**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**

**MINISTRIA E EKONOMISË, KULTURËS DHE INOVACIONIT**

**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**PROGRAMI**

**I KURSIT TË UNIFIKUAR**

**“PASTIÇIER”**

**Kodi: PK-G-10-24**

Miratoi:

MINISTRI

..................................

**Tiranë, 2024**

### PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

**“PASTIÇIER”**

**(PK-G-10-24)**

#### I. Profili Profesional i kuzhinierit

***a) Karakteristikat e pastiçierit.***

Pastiçieri është i aftë të kryejë ***detyra*** profesionale si i punësuar apo i vetëpunësuar në sektorin e pastiçerisë dhe gastronomisë.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, pastiçieri duhet që të zotërojë ***njohuri*** profesionale që kanë të bëjnë me konceptet dhe procedurat bazë, si dhe ***shprehi*** praktike që lidhen me veprimtarinë profesionale të pastiçierit.

Suksesi i pastiçierit është i lidhur ngushtë dhe me ***sjellje*** (qëndrime) të tilla si: gjakftohtësia, shkathtësia, kujdesi, përqëndrimi, mospërdorimi i pijeve alkoolike, saktësia, korrektësia, disiplina etj., sjellje qё e ndihmojnë atë të plotësojë kërkesat dhe përballojë vështirësitë e punës.

***b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e pastiçierit.***

Profesioni i pastiçierit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për përgatitjen e brumrave dhe kremrave të llojeve të ndryshme në pastiçeri si dhe asortimente të ndryshme me to. Ai mund të punësohet ose vetëpunësohet nё sektorin e pastiçerisë, në strukturat gastronomike, në kroçera, në industrinë e kateringut, si dhe të institucioneve dhe ndërmarrjeve të tjera që ofrojnë shërbimin e pastiçerisë.

Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e pastiçierit të kualifikuar. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale apo trajnimit nëpërmjet punës, pastiçieri mund të ndërmarrë disa funksione mbikëqyrëse duke ngritur shkallët e karrierës si pastiçier i kualifikuar. Ndjekja e shkollës së lartë, çon në diplomimin e specialistëve të këtij profesioni në nivelin e teknologut ushqimor.

Për të zhvilluar aktivitet privat dhe për vetëpunësim, në veprimtarinë e pastiçerisë duhet regjistrimi për ushtrim aktiviteti si person fizik apo juridik, sipas rastit.

Ky kurs i përgatit kursantët me kompetenca profesionale për të ushtruar veprimtari profesionale të përfshira në njësinë “Pastiçier dhe të tjerë të ngjashëm me to”, me kod 7514, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve.

**II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit “Pastiçier”.**

Në përfundin të Kursit për pastiçier, kursantët do të jenë të aftë të:

1. Kryejnë organizimin e punës në repartin e pastiçerisë.
2. Përdorin dhe interpretojnë dokumentacionin teknik dhe financiar në pastiçeri.
3. Zbërthejnë planin e prodhimit.
4. Përzgjedhin dhe pёrdorin mjetet, pajisjet dhe materialet e duhura të punës.
5. Mirëmbajnë mjetet, materialet dhe pajisjet dhe i inventarizojnë ato në mjedisin e punës.
6. Kryejnë procese parapërgatitore në pastiçeri.
7. Hartojnë fletë-kërkesën për lëndë të para dhe ndihmëse, në zbatim të planit të prodhimit dhe recetës.
8. Kryejnë vlerësimin cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse.
9. Përgatitin brumra në pastiçeri.
10. Përgatitin kremra të llojeve të ndryshme në pastiçeri.
11. Përgatitin asortimente pastiçerie.
12. Përgatisin asortimente tradicionale shqiptare.
13. Përgatitin akullore, kasata, parfe dhe sorbeto.
14. Përgatitin fondan, çokollatë, karamel dhe prodhime sheqeri (konfeteri).
15. Përgatitin salca, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko.
16. Zbatojnë rregullat e sigurisë në punë, të higjienës, të ruajtjes së mjedisit dhe dhënies së ndihmës së parë, sipas standardit iso/haccp.
17. Zbatojnë standardet e profesionit.
18. Zbatojnë rregullat e estetikës në përgatitjen e asotimenteve të pastiçerisë.
19. Zbatojnë standardet e garantimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore.
20. Zbatojnë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit.
21. Zbatojnë kushtet, për garantimin e cilësisë së përgatitjes së asortimenteve

të pastiçerisë.

1. Komunikojnё me etikë me eprorët, kolegët dhe klientët.

#### III. Kërkesat e pranimit në Kursin për “Pastiçier”.

Pjesmarrësit në Kursin për “Pastiçier” duhet të jenё mbi 16 vjeç dhe të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

#### IV. Kohëzgjatja e Kursit për “Pastiçier”.

**360** orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

#### V. Modulet e Kursit për “Pastiçier”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Titulli i Modulit** | **Kodi** | **Kohëzgjatja** | **Rezultatet e të nxënit** |
| **1** | Hyrje në profesionin e pastiçierit. | MK-13-366-24 | **30** orë mësimore  Rekomandohet:  80% Teori  10% Praktikë  10% Vlerësime | 1. Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet dhe pajisjet e punës në pastiçeri. 2. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të pastiçierit. 3. Kursanti përshkruan rregullat e higjienës, e veshjes së uniformës profesionale, sigurisë, mbrojtjes në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë. |
| **2** | Përgatitja e brumrave në pastiçeri. | MK-13-367-24 | **100** orë mësimore  Rekomandohet:  10% Teori  80% Praktikë  10% Vlerësime | 1. Kursanti përshkruan lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri. 2. Kursanti përgatit brumin pandispanjë. 3. Kursantipërgatit brumin e shkrifët (brisé). 4. Kursantipërgatit brumin e zier shú. 5. Kursantipërgatit brumë të hollë. 6. Kursantipërgatit brumin gjysmë sfoliat dhe sfoliat. 7. Kursanti përgatit brumin e ardhur dhe me maja. 8. Kursanti përgatit petë për pastiçeri. |
| **3** | Përgatitja e kremrave në pastiçeri. | MK-13-368-24 | **120** orë mësimore  Rekomandohet:  10% Teori  80% Praktikë  10% Vlerësime | 1. Kursanti përgatit kremin e pastiçerisë. 2. Kursanti përgatit kremin Anglez. 3. Kursanti përgatit kremin marengë. 4. Kursanti përgatit krem gjalpi. 5. Kursanti përgatit kremin Brulée. 6. Kursanti përgatit kremin Katalana. 7. Kursanti përgatit kremin Shantillý. 8. Kursanti përgatit krem me çokollatë. 9. Kursanti përgatit buding. 10. Kursanti përgatit krem orizi. 11. Kursanti përgatit krem me rikotë. 12. Kursanti përgatit krem karamel. |
| **4** | Përgatitja e asortimenteve të pastiçerisë. | MK-13-369-24 | **110** orë mësimore  Rekomandohet:  10% Teori  80% Praktikë  10% Vlerësime | 1. Kursanti përgatit akullore, kasata, parfe dhe sorbeto. 2. Kursanti përgatit fondan, çokollatë, karamel dhe prodhime sheqeri (konfeteri). 3. Kursanti përgatit salca të ëmbla, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko. 4. Kursanti përgatit asortimente të tjera në pastiçeri. |

#### VI. Vlerësimi dhe Çertifikimi

Kursantёt vlerësohen nga instruktorët e Kursit për të gjitha Rezultatet Mësimore që përmbajnë të gjitha Modulet e Kursit dhe nëse vlerësohen pozitivisht, futen nё Provimin pёrfundimtar teoriko-praktik.

Nёse vlerёsohen pozitivisht edhe nё Provimin pёrfundimtar teoriko-praktik, kursantёt fitojnё Çertifikatën pёrkatёse qё njihet nga MEKI.

#### VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit për Pastiçeri:

**1. Moduli “Hyrje në profesionin e pastiçierit"**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **HYRJE NË PROFESIONIN E PASTIÇIERIT** | | | **MK-13-366-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që njeh kursantët me veçoritë e profesionit të pastiçierit, me funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e tij me mjedisin, mjetet dhe pajisjet e punës, veshjen e uniformës, zbatimin e rregullave të sigurisë, mbrojtjes në punë, dhënies së ndihmës së parë dhe të ruajtjes së mjedisit, leximit dhe interpretimit të dokumentacionit teknik dhe financiar. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | **30** orë mësimore  Rekomandohet: 80% Teori; 10% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | RN 1 | **Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet dhe pajisjet e punës në pastiçeri.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të përshkruajë mjedisin e punës dhe rëndësinë e organizimit të repartit të pastiçerisë dhe kushtet e punës në pastiçeri; * të përshkruajë sektorët e punës në pastiçeri; * të listojë mjetet, pajisjet dhe makineritë, që përdoren në pastiçeri; * të shpjegojë mënyrat e përdorimit të makinerive në pastiçeri, sipas manualeve të përdorimit; * të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të terminologjisë së pastiçerisë; * të përshkruajë dokumentacionin teknik dhe financiar që përdoret në pastiçeri; * të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave higjieno- sanitare të repartit, si dhe ato të punonjësve; * të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në repartin e pastiçerisë; * të përshkruajë kushtet që duhet të plotësojë reparti, sipas standarteve ISO dhe HACCP ; * të tregojë llojet e detergjentëve dhe dezifektuesve që përdoren në pastiçeri (Standarti 3D); * të tregojë rëndësinë e kujdesit gjatë përdorimit të detergjentëve dhe dezifektuesve gjatë përdorimit në pastiçeri; * të përshkruajë rëndësinë e hartimit të plan prodhimit dhe fletë-kërkesës në pastiçeri; * të shpjegojë konceptin recetë dhe recepturë në pastiçeri të përshkruajë rëndësinë e hartimit të plan prodhimit dhe fletë-kërkesës në pastiçeri; * të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të detergjentëve dhe dezifektuesve në kuzhinë. * të përshkruajë rëndësinë e zhvillimit të qëndrueshëm dhe të mbrojtjes së mjedisit, gjatë punës në repartin e pastiçerisë;   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Pyetje - përgjigje me shkrim. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të pastiçierit. *Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të përshkruajë rëndësinë ekonomike dhe sociale të industrisë së mikpritjes; * të përshkruajë llojet e strukturave të industrisë së mikpritjes; * të pëshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës në pastiçeri; * të përshkruajë kërkesat profesionale për punonjësit e pastiçerisë; * të tregojë mundësitë e punësimit të pastiçerit; * të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të punjonjësit të pastiçerisë; * të përshkruajë rregullat e komunikimit në mënyrë etike dhe profesionale me eprorët, kolegët dhe klientët; * të tregojë rëndësinë e zbatimit të detyrave në pastiçeri; * të përshkruajë rregullat për garantimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore (ISO/HACCP); * të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit në industrinë e mikpritjes, Kodit të Punës dhe Ligjit për sigurinë dhe mbrojtjen në punë.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Pyetje - përgjigje me shkrim. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti përshkruan rregullat e higjienës, e veshjes së uniformës profesionale, sigurisë, mbrojtjes në punë dhe të dhënies së ndihmës së parë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të dallojë pjesët përbërëse të uniformës profesionale të pastiçierit; * të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në pastiçieri; * të përshkruajë rregullat për dhënien ndihmës së parë në rastet e rrëshqitjeve në pastiçieri; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e prerjeve në pastiçieri; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga thyerja e enëve prej qelqi dhe porcelani; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga përdorimi i makinerive në pastiçieri; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga detergjentët dhe desinfektantët në pastiçieri; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në   rastet e dëmtimeve nga djegiet  në pastiçieri; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste asfiksie; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste epilepsie; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste goditje elektrike; * të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste frakturash; * të përshkruajë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes  së mjedisit gjatë dhënies së ndihmës së parë në pastiçieri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Pyetje - përgjigje me shkrim. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të pastiçerisë. * Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e pastiçerisë. Atyre duhet ti jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit të pastiçerit, me funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e pastiçerit. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë. * Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:   * Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore. * Mjedise reale të punës në repart pastiçeri. * Kompleti i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për përgatitjen e asortimenteve të pastiçerisë. * Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, fletë-kërkesë, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. |

**2. Moduli “Përgatitja e brumrave në pastiçeri”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **PËRGATITJA E BRUMRAVE NË PASTIÇERI.** | | | **MK-13-367-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur brumra në pastiçeri (brumin pandispanjëm, brumin e shkrifët (brisé), brumin e zier shú, brumin e hollë, brumin gjysmë sfoliat e sfoliat, brumin e ardhur dhe me maja, si dhe petë për pastiçeri. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | **100** orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulin “Hyrje në profesionin e pastiçierit”. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | RN 1 | **Kursanti përshkruan lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të shpjegojë konceptin recetë dhe recepturë në pastiçeri. * të dallojë llojet e miellrave që përdoren në pastiçeri; * të shpjegojë rëndësinë e përcaktimit të rrezes së miellit; * të shpjegojë treguesit cilësore të miellit; * të shpjegojë rëndësinë e përpunimit paraprak të miellit; * të shpjegojë treguesit cilësorë të yndyrnave; * të përcaktojë freskinë e vezës; * të vlerësojë rëndësinë e përdorimit të frutave në pastiçeri; * të dallojë llojet e sheqernave dhe glukozave që përdoren në pastiçeri, si dhe ndryshimet mes tyre; * të dallojë erëzat që përdoren në pastiçeri; * të përcaktojë treguesit organo-shqisorë të lëndëve të para dhe ndihmëse; * të përcaktojë llojin e qumështit për prodhim, sipas recetës në pastiçeri; * të vlerësojë rëndësinë e ujit, që përdoret për prodhim në pastiçeri; * të vlerësojë kushtet e ambjentit në repartin e pastiçerisë (lagështia, temperaturat, etj.); * të dallojë lëndët e para gjysëm të gatshme për prodhim në pastiçeri; * të dallojë ngjyronjësit natyralë nga pigmentet industrialë. * të përcaktojë rregullat e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në pastiçeri. * të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjeve në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Pyetje - përgjigje me shkrim. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Kursanti përgatit brumin pandispanjë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit pandispanjë; * të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse; * të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit pandispanjë; * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të zbatojë rregulloren e brendshme në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën. * të parapërgatitë vendin e punës; * të lexojë saktë recetën; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për gatimin e brumit pandispanjë, sipas recepturës; * të verifikojë cilësinë e vezëve; * të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit pandispanjë (rrahja e vezëve, shtimi i përbërësve, përpunimi etj,.); * të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik   për përgatitjen e brumit pandispanjë;   * të mbikqyrë procesin teknologjik të pjekjes për përgatitjen e brumit pandispanjë; * të përgatisë asortimente me brumin pandispanjë; * të bëjë vlerësimin organo-shqisor të pandispanjës. * të prezanojë pandispanjën e përgatitur; * të llogarisë koston e brumit pandispanjë; * të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumit pandispanjë. * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit pandispanjë. * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti përgatit brumin e shkrifët** (**brisé**)**.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit të shkrifët (brisé) ; * të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse; * të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit të shkrifët (brisé); * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të zbatojë rregulloren e brendshme në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën; * të parapërgatitë vendin e punës; * të lexojë saktë recetën; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumit të shkrifët (brisé), sipas recepturës; * të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit të shkrifët/brisé (sitja e miellit, shtimi i përbërësve, përpunimi etj,.); * të kryejë etapat e procesit teknologjik termik, për gatimin brumit të shkrifët (brisé); * të mbikqyrë procesin teknologjik me pjekje për gatimin e brumit të shkrifët (brisé); * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të shkrifët (brisé) të përgatitur; * të prezantojë brumin e shkrifët të përgatitur. * të llogarisë koston e brumit të shkrifët (brisé); * të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në pastiçerei, sipas standardit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumrit të shkrifët. * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të inventarizojë mjetet e punës, si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje; * të inventarizojë mjetet e punës, si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit, gjatë përgatitjes së brumit të shkrifët (brisé); * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4** | **Kursanti përgatit brumin e zier shú.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit të zier shú; * të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse; * të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit të zier shú; * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të zbatojë rregulloren e brendshme në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesë; * të parapërgatitë vendin e punës; * të lexojë saktë recetën; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumit të zier shú, sipas recepturës; * të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit të zier (sitja e miellit, shtimi i përbërësve, përpunimi etj,.); * të kryejë etapat e procesit teknologjik termik për   gatimin e brumit të zier shú.   * të mbikqyrë procesin teknologjik (me pjekje, skuqje) për asortimente me brumin e zier shú; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të zier shú; * të prezantojë brumin e zier të përgatitur; * të llogarisë koston e brumit të zier shú; * të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumit të zier shú; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit të zier shú; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5** | **Kursanti përgatit brumë të hollë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit të hollë/petëve të tiganit; * të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse; * të dallojë tipologjinë e miellrave, për përgatitjen e brumit të hollë/petëve të tiganit; * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të zbatojë rregulloren e brendshme në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën; * të parapërgatitë vendin e punës; * të lexojë saktë recetën; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;. * të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e petëve të tiganit (sitja e miellit, shtimi i përbërësve, përpunimi etj,.); * të kryejë etapat e procesit teknologjik termik; * të mbikqyrë procesin teknologjik për përgatitjen e asortimenteve me brumë të hollë; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të përgatitur; * të prezantojë brumin e hollë të përgatitur; * të llogarisë koston e brumit të hollë; * të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumit të hollë/petëve të tiganit; * të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit të hollë; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 6** | **Kursanti përgatit brumin gjysmë sfoliat dhe sfoliat.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë :   * të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumitgjysmë sfoliat dhe sfoliat; * të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse; * të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit gjysmë sfoliat dhe sfoliat; * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të zbatojë rregulloren e brendshme në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën; * të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit gjysmë sfoliat dhe sfoliat; * të lexojë saktë recetën; * të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumit gjysmë sfoliat dhe sfoliat; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës; * të kryejë proceset parapërgatitore për përgatitjen e brumit gjysmë sfoliat dhe sfoliat (sitja, shtimi i përbërësve, përpunimi, palosja, hapja e petëve, etj.); * të mbikqyrë procesin e përpunimit të petëve; * të bëjë vlerësimin organo-shqisor të brumit të përgatitur; * të prezantojë brumin gjysmë sfoliat dhe sfoliat të asortimenteve të përgatitur; * të zbatojë kushtet e ruajtjes, së petëve të përgatitua brumin gjysmë sfoliat dhe sfoliat; * të llogarisë koston e brumit gjysmë sfoliat dhe sfoliat; * të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në pastiçeri sipas standardit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumit gjysmë sfoliat dhe sfoliat; * të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit gjysmë sfoliat dhe sfoliat; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 7** | **Kursanti përgatit brumin e ardhur dhe me maja.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë :   * të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumitme maja; * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të zbatojë rregulloren e brendshme të pastiçeri; * të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumrave me maja dhe brumrave të ardhur; * të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumrave me maja brum të ardhur; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës; * të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën. * të parapërgatitë lëndët e para dhe ndihmëse: * të shpërndajë miellin e situr në tavolinë/enë; * të sitë miellin mbi tavolinë/enë; * të shtojë sasitë e duhura të majasë dhe përbërësve të tjerë, te mielli i situr; * të shtojë sasitë e duhura të brumit të ardhur dhe përbërësve të tjerë, tek mielli i situr; * të përpunojë me dorë, brumin me maja dhe brumin e ardhur; * të ndajë brumin (në topa); * të mbulojë brumin me pecetë të lagur; * të vendosë brumin për të ardhur, sipas procedurave; * të mbikqyrë procesin e fermentimit të brumit me maja dhe brumit të ardhur; * të hapë petët me dorë, sipas asortimentit; * t’i japë brumit formën e dëshiruar; * të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit me maja dhe brumit të ardhur; * të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në pastiçeri sipas standardit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së brumit me maja brumit të ardhur; * të inventarizojë mjetet e punës. * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit. * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes brumit me maja dhe brumit të ardhur; * të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit me maja brumit të ardhur; * të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 8** | **Kursanti përgatit petë për pastiçeri.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë :   * të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumitme maja; * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të zbatojë rregulloren e brendshme të pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën; * të përgatitë vendin e punës për përgatitjen e petëve për pastiçeri; * të sitë miellin mbi tavolinë/enë; * të shtojë sasitë e duhura të përbërësve të tjerë si ujë, kripë etj., te mielli i situr; * të përpunojë brumin me dorë; * të ndajë brumin (në topa); * të mbulojë brumin me pecetë të lagur; * të hapë petët me dorë, sipas asortimentit; * t’i japë brumit formën e dëshiruar; * të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit për petë në pastiçeri; * të zbatojë kushtet e ruajtjes së petëve në pastiçeri, sipas standardit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së petëve për pastiçeri; * të inventarizojë mjetet e punës; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së petëve për pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së petëve për pastiçeri; * të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes në punë në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të pastiçerisë. * Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e pastiçerisë. Atyre duhet ti jepen detyra për të përgatitur brumra në pastiçeri (brumin pandispanjëm, brumin e shkrifët (brisé), brumin e zier shú, brumin e hollë, brumin gjysmë sfoliat e sfoliat, brumin e ardhur dhe me maja, si dhe petë për pastiçeri. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë. * Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:   * Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore. * Mjedise reale të punës në repart pastiçeri. * Kompleti i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për përgatitjen e asortimenteve të pastiçerisë. * Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, fletë-kërkesë, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. |

**3. Moduli “Përgatitja e kremrave në pastiçeri”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **PËRGATITJA E KREMRAVE NË PASTIÇERI.** | | | **MK-13-368-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur kremra në pastiçeri  (kremin Anglez, kremin marengë, kremin e gjalpit, kremin Brulée, kremin Katalana, kremin Shantillý, kremin me çokollatë, budingun, kremin e orizit, kremin me rikotë, kremin karamel). | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | **120** orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulin “Hyrje në profesionin e pastiçierit”. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | RN 1 | **Kursanti përgatit kremin e pastiçerisë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit të pastiçerisë; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të kryejë procese përgatitore, për përgatitjen e kremit të pastiçerisë (shtimi i përbërësve, përpunimi etj,.); * të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik (me zierje) për gatimin e kremit të pastiçerisë. * të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së kremit të pastiçerisë; * të kryejë procesn e ftohjes dhe ruajtjen e kremit, para përdorimit. * të prezantojë kremin e pastiçerisë, të pastiçeri; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit të përgatitur; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit të pastiçerisë; * të llogarisë koston për kremin e pastiçerisë; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit të pastiçerisë. * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit të pastiçerisë; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisi në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Kursanti përgatit kremin Anglez.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit anglez; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin kremit anglez (hedhja e të verdhes së vezëve, sheqeri, shtimi i përbërësve të tjerë, përpunimi etj.). * të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik (me zierje në banjomari) për gatimin kremit anglez. * të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin kremit anglez. * të kryejë procesin e ftohjes së kremit anglez dhe ruajtjen e tij, përpara përdorimit; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit të përgatitur; * të prezantojë kremi anglez të përgatitur; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit anglez. * të llogarisë koston për kremin anglez; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti përgatit kremin marengë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit marengë; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të parapërgatisë makineritë për përgatitjen e kremit marengë. * të pasterizojë vezët për përdorim në pastiçeri (Pataboom); * të kryejë proceset parapërgatitore për përgatitjen e kremit marengë (të bardhat e vezëve, sheqeri, shtimi i përbërësve të tjerë, përpunimi etj.). * të kryejë etapat e e procesit teknologjik për përgatijen e kremit marengë, sipas recetës. * të mbikqyrë procesin teknologjik për përgatitjen e kremit marengë. * të prezantojë kremin marengë të përgatitur; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit marengë; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit marengë; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit marengë. * të llogarisë koston për kremin marengë; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të sistemojë mjetet e punës; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4** | **Kursanti përgatit krem gjalpi.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit të gjalpit; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të kryejë proceset parapërgatitore për përgatitjen e kremit të gjalpit (shtimi i gjalpit, sheqerit pudër, përbërësve të tjerë, përpunimi etj.); * të kryejë etapat e e procesit teknologjik për përgatijen e kremit të gjalpit, sipas recetës; * të mbikqyrë procesin teknologjik për përgatitjen e kremit të gjalpit; * të prezantojë kremin e gjalpit të përgatitur; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremrave; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit të gjalpit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit të gjalpit. * të llogarisë koston e kremit të gjalpit; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit të gjalpit në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5** | **Kursanti përgatit kremin Bruleé.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit bruleé; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të kryejë proceset përgatitore për përgatitjen e kremit bruleé (hedhja vezëve, sheqerit, shtimi i përbërësve të tjerë në qumësht, përpunimi etj.) ; * të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik (me pjekje) për gatimin kremit bruleé; * të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e kremin bruleé; * të prezantojë kremin bruleé, të përgatitur; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremrave; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit bruleé; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit bruleé; * të llogarisë koston për kremin bruleé; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit bruleé në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 6** | **Kursanti përgatit kremin Katalana.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit katalana; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e kremit katalan (hedhja vezëve, sheqerit, shtimi i përbërësve të tjerë, përpunimi etj.); * të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik (me pjekje) për gatimin e kremit katalana; * të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin të kremit katalana; * të prezantojë kremin katalana, të përgatitur; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit katalana; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit katalana; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit katalana; * të llogarisë koston për kremin katalana; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit katalana në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 7** | **Kursanti përgatit kremin Shantilly’.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit Shantilly’; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të kryejë proceset përgatitore për përgatitjen e kremit Shantilly’; * të kryejë etapat e procesit të përpunimit për kremin Shantilly’sipas recetës; * të mbikqyrë procesin e përgatitjen së kremin Shantilly’; * të prezantojë kremin Shantilly’të përgatitur; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit Shantilly’; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit Shantilly’; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit Shantilly’; * të llogarisë koston për kremin Shantilly’; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 8** | **Kursanti përgatit krem me çokollatë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen kremit me çokollatë; * të kryejë proceset përgatitore për përgatitjen e kremit me çokollatë (shtimi i përbërësve dhe përpunimi etj.); * të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik (me zierje) për gatimin e kremit me çokollatë; * të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e kremit me çokollatë. * të kryejë procesin e ftohjes së kremit me çokollatë dhe ruajtjen e tij, përpara përdorimit; * të prezantojë kremin me çokollatë, të përgatitur; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit me çokollatë; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremrave mikse; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit me çokollatë; * të llogarisë koston për kremin me çokollatë; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit me çokollatë në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 9** | **Kursanti përgatit buding.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e budingut; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të kryejë proceset përgatitore për përgatitjen e budingut (shtimi i përbërësve dhe përpunimi etj.); * të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik për e budingut; * të mbikqyrë procesin teknologjik për përgatitjen e budingut (me pjekje), sipas recetës; * të dekorojë budingun, sipas rregullave të estetikës në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së budingut; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të budingut; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së budingut; * të llogarisë koston për budingun e përgatitur; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së budingut në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 10** | **Kursanti përgatit krem orizi.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit të orizit; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të kryejë proceset përgatitore për përgatitjen e kremit të orizit (shtimi i përbërësve dhe përpunimi etj.) ; * të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik (me zierje) për përgatitjen e kremit të orizit; * të mbikqyrë procesin teknologjik përpërgatitjen të kremit të orizit; * të kryejë procesin e ftohjes së kremit të orizit dhe ruajtjen e tij, përpara përdorimit; * të prezantojë kremin oriz, të përgatitur; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit të orizit; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit të orizit; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit të orizit; * të llogarisë koston e kremit të orizit të përgatitur; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 11** | **Kursanti përgatit krem me rikotë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit me rikotë; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të pasterizojë vezët për përdorim në pastiçeri (Pataboom); * të kryejë proceset përgatitore për përgatitjen e kremit me rikotë; * të kryejë etapat e procesit të përpunimit për kremit me rikotë, sipas recetës; * të mbikqyrë procesin e përgatitjen së kremit me rikotë; * të përgatisë krem me rikotë sipas llojit; * të dekorojë kremin me rikotë, sipas rregullave të estetikës në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit me rikotë; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit me rikotë; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit me rikotë; * të llogarisë koston kremit me rikotë të përgatitur; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit me rikotë në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 12** | **Kursanti përgatit krem karamel.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e kremit karamel; * të kryejë saktë procesin e peshimit dhe matjes, së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të verifikojë freskinë e vezëve; * të kryejë proceset përgatitore për përgatitjen e kremit karamel; * të kryejë etapat e procesit të përpunimit termik për përgatitjen e kremit karamel, sipas recetës; * të mbikqyrë procesin e përgatitjen së kremit karamel; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të kremit karamel; * të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremit karamel; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së kremit me rikotë; * të llogarisë koston kremit karamel të përgatitur; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së kremit karamel; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të kuzhinës. * Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e pastiçerisë. Atyre duhet ti jepen detyra të përgatitin kremra të llojeve të ndryshme. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë. * Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:   * Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore. * Mjedise reale të punës në repart pastiçerie. * Kompleti i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për përgatitjen e kremrave të llojeve të ndryshme. * Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi dhe receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. |

**4. Moduli “Përgatitja e asortimenteve të pastiçerisë”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe kodi** | **PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE TË PASTIÇERISË.** | | | **MK-13-369-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur asortimente të ndryshme në pastiçeri [akullore, kasata, parfe, sorbeto, fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri), salca të ëmbla, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko]. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | **110** orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulin “Hyrje në profesionin e pastiçierit”. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe proçedurat e vlerësimit** |  | RN 1 | **Kursanti përgatit akullore, kasata, parfe dhe sorbeto.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të shpjegojë historinë e prodhimit të akullores; * të përdorё aparatin e përgatitjes sё akullores sipas manualit tё funksionimit; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatitë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e akullores, sorbetos, kasatës, parfesë etj.; * të kryejё vlerësimin cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse, që përdoren për përgatitjen e akullores, sorbetos, kasatës, parfesë sipas recetës; * të kryejë procese përgatitore, për përgatitjen e akulloreve, kasatave, parfeve dhe sorbetove; * të përgatisë, kremin parfe, duke ndjekur etapat e procesit teknologjik; * përgatisë kremin gjysëm të ftohtë, duke ndjekur etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë akullore me fruta dhe shtesa të ndryshme, duke ndjekur etapat e procesit teknologjik, sipas recetës; * të përgatisë kasata sipas recetës , duke ndjekur etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë parfe sipas recetës, duke ndjekur etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë sorbeto sipas recetave duke ndjekur etapat e procesit teknologjik; * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të akullores, kasatave, parfeve dhe sorbetos; * të dekorojë akulloret, kasatat, parfetë duke përdorur elementet e estetikës; * të prezantojë produktet e realizuara; * të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e gatshme; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së së akullores, kasatës, parfesë dhe sorbetos në pastiçeri; * të llogarisë koston e akullores, kasatës, parfesë, sorbetos; * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së akullores, kasatës, parfesë dhe sorbetos në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Kursanti përgatit fondan, çokollatë, karamel dhe prodhime sheqeri (konfeteri).**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të kontrollojë funksionimin e pajisjeve; * të marë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës; * të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e fondanit, çokollatës, karameles, prodhimeve prej sheqeri (konfeteri) në pastiçeri; * të përgatisë fondanin bazë, duke zbatuar etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë karamel duke zbatuar etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë llokumet e thjeshta dhe me shtesa duke zbatuar etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë suxhukun me mbushje duke zbatuar etapat e procesit procesit teknologjik; * të përgatisë bombone me dhe pa mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë çokollatën e thjeshtë dhe me mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë hallvën e thjeshtë dhe me mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë karamele të thjeshta dhe me qumësht duke zbatuar etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë torona të thjeshta dhe me mbushje duke zbatuar etapat e procesit teknologjik; * të përgatisë punime me karamel (të shkrirë) për dekorime të ndryshme; * të përgatisë pastën e sheqerit për dekorimin e asortimenteve të pastiçerisë (mbulesë, lule, figura të ndryshme me/pa ngjyra), duke përdorur teknika të ndryshme; * të përdorë elementet e estetikës për dekorimin e prodhimeve prej sheqeri (konfeteri); * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të prodhimeve; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së fondanit, çokollatës, karameles, prodhimeve prej sheqeri (konfeteri) në pastiçeri; * të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e gatëshme; * të llogarisë koston për asortimente të e prodhimeve prej sheqeri (konfeteri); * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së prodhimeve prej sheqeri (konfeteri) në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Kursanti përgatit salca të ëmbla, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën profesionale në vendin e punës; * të parapërgatitë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse; * të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recepturës; * të lajë lëndët e para dhe ndihmëse; * të qërojë dhe të heqë farat e frutave; * të coptojë frutat në përmasat dhe format e duhura për salcë të ëmbël, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko; * të hedhë frutat në enë në sasinë e duhur; * të shtojë sasitë e duhura të sheqerit dhe erëzave; * të përziejë përbërësit; * të kullojë, filtrojë, të realizojë kremosjen; * të bëjë vlerësimin organo-shqisor të salcë të ëmbël, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko; * të prezantojë salcë të ëmbël, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko; * të realizojë procesin e konservimit të salcave të ëmbla, shurupeve, kiseleve, zhele, marmelatave, prevedeve dhe glikove; * të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në pasticeri, sipas standardit; * të zbatojë rregullat e ruajtjes dhe etiketimit të salcave të ëmbla, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe glikove; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së salcave të ëmbla, shurupe, kisele, zhele, marmelatave, prevedeve dhe glikove; * të pastrojë vendin, mjetet dhe pajisjet e punës; * të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në pasticeri sipas standartit; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të ëmbla, shurupe, kisele, zhele, marmelatave, prevede e glikove në pastiçeri; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në pastiçeri.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4** | **Kursanti përgatit asortimente të tjera në pastiçeri.**  **Kriteret e vlerësimit:**  Kursanti duhet të jetë i aftë:   * të veshë uniformën në vendin e punës; * të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve në punë; * të zbatojë rregulloren e brendshme në repartin e pastiçerisë; * të përdorë dokumentacionin teknik, financiar dhe manualet e përdorimit të pajisjeve në pastiçeri; * të hartojë planin e prodhimit, sipas recetës; * të përgatisë vendin e punës; * të përzgjedhë mjetet e punës; * të marë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse; * të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente në pastiçeri; * të kryejë procesin e trajtimit të frutave me fruktozë, agar-agar dhe pektinë, për përgatitjen e asortimenteve të pastiçerisë me fruta; * të përgatisë asortimente me brumin pandispanjë sipas recetës dhe procesit teknologjik; * të përgatisë asortimente me brumin e shkrifët, sipas recetës dhe procesit teknologjik; * të përgatisë asortimente me brum shú (zier), sipas recetës dhe procesit teknologjik; * të përgatisë asortimente me brumin e hollë. * të përgatisë asortimente me brum gjysmë sfoliat dhe sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik; * të përgatisë asortimente me brum të ardhur (me maja), sipas recetës dhe procesit teknologjik; * të përgatitë asortimente me petë, sipas recetës dhe procesit teknologjik; * të përgatisë biskota të ndryshme, sipas recetës dhe procesit teknologjik; * të përgatitë kek të llojeve të ndryshme me mbushje, sipas recetës; * të përgatisë korosan me mbushje të ndryshme, sipas recetës dhe procesit teknologjik; * të përgatisë asortimente me llojeve të ndryshme brumërash dhe kremrash si dhe kombinime të tyre; * të përgatisë asortimente me xhelatinë (pluhur, fletё, të lëngshme); * të përgatisë glazurën (pasqyrë) për veshjen (mbulimin) e pastave dhe tortave, sipas teknikave të ndryshme dhe procesit teknologjik; * të përgatisë torta dhe pasta, sipas recetës; * të përgatisë torta dhe pasta akulli, sipas recetës; * të përgatitë asortimente speciale në pastiçeri, sipas recetës; * të përgatisë asortimente me miell misri në pastiçeri; * të përgatisë asortimente pastiçerie dietike në pastiçeri; * të përgatisë asortimente pastiçerie tradicionale shqiptare; * të përgatitë sherbet (të hollë, të mesëm dhe të trashë), sipas llojit të asortimentit. * të përgatitë asortimente tradicionale shqiptare me sherbet; * të dekorojë ëmbëlsirat, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat dhe duke përdorur elementet e estetikës; * të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e gatshme. * të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të pastiçerisë; * të zbatojë kushtet për garantimin e cilësisë gjatë përgatitjes së asortimenteve në pastiçeri; * të llogaritë koston për asortimente të pastiçerisë. * të inventarizojë mjetet, pajisjet, lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri; * të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; * të ndajë mbeturinat sipas llojit; * të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë.   **Instrumentet e vlerësimit:**   * Pyetje - përgjigje me gojë. * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e moduli** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të pastiçerisë/kuzhinës. * Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete. * Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e pastiçerisë. Atyre duhet ti jepen detyra të përgatitin asortimente të ndryshme pastiçerie [akullore, kasata, parfe, sorbeto, fondan, çokollatë, karamel, prodhime sheqeri (konfeteri), salca të ëmbla, shurupe, kisele, zhele, marmelata, prevede dhe gliko]. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë. * Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:   * Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore. * Mjedise reale të punës në repart pastiçerie. * Kompleti i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për të përgatitur asortimente të ndryshme në pastiçeri. * Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul. |