegojë proceset e përgatitjes së formave dhe dekoreve për asortimente në pastiçeri;
3. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së asortimenteve me pendespanjë;
4. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së asortimenteve me brumin e shkrifët/brisé;
5. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së asortimenteve me brumin e zier;
6. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së asortimenteve me brumin me maja;
7. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së asortimenteve me brumin e hollë;
8. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së asortimenteve me biskota/brumë biskotash;
9. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së asortimenteve me petë;
10. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së asortimenteve shqiptare;
11. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të estetikës në dekorimet e asortimenteve përfundimtare.

Rezultatet e të nxënimit në shprehje profesionale

1. Të kryejë parapërgatitje për asortimentet përfundimtare;
2. Të përgatitë asortimentet përfundimtare në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit

- Përzgjedh mjetet dhe pajisjet punës, sipas recetës;
- Përzgjedh prodhimet gjysmë të gatshme, për kompozimin e asortimenteve përfundimtare, sipas recetës;
- Parapërgatit format dhe dekoret për asortimentet përfundimtare në pastiçeri, sipas llojit;
- Përgatit asortimente me bazë pendespanjë, sipas recetës;
- Përgatit asortimente me bazë brumin e shkrifët/brisé, sipas recetës;
- Përgatit asortimente me bazë brumin e zier/shoux, sipas recetës;
- Përgatit asortimente përfundimtare me brumin me maja, sipas recetës;
- Përgatit asortimente me brumin e hollë, sipas recetës;
- Përgatit asortimente me bazë biskote/brumë biskote, sipas recetës;
- Përgatit prodhime me petë, sipas recetës;
- Përgatit asortimente shqiptare, sipas krahinave dhe sipas recetës;
- Përgatit asortimente për klientë me nevoja të veçanta, sipas kërkesës;
- Zbaton rregullat e estetikës në dekorimet e asortimenteve në pastiçeri, sipas rregullit.

G7-07-III-0135-24 Përpunimi i frutave/perimeve

Rezultatet e të nxënimit në njohuri

1. Të përshkruajë teknikat e larjes së frutave dhe perimeve për përpunim;
2. Të përshkruajë mënyrat e qërimit dhe prerjes së frutave dhe perimeve për përpunim;
3. Të përshkruajë etapat e procesit teknologjik të përpunimit të frutave dhe perimeve;

4. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së glikove;
5. Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së prevedesë;
6. Të shpjegojë procesin e trajtimit të frutave me lëndë mpiksëse;
7. Të shpjegojë procesin e sheqerosjes së frutave;
8. Të përshkruajë proceset e tharjes së frutave.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të kryejë proceset parapërgatitore;
2. Të kryejë procesin teknologjik të përpunimit të frutave dhe perimeve.

Kriteret e vlerësimit

- Lan frutat dhe perimet për përpunim, sipas standardit;
- Zbaton mënyrat e qërimin dhe prerjes së frutave dhe perimeve për përpunim, sipas produktit përfundimtar;
- Kryen proceset e tharjes së frutave dhe perimeve, sipas standardit;
- Trajton frutat dhe perimet me lëndë mpiksëse, sipas recetës;
- Përgatit gliko, sipas teknikave dhe recetës;
- Përgatit prevede, sipas teknikave dhe recetës;
- Kryen procesin e sheqerosjes dhe tharjes së frutave, sipas standardit dhe stinës;

G7-32-III-0013-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të argumentojë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit tatimor në fuqi;
2. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të sistemeve fiskale;
3. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të Kodit të Punës;
4. Të shpjegojë kuptimin, rëndësinë dhe rolin e sipërmarrjes;
5. Të përshkruajë format e organizimit të sipërmarrjeve;
6. Të shpjegojë kuptimin mbi aftësitë sipërmarrëse;
7. Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit eficient të burimeve për uljen e kostove të kompanisë;
8. Të shpjegojë rëndësinë e qëndrueshmërisë së kompanisë në treg;
9. Të shpjegojë rëndësinë e monitorimit të tregut për çmimet dhe cilësinë;
10. Të argumentojë rëndësinë e llogaritjes së kostos së lëndëve të para, ndihmëse, materialeve, mjeteve, pajisjeve, si dhe përcaktimit të çmimit përfundimtar të një shërbimi/produkti;
11. Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së një oferte për prodhimet/shërbimin që do të ofrojnë;
12. Të shpjegojë procesin e blerjes, marrjes në dorëzim dhe menaxhimit të mallrave në kompani;
13. Të përshkruajë format e bashkëpunimit me palë të treta;
14. Të shpjegojë llojet e dokumentacioneve teknike, financiare dhe dokumenteve të tjera;
15. Të shpjegojë mënyrat e plotësimit dhe arkivimit të dokumentacioneve;
16. Të shpjegojë format e raportimeve për aktivitetin e kryer;
17. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të mjeteve që nxisin shitjen dhe promovimin e produkteve/shërbimeve të kompanisë;
18. Të shpjegojë rëndësinë e web-it dhe mediave sociale për shitjet dhe marketingun e kompanisë;

19. Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit të burimeve njerëzore në industrinë e mikpritjes;
20. Të shpjegojë mënyrën e rekrutimit të burimeve njerëzore për zbatimin e detyrave;
21. Të shpjegojë rëndësinë e trajnimit të vazhduar profesional të stafit;
22. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të performancës në punë të punonjësve;
23. Të shpjegojë rëndësinë e motivimit dhe orientimit për karrierë të punonjësve.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të përdorë aftësitë sipërmarrëse, për menaxhimin eficient të burimeve;
2. Të përdorë format e marketingut, për promovimin e kompanisë;
3. Të promovojë dhe orientojë punonjësit për karrierë.

Kriteret e vlerësimit

- Monitoron tregun për çmimet dhe cilësinë, sipas nevojës;
- Llogarit kostot e lëndëve të para, ndihmëse, materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës;
- Llogarit çmimin përfundimtar të një shërbimi/produkti;
- Kryen blerje, marrje në dorëzim dhe magazinim të mallrave në pastiçeri, sipas kërkesës;
- Bashkëpunon me palë të treta, sipas nevojës;
- Përdor dokumentacionin teknik dhe financiar si dhe dokumente të tjera në pastiçeri;
- Plotëson dhe arkivon dokumentacionin e punës, sipas rregullores së brendshme;
- Përdor sistemet fiskale në pastiçeri, sipas legjislacionit në fuqi;
- Kryen raportime për aktivitetin e kryer, sipas rregullores së brendshme;
- Përdor mjete dhe forma të marketingut që nxisin shitjen dhe promovimin e produkteve/shërbimeve në pastiçeri;
- Kontribuon në mirëmbajtjen e web-it dhe mediave sociale për shitjet dhe marketingun e kompanisë;
- Përgatit oferta të ndryshme për prodhimet/shërbimin që ofron, sipas nevojës;
- Përcakton nevojën për burime njerëzore, sipas kualifikimeve;
- Bashkëpunon në përzgjedhjen e burimeve njerëzore, sipas rregullores së brendshme;
- Transmeton te kolegët njohuri për teknologjitë bashkëkohore, sipas politikave të kompanisë;
- Zbaton teknikat e motivimit të punonjësve, sipas politikave të kompanisë;
- Orienton stafin për karrierë, sipas politikave të kompanisë.

G7-31-III-0014-24 Komunikimi dhe etika profesionale

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal dhe përdorimit të gjuhës së trupit (body language, toni i zërit, mimika etj.);
2. Të shpjegojë rregullat e komunikimit etik duke përdorur terminologji profesionale;
3. Të argumentojë rëndësinë e dëgjimit aktiv dhe të vëmendshëm në një komunikim;
4. Të shpjegojë rëndësinë e marrjes dhe përcjelljes së mesazheve të qarta në një komunikim;
5. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit me konkurrentët për të përmbushur nevojat e klientëve;
6. Të shpjegojë rëndësinë e informimit për problemet dhe të rejat e ditës;
7. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të punës në grup;
8. Të shpjegojë metodat e zgjidhjes së mosmarrëveshjeve në mjedisin e punës;

9. Të përshkruajë rëndësinë e marrjes së kënaqësisë nga klientët për produktet/shërbimet e ofruara;
10. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të teknologjisë bashkëkohore të informacionit dhe komunikimit;
11. Të argumentojë rëndësinë e ruajtjes së konfidencialitetit të kompanisë;
12. Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare etj. në komunikim.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të komunikojë me etikë profesionale me klientët dhe bashkëpunëtorët;
2. Të zbatojë teknikat e matjes së indeksit të kënaqësisë së klientëve dhe ruajtja e konfidencialitetit të kompanisë.

Kriteret e vlerësimit

- Komunikon me etikë profesionale, duke zbatuar Kodin e Etikës;
- Komunikon me terma profesional në mjedisin e punës;
- Zbaton parimet e komunikimit verbal, jo verbal dhe përdorimit të gjuhës së trupit, sipas rregullit;
- Merr dhe përcjell mesazhe të qarta në komunikim, sipas rregullit;
- Zgjidh mosmarrëveshjet që lindin në mjedisin e punës, sipas procedurave të brendshme;
- Komunikon me konkurrentët në interes të nevojave të klientëve, sipas procedurave të brendshme;
- Informohet për problemet dhe të rejat e ditës, sipas detyrave të paracaktuara;
- Zbaton parimet e punës në grup, sipas rregullit;
- Dëgjon në mënyrë aktive bashkëbiseduesin, sipas rregullit;
- Përdor teknologjinë bashkëkohore të informacionit dhe komunikimit, sipas standardit,
- Respekton barazinë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare etj. në komunikim, sipas kodit të etikës;
- Zbaton teknikat e të pyeturit për të matur kënaqësinë e klientëve, për produktin/shërbimin e ofruar, sipas procedurave të brendshme;
- Siguron ruajtjen e konfidencialitetit të kompanisë, sipas rregullores së brendshme.

G7-07-III-0016-24 Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit për sigurinë dhe shëndetin në punë;
2. Të shpjegojë rëndësinë e plotësimit të dokumentacionit të sigurimit teknik;
3. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullat e sigurimit teknik në vendin e punës;
4. Të argumentojë rëndësinë e përdorimit të uniformës profesionale në vendin e punës;
5. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të manualeve teknike të mjeteve dhe pajisjeve të punës;
6. Të shpjegojë rregullat për parandalimin e aksidenteve dhe mbrojtjen e shëndetit në punë të punonjësve dhe klientëve;
7. Të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të sinjalistikës dhe tabelave të sigurisë teknike;
8. Të shpjegojë rregullat e dhënies së ndihmës së parë dhe mjetet që përdoren në rast zjarri, aksidente dhe fatkeqësi natyrore;
9. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit në fuqi për ruajtjen dhe mbrojtjen e

- mjedisit si dhe të zhvillimit të qëndrueshëm;
10. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të prioriteteve për një ekonomi të gjelbër dhe qëndrueshmëri;
 11. Të shpjegojë rëndësinë e ndarjes, grumbullimit dhe asgjësimit të mbetjeve sipas llojit;
 12. Të përshkruajë rregullat e sigurisë për ruajtjen dhe magazinimin e materialeve që rrezikojnë ndotjen e mjedisit;
 13. Të argumentojë rëndësinë e zbatimit të rregulloreve përkatëse gjatë përdorimit të solucionave me përmbajtje kimike;
 14. Të shpjegojë rëndësinë e grumbullimit të yndyrave të përdorura, për riciklim;
 15. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të protokolleve në raste pandemie, endemie, etj.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë rregullat për sigurinë dhe shëndetin në punë;
2. Të zbatojë rregullat për ruajtjen e mjedisit dhe zhvillimit të qëndrueshëm.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton legjislacionin në fuqi për sigurinë dhe shëndetin në punë;
- Monitoron plotësimin e dokumentacionit të sigurimit teknik, sipas legjislacionit;
- Monitoron plotësimin e dokumentacionit të kolaudimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve, sipas legjislacionit;
- Zbaton rregullat e sigurimit teknik në vendin e punës, sipas procedurës;
- Përdor uniformë profesionale në vendin e punës, sipas rregullores së brendshme;
- Përdor mjetet dhe pajisjet e punës, sipas instruksioneve në manualet shoqëruese;
- Merr masa për parandalimin e aksidenteve dhe mbrojtjen e shëndetit në punë të punonjësve dhe klientëve, sipas rregullit;
- Zbaton sinjalistikën dhe tabelat e sigurisë teknike në mjediset e punës, sipas standardit;
- Zbaton rregulloret përkatëse gjatë përdorimit të solucionave me përmbajtje kimike, sipas standardit;
- Zbaton procedurat e dhënies së ndihmës së parë në mjedisin e punës, sipas rregullit;
- Përdor mjetet e dhënies së ndihmës së parë në mjedisin e punës, sipas udhëzimeve;
- Përdor pajisjeve të MZSH³, sipas udhëzimeve në manualet shoqëruese;
- Zbaton procedurat e evakuimit/mbrojtjes të punonjësve dhe klientëve në raste të emergjencave dhe fatkeqësive natyrore;
- Kujdeset për ruajtjen e mjedisit dhe garantimin e zhvillimit të qëndrueshëm, sipas standardit;
- Ndan, grumbullon dhe asgjëson mbetjet, sipas llojit dhe procedurave;
- Kujdeset për ruajtjen dhe magazinimin e materialeve që rrezikojnë ndotjen e mjedisit, sipas procedurave;
- Kujdeset për grumbullimin e yndyrave të përdorura për riciklim, sipas procedurës;
- Zbaton protokollet përkatëse në raste pandemie, endemie etj., sipas standardit.

G7-33-III-0015-24 Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit ushqimor në fuqi;

³ Mbrojtja nga Zjarri dhe Shpëtimi

2. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të standardit HACCP⁴/ISO⁵;
3. Të argumentojë rëndësinë e monitorimit të kompanisë, nga institucionet e certifikuarat për sigurinë ushqimore dhe mbrojtjen e konsumatorit;
4. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës personale;
5. Të argumentojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës profesionale;
6. Të shpjegojë karakteristikat cilësore të lëndëve të para dhe ndihmëse;
7. Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisor të lëndëve të para, ndihmëse dhe prodhimeve gjysmë të gatshme, për të garantuar cilësinë e produkteve përfundimtare në pastiçeri;
8. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të lëndëve të para organike të zonës dhe të sezonit;
9. Të përshkruajë rëndësinë e interpretimit të etiketave të lëndëve të para, ndihmëse dhe materialeve;
10. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së vlerave ushqimore gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
11. Të theksojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, produkteve gjysmë të gatshme dhe të gatshme dhe eliminimin e pasojave që vijnë nga prishja e tyre;
12. Të argumentojë rëndësinë e përdorimit të ambalazheve ekologjike;
13. Të argumentojë rëndësinë e përdorimit të ambalazhimit termik dhe me vakum, në pastiçeri;
14. Të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të prodhimeve gjysmë të gatshme dhe asortimenteve përfundimtare, në pastiçeri.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë legjislacionin për sigurinë ushqimore dhe treguesit e cilësisë së produkteve ushqimore;
2. Të garantojë cilësinë së asortimenteve të përgatitura në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton legjislacionin për certifikimin e sigurisë ushqimore dhe cilësisë;
- Zbaton parimet dhe kriteret e standardit HACCP/ISO;
- Zbaton rregullat e higjienës personale dhe profesionale, sipas standardit;
- Interpreton etiketat e lëndëve të para, ndihmëse dhe materialeve, sipas rregullit;
- Zbaton kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, produkteve gjysmë të gatshme dhe të gatshme për eliminimin e pasojave që vijnë nga prishja e tyre, sipas standardit;
- Kryen vlerësimin organo-shqisor të lëndëve të para, ndihmëse, prodhimeve gjysmë të gatshme dhe të gatshme, sipas standardit;
- Përdor lëndë të para organike të zonës dhe të sezonit, sipas llojit të asortimentit;
- Mbikëqyr zbatimin me korrektësi të veprimtarive në pastiçeri, sipas standardit;
- Kujdeset për ruajtjen e vlerave ushqimore gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas standardit;
- Zbaton kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, produkteve gjysmë të gatshme dhe të gatshme, sipas standardit;
- Përdor ambalazhe ekologjike, sipas standardit;

⁴ Hazard Analysis Critical Control Point

⁵ International Organization for Standardization

- Kryen ambalazhimin termik dhe me vakum, sipas standardit;
- Etiketën prodhimet gjysmë të gatshme dhe asortimentet përfundimtare, sipas standardit.

Modalitetet e vlerësimit

Me vlerësim kuptojmë procesin gjatë të cilit mblidhen të dhëna dhe gjykohet për vlerën e arritjes së një rezultati të nxëni (RN), mbi bazën e kriterëve të caktuara.

Për vlerësimin mund të përdoren një shumëllojshmëri metodash standarde dhe inovatore.

Individi i nënshtrohet vlerësimit të vazhduar, përmbledhës dhe vlerësimit përfundimtar për kualifikimet formale që ofrohen në ofrues të akredituar.

Individi vlerësohet për shkallën e përvetësimit të kompetencave të përgjithshme dhe profesionale, të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën përkatëse dhe vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së RN për realizimin e tërësisë së proceseve duke mbajtur evidenca për qëllime dokumentimi.

Realizimi i pranueshëm do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të specifikuar.

Dhënia e rezultatit të vlerësimit bëhet sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Kompetencat e përgjithshme vlerësohen të integruara si pjesë e vlerësimit të njësisë së të nxënit. Individi i lind e drejta të certifikohet për njësitë të nxëni specifike, si një kualifikimi i pjesshëm sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Informacion shtesë

Kualifikimet e plota ose të pjesshme profesionale mund të përftohen nëpërmjet këtyre formave:

- a) ndjekjes së arsimit profesional me bazë shkollën;
- b) ndjekjes së kurseve profesionale, ku përfshihen edhe praktikant profesional në ndërmarrje apo forma të tjera të mësimnxënies praktike;
- c) regjistrimit si nxënës, duke u punësuar në një ndërmarrje (forma e dyfishtë);
- d) njohjes së të nxënit të mëparshëm informal dhe joformal;
- e) njohjes së të nxënit të përfutur jashtë vendit;
- f) formave të tjera të përcaktuara me ligj.

SHËNIM

Shpjegime të kodit të kualifikimit: **K-G7-III-24**

K - Kualifikim

G - Shkronja që identifikon drejtimin e kualifikimit

7 - Numri që identifikon profilin e kualifikimit përkatës

III - Shifra që identifikon nivelin sipas KSHK

24 - Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar kualifikimi

Shpjegime të kodit të njësisë së të nxënit: **G7-07-III-0129-24**

G7 - Shkronja që identifikon drejtimin dhe profilin e kualifikimit

07 - Numri që identifikon orientimin e Njësisë së të Nxënit

III - Shifra që tregon nivelin e Njësisë së të Nxënit në strukturën e KSHK

0129 - Numri rritës progresiv që tregon gjendjen e Njësisë së të Nxënit në ditën e

hartimit përkatës

24 – Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar Njësia e të Nxënit

Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:

Nr.	Njësi të nxëni	Peshat në %	Kodet
1	Planifikimi, organizimi i punës në pastiçeri	5	G7-07-III-0129-24
2	Brumërat në pastiçeri	10	G7-07-III-0130-24
3	Kremrat dhe salcat në pastiçeri	15	G7-07-III-0131-24
4	Akulllore dhe ëmbëlsirat gjysmë të ngrira	15	G7-07-III-0132-24
5	Prodhime sheqeri dhe produkte me çokollatë	15	G7-07-III-0133-24
6	Asortimentet përfundimtare në pastiçeri	10	G7-07-III-0134-24
7	Përpunimi i frutave/perimeve	5	G7-07-III-0135-24
8	Sipërmarrje dhe edukim karriere	5	G7-32-III-0013-24
9	Komunikimi dhe etika profesionale	5	G7-31-III-0014-24
10	Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit	5	G7-07-III-0016-24
11	Siguria ushqimore dhe garantimi i cilësisë	10	G7-33-III-0015-24
Totali		100	