

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

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

**“PËRGATITJA E USHQIMEVE NË
BUJTINA DHE RESTORANTE”**

Kodi: PK-G-12-25

Njësia e të nxënit të standardit të kualifikimit “Hoteleri”, K-G9-III-24,
Niv III i KSHK-së:

1. NjN-G9-07-III-0080-24 “Përgatitja e ushqimeve në kuzhinë”

Niveli III i KSHK¹, referuar nivelit të III të KEK²

Miratoi:

MINISTRI

.....

1. Korniza Shqiptare e Kualifikimeve
2. Korniza Europiane e Kualifikimeve

Certifikimi sipas Nivelit të III të KSHK-së për njësinë e të nxënit “Përgatitja e ushqimeve në kuzhinë” me kod G9-07-III-0080-24 do të jepet nga IoAFP i akredituar sipas Urdhërit nr. 845, datë 03.07.2025 “Për miratimin e rregullores për standardet, kriteret dhe procedurat e akreditimit të ofruesve të arsimit dhe formimit profesional”.

Tiranë, 2025

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

“PËRGATITJA E USHQIMEVE NË BUJTINA DHE RESTORANTE” (PK-G-12-25)

I. Profili Profesional për punonjës të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante

a) Karakteristikat për përgatitjen e ushqimeve në bujtinë dhe restorant

Punonjësi i përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante është i aftë të kryejë **detyra** profesionale si të punësuar apo të vetpunësuar në sektorin e mikpritjes dhe konkretisht në bujtina dhe restorante. Gjithashtu, individ mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, punonjësi i përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante duhet që të zotërojë **njohuri** profesionale, që kanë të bëjnë me konceptet dhe procedurat bazë, si dhe **shprehje profesionale** që lidhen me përgatitjen e ushqimeve në bujtina dhe restorante.

Suksesi i punonjësit të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante është i lidhur ngushtë dhe me **sjellje (qëndrime)** të tilla si: gjakftohtësia, shkathtësia, kujdesi, përqendrimi, mospërdorimi i pijeve alkoolike, korrektësia, disiplina etj., sjellje që e ndihmojnë atë të plotësojë kërkesat dhe përballojë vështirësitë e punës.

b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e punonjësit të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante

Profesioni i punonjësit të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për përgatitjen e ushqimeve në bujtinë dhe restorant, duke zbatuar rregullat dhe teknikat e gatimit. Kursanti mund të punësohet ose vetëpunësohet në sektorin e kuzhinës dhe konkretisht të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante.

Me përmbushjen e të gjitha njësive të të nxëniet, të standardit të kualifikimit “Hoteleri”, Niveli III i KSHK-së, kursanti mund të kalojë në nivelet e mëtejshme të KSHK-së.

Për të zhvilluar aktivitet privat për vetëpunësim në fushën e hotelerisë, duhet regjistrimi për ushtrim aktiviteti si person fizik apo juridik, sipas rastit. Ky kurs i përgatit kursantët me kompetenca profesionale dhe aftësi të buta (soft skills), për të ushtruar disa veprimtari profesionale të përfshira në profesionin: “Punonjës i kualifikuar në hotel dhe restorant”, me kode 512, 513, 5151 dhe 4222, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve.

II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit për “Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante”.

Në përfundim të kursit për “Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante” kursantët do të jenë të aftë të:

- Zbatojnë rregullat e komunikimit etik dhe profesional gjatë punës në bujtinë dhe restorant.
- Interpretojnë treguesit cilësorë të lëndëve të para ushqimore në bujtinë dhe restorant.
- Zbatojnë rregullat e sigurimit teknik, mbrojtjes së mjedisit dhe shëndetit në punë.
- Zbatojnë kuadrin ligjor dhe institucional të sigurisë ushqimore.
- Zbatojnë parimet bazë të higjienës në kuzhinën e bujtinës dhe restorantit.
- Zbatojnë procedurat për sigurimin, ruajtjen dhe trajtimin e lëndëve të para në bujtinë dhe restorant.
- Zbatojnë rregulloren HACCP për ruajtjen dhe monitorimin e ushqimeve gjysëm të gatshme e të gatshme në kuzhinë .
- Menaxhojnë cilësinë dhe sigurinë në përgatitjen dhe shërbimin e ushqimeve në bujtinë dhe restorant .
- Menaxhojnë mbetjet e ushqimeve dhe ambalazhet në bujtinë dhe restorant .
- Zbatojnë rregullat dhe procedurat FIFO (First In, first Out) për menaxhimin e inventarit .

- Përdorin dokumentacionin teknik dhe financiar në menaxhimin e qarkullimit të ushqimit dhe pijeve në bujtinë dhe restorant.
- Përdorin me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj.), për uljen e kostove .
- Zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit në bujtina dhe restorante.
- Zbatojnë legjislacionin dhe Kodin e Punës, që rregullon veprimtarinë nëbujtina dhe restorante.
- Kryejnë procese parapërgatitore në kuzhinë.
- Zbatojnë procedurat për magazinimin dhe qarkullimin e mallrave gjatë veprimtarisë profesionale.
- Hartojnë kërkesën për furnizim me lëndë të para dhe ndihmëse.
- Hartojnë planin ditor të punës për përgatitjen e ushqimeve dhe pijeve.
- Vlerësojnë cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e ushqimeve në kuzhinë.
- Përgatitin ushqime dhe pije në bujtina dhe restorante.
- Përgatitin produkte të konservuara në bujtina dhe restorante.
- Zbatojnë rregullat e prezantimit estetik të ushqimeve të përgatitura, me elemente të estetikës/traditës.
- Llogaritin kostot e ushqimeve dhe pijeve të përgatitura në bujtina dhe restorante.
- Kryejnë inventarizimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë.
- Zbatojnë kushtet së ushqimeve dhe.
- Garantojnë cilësinë e përgatitjes e ruajtjes së ushqimeve produkteve të konservuara dhe pijeve në bujtina dhe restorante.

III. Kërkesat e pranimit në Kursin për “Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante”.

Pjesëmarrësit në Kursin për “Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante” duhet të jenë mbi **16 vjeç** dhe të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

IV. Kohëzgjatja e Kursit për “Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante”.

253 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

V. Modulet e Kursit për “Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante”.

Nr	Titulli i Modulit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet të Nxëni
1	Hyrje në profesionin e punonjësit të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante	MK-12-421-25	36 orë mësimore Rekomandohet: 60% Teori 30% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan standardin e profesionit të punonjësit në bujtina dhe restorante. 2. Kursanti përshkruan rregullat e komunikimit etik dhe profesional në bujtinë dhe restorant. 3. Kursanti shpjegon treguesit cilësorë të lëndëve të para ushqimore në bujtinë dhe restorant. 4. Kursanti zbaton rregullat e sigurimit teknik dhe shëndetit në punë në mjediset e bujtinës dhe restorantit.
2	Higjiena dhe siguria ushqimore	MK-12-422-25	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan kuadrin ligjor dhe institucional të sigurisë ushqimore. 2. Kursanti zbaton parimet bazë të higjienës dhe menaxhimit të mbetjeve në kuzhinën e bujtinës dhe restorantit. 3. Kursanti zbaton procedurat për sigurimin, ruajtjen dhe trajtimin e lëndëve të para në bujtinë dhe restorant. 4. Kursanti menaxhon cilësinë dhe sigurinë në përgatitjen dhe shërbimin e ushqimeve në bujtinë dhe restorant.
3	Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante	MK-12-423-25	157 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti kryen procese parapërgatitore në kuzhinë. 2. Kursanti përgatit ushqime dhe pije në bujtina dhe restorante. 3. Kursanti përgatit produkte të konservuara në bujtina dhe restorante.

VI. Vlerësimi dhe Çertifikimi

Kursantët vlerësohen nga instruktorët e Kursit për të gjitha Rezultatet e të Nxënit, që përmbajnë të gjitha Modulet e Kursit dhe nëse vlerësohen pozitivisht, futen në Provimin Përfundimtar teoriko-praktik.

Nëse vlerësohen pozitivisht edhe në Provimin Përfundimtar teoriko-praktik, kursantët fitojnë Certifikatën përkatëse, që njihet nga MEI.

VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit “Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante”.

1. Moduli “Hyrje në profesionin e punonjësit të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	HYRJE NË PROFESIONIN E PUNONJËSIT TË PËRGATITJES SË USHQIMEVE NË BUJTINA DHE RESTORANTE	MK-12-421-25
Qëllimi i modulit	Një modul teorik që i pajis kursantët me njohuri mbi standardin e profesionit të punonjësit të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante, rregullat e komunikimit etik dhe profesional, treguesit cilësorë të lëndëve të para ushqimore, si dhe mbi zbatimin e rregullave të sigurimit teknik dhe shëndetit në punë në mjediset e bujtinave dhe restoranteve.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore Rekomandohet: 60% Teori; 30% 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 procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përshkruan standardin e profesionit të punonjësit në bujtina dhe restorante. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të përshkruajë rëndësinë dhe veçoritë e profesionit të punonjësit të bujtinës dhe restorantit; - të përshkruajë rregullat dhe kërkesat kryesore për personelin e kuzhinës në bujtina dhe restorante; - të përshkruajë rregullat e higjienës, paraqitjes, veshjes së uniformës profesionale të personelit të kuzhinës në bujtina dhe restorante; - të përshkruajë strukturën organizative të bujtinës dhe restorantit. - të dallojë funksionet dhe përgjegjësitë e roleve kryesore sipas hierarkisë. - të përshkruajë detyrat e personelit sipas organizimit të strukturës dhe hierarkisë; - të dallojë sektorët/repartet kryesore si pjesë përbërëse të kuzhinës në bujtinë dhe restorant. - të dallojë veçoritë e mjediseve të kuzhinës, mjediseve ndihmëse dhe ndërlikohen midis tyre në bujtina dhe restorante - të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit ndërmjet sektorëve të ndryshëm. - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të punës në grup duke bashkëpunuar edhe me departamentet e tjera; - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të etikës profesionale (konfidencialiteti, integriteti, besueshmëria etj);	

- të përdorë terminologjinë profesionale në mjedisin e punës;
- të përshkruajë rregullat e etikës profesionale gjatë komunikimit me kolegët dhe eprorët në vendin e punës;
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit me efikasitet të burimeve në shërbimin e ushqimit dhe pijeve në restorant;
- të përshkruajë standardet e garantimit të cilësisë, gjatë veprimtarisë në restorant;
- të përshkruajë llojet e produkteve dhe shërbimeve të ofruara në bujtina dhe restorante;
- të shpjegojë rëndësinë e perzgjedhjes së produkteve organike dhe të zonës, sipas sezonit;
- të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së ushqimeve tradicionale në bujtina dhe restorante;
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të cilësisë dhe sigurisë ushqimore (HACCP);
- të shpjegojë legjislacionin dhe kodin e punës;
- të përshkruajë rregullat e mbrojtjes së mjedisit dhe zhvillimit qëndrueshëm, në vendin e punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Pyetje-përgjigje me shkrim.

RN 2 Kursanti përshkruan rregullat e komunikimit etik dhe profesional në bujtinë dhe restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rregullat e etikës dhe të komunikimit me klientët gjatë përgatitjes së ushqimit në bujtinë dhe restorante;
- të përshkruajë rregullat e etikës profesionale gjatë komunikimit me kolegët dhe eprorët në vendin e punës;
- të përshkruajë elementët e mikpritjes në bujtinë dhe restorant;
- të përshkruajë mënyrat e pritjes së klientëve;
- të përshkruajë rregullat e qëndrimit në bujtinë dhe restorant;
- të përshkruajë format e ndryshme të komunikimit verbal;
- të shpjegojë terminologjinë profesionale në mjedisin e punës;
- të përshkruajë rregullat e komunikimit jo-verbal gjatë komunikimit (gjuhën e trupit, tonin e zërit, mimikën, etj.);
- të zbatojë rregullat e komunikimit ndërkulturor me klientët duke patur parasysh veçoritë e tyre;
- të përshkruajë rregullat e komunikimit me etikë profesionale në telefon dhe në formë elektronike;
- të dëgjojë në mënyrë aktive gjatë komunikimit në bujtinë dhe restorant;
- të marrë dhe të përcjellë mesazhe të qarta në një komunikim;
- të dallojë llojet e klientëve dhe veçoritë kryesore të tyre në bujtinë dhe restorant;
- të përshtasë stilin e komunikimit, sipas tipit të klientit në

- bujtinë dhe restorant;
- të dallojë sinjalet dhe reagimet e klientit referuar veçorive të tij sipas moshës, gjinisë, nevojave, preferencave etj;
- të shpjegojë parimet për barazi gjinore, racore, kulturore, fetare etj, gjatë komunikimit në bujtinë dhe restorant.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Pyetje-përgjigje me shkrim.

RN 3 Kursanti shpjegon treguesit cilësorë të lëndëve të para ushqimore në bujtinë dhe restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë llojet kryesore të lëndëve të para ushqimore që përdoren në bujtinë dhe restorat (mish, peshk, fruta, perime, drithëra, bulmet, etj.);
- të dallojë origjinën dhe karakteristikat ushqyese të lëndëve të para ushqyese;
- të dallojë kriteret e përzgjedhjes së lëndëve të para cilësore;
- të dallojë kategoritë kryesore të ushqimeve që përdoren në bujtina dhe restorante (të freskëta, të përpunuara, gjysmë të gatshme, të gatshme, organike, tradicionale, industriale etj.)
- të dallojë treguesit cilësorë natyralë dhe atyre teknikë (certifikimet HACCP, ISO, etiketimi, përmbajtja, alergjenët etj.)
- të analizojë ndikimin e kushteve të ruajtjes (temperatura, lagështia, drita, paketimi, kontakti me ajrin) mbi cilësinë dhe sigurinë e ushqimeve;
- të shpjegojë dallimin mes cilësisë ushqimore dhe sigurisë ushqimore;
- të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së gatimeve artizanale dhe tradicionale me produkte organike të zonës;
- të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së pijeve artizanale dhe tradicionale me produkte organike të zonës;
- të dallojë kategoritë kryesore të pijeve të përdorura në bujtina dhe restorante (me ose pa alkool, të ngrohta, të ftohta, artizanale etj.)
- të shpjegojë konceptin e cilësisë ushqimore dhe elementet që e përbëjnë (vlera ushqyese, siguria ushqimore, origjina, pamja, shija, aroma etj.)
- të përshkruajë faktorët që ndikojnë në cilësinë e ushqimit (transporti, ruajtja, temperaturat, data e prodhimit dhe skadencës, higjiena dhe kontaminimet)
- të shpjegojë konceptin e cilësisë në pije dhe faktorët që e ndikojnë atë (origjina, lënda e parë, freskia, ruajtja etj.)
- të përshkruajë treguesit organoleptikë të cilësisë së ushqimeve dhe pijeve (aroma, ngjyra, shija, struktura etj.)
- të dallojë produktet e freskëta nga ato të dëmtuara/prishura;
- të shpjegojë mënyrat bazë të ruajtjes dhe magazinimit të

- ushqimeve sipas kërkesave të sigurisë ushqimore;
- të shpjegojë rëndësinë e gjurmueshmërisë dhe etiketimit të produkteve ushqimore (data e skandencës, përbërësit, origjina etj.);
- të dallojë ndikimin e trajtimit dhe përpunimit të lëndëve të para;
- të përshkruajë praktikat tradicionale të përzgjedhjes së produkteve vendase në bujtina dhe rolin e tyre në promovimin e gastronomisë vendase;

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Pyetje-përgjigje me shkrim.

RN 4 Kursanti zbaton rregullat e sigurimit teknik dhe shëndetit në punë në mjediset e bujtinës dhe restorantit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë rëndësinë e plotësimit të kushteve higjieno – sanitare të mjediseve të bujtinave dhe restoranteve që ushtrojnë këtë biznes;
- të shpjegojë rëndësinë e mirëmbajtjes së mjediseve dhe pajisjeve të punës.
- të përshkruajë procedurat e pastrimit dhe dezinfektimit sipas standardeve të higjienës.
- të pastrojë dhe dezinfektojë mjetet dhe pajisjet pas çdo përdorimi.
- të zbatojë parimet e sigurisë ushqimore (HACCP)
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në vendin e punës;
- të identifikojë rreziqet kryesore dhe masat parandaluese në vendin e punës (rrëshqitje, prerje, djegje, kimikate etj.)
- të zbatojë procedurat e sigurisë në punë në lidhje me situatat emergjente të mundshme në hotel (zjarr, bombë, terrorizëm, tërmet, përmbajtje, emergjenca mjekësore etj.), duke marrë masat përkatëse;
- të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të vlefshmërisë së dokumentacionit të sigurimit teknik, në vendin e punës;
- të zbatojë sinjalistikën që përdoret në vendin e punës;
- të zbatojë rregullat për parandalimin e aksidenteve dhe mbrojtjen e shëndetit të punonjësve dhe klientëve në vendin e punës;
- të zbatojë procedurat e dhënies së ndihmës së parë në vendin e punës;
- të përshkruajë domosdoshmërinë e pajisjes me kutinë e ndihmës së shpejtë në mjediset e bujtinave dhe restoranteve;
- të zbatojë procedurat e evakuimit në raste të emergjencave;
- të përdorë pajisjet e MZSH (sisteme për mbrojtjen kundër zjarrit), sipas udhëzimeve;
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së mjedisit dhe garantimin e zhvillimit të qëndrueshëm, gjatë punës në bujtinë dhe

restorant;

- të përdorë burimet të nevojshme në mënyrë efektive;
- të shpjegojë rëndësinë e ndarjes së mbetjeve, sipas llojit;
- të zbatojë praktikat e riciklimit dhe mbrojtjes së mjedisit në vendin e punës.
- të zbatojë protokollet në raste pandemie, në vendin e punës.

InInstrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Pyetje-përgjigje me shkrim.
- Vlerësim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset reale e punës në kuzhinën e bujtinës dhe restorantit. Rekomandohen dhe vizita konkrete në bujtina dhe restorante.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete. Atyre duhet t’u jepen detyra të përshkruajnë standardin dhe veçoritë e profesionit të punonjësit në bujtina dhe restorante, të përdorin mjetet dhe pajisjet e kuzhinës, të dallojnë treguesit e cilësisë të lëndëve të para ushqimore si dhe të zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe shëndetit në punë në mjediset e bujtinës dhe restorantit
- Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës në lidhje me veprimtaritë e mësipërme.
- Gjatë vlerësimit duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive dhe shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe pajisjet e nevojshme të kuzhinës së bujtinës/restorantit ose kuzhinë reale .
 - Pajisje dhe mjete pune të kuzhinës së bujtinës/restorantit të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Higjiena dhe siguria ushqimore”

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	HIGJIENA DHE SIGURIA USHQIMORE	MK-12-422-25
Qëllimi i modulit	Një modul teoriko praktik që i aftëson kursantët në njohjen dhe zbatimin e kuadrit ligjor dhe institucional të sigurisë ushqimore, zbatimin e parimeve bazë të higjienës personale, mjedisit, pajisjeve dhe menaxhimit të mbetjeve në kuzhinën e bujtinës, zbatimin e procedurave për sigurimin, ruajtjen dhe trajtimin e lëndëve të para në mënyrë të sigurt dhe menaxhimit të cilësisë dhe sigurisë në përgatitjen dhe shërbimin e ushqimeve.	
Kohëzgjatja e modulit	60 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 përfunduar modulën e parë “Hyrje në profesionin e punonjësit të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante”.	
Rezultatet e të nxënësit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përshkruan kuadrin ligjor dhe institucional të sigurisë ushqimore. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të ligjeve shqiptare dhe ndërkombëtare për sigurinë dhe cilësinë e ushqimit; - të listojë autoritetet qendrore dhe lokale të sigurisë ushqimore përgjegjëse për sigurinë ushqimore, higjienën dhe certifikimin; - të dallojë kërkesat ligjore të zbatueshme në një bujtinë dhe të atyre të një restoranti të madh; - të përkufizojë sistemin HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), qëllimin dhe parimet e tij kryesore; - të shpjegojë rëndësinë e hartimit të planit/manualit HACCP; - të përshkruajë hapat dhe fazat që ndiqen për hartimin e planit/ manualit HACCP; - të shpjegojë pikat kritike të rrezikut, kontrollit, limitet dhe avantazhet e sistemit HACCP; - të shpjegojë rëndësinë e dokumentimit të pjesës teknike të HACCP; - të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit dhe analizës së rreziqeve potenciale në çdo hap ku produkti kalon; - të shpjegojë legjislacionin dhe rregulloret për ushqimin, inspektimin, mbrojtjen e konsumatorit, materialet në kontakt me ushqimet, monitorimin e temperaturave të mjetet e transportit, për higjienën, gjurmueshmërinë, e produkteve me origjinë shtazore, kriteret mikrobiologjike në ushqime, etiketimet ushqimore dhe informimin e	

konsumatorëve, gjurmueshmërinë e produkteve ushqimore, etj.

- të shpjegojë procedurat, praktikat e mira etj. që shërbejnë për të minimizuar rreziqet potenciale;
- të listojë dokumentacionin që kërkohet nga ligji për bujtinën (p.sh., regjistri i temperaturës, i pastrimit, i trajnimit);
- të identifikojë rolin dhe përgjegjësitë e tij/saj si punonjës në garantimin e sigurisë ushqimore dhe higjienës;
- të zbatojë rregullat bazë të etiketimit për produktet ushqimore të bujtinës me informacion të saktë në etiketë;
- të përshkruajë kushtet ligjore të moszbatimit të standardeve (gjobat, mbyllja, dëmtimi i reputacionit);
- të informohet në mënyrë të vazhdueshme për ndryshime ligjore të aplikuara në lidhje me ushqimin;
- të shpjegojë rolin e çertifikimit HACCP dhe ISO për bujtinat.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Pyetje-përgjigje me shkrim.

RN 2 Kursanti zbaton parimet bazë të higjienës dhe menaxhimit të mbetjeve në kuzhinën e bujtinës dhe restorantit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës personale, higjienës së mjedisit, higjienës së pajisjeve dhe mjeteve në kuzhina, në bujtina;
- të përshkruajë kushtet që duhet të plotësojë ambienti i kuzhinës dhe mjediset ndihmëse në lidhje me higjienën në bujtina;
- të plotësojë kushtet higjienike që duhen për pajisjet dhe mjetet e punës në bujtina dhe restorante;
- të zbatojë planet e pastrimit dhe monitorimit të higjienës në bujtina dhe restorante;
- të paraqitet me veshjen e duhur higjienike në vendin e punës;
- të përshkruajë rëndësinë e pajisjes së personelit me librezë shëndetsore;
- të shpjegojnë rëndësinë e ekzaminimeve të detajuara të personelit, për sëmundje të veçanta;
- të shpjegojë rëndësinë e sistemit të veshjeve personale të punonjësve në dollape të veçanta;
- të ndërrojë dorezat e punës, sipas rastit për procese të ndryshme gjatë veprimtarisë në bujtina dhe restorante;
- të mbajë maskë në ambientet e punës, sipas rastit (për personelin me mjekër);
- të zbatojë mënyrat e larjes, frekuencën dhe kushtet e larjes së duarve gjatë punës në kuzhinën e bujtinës apo restorantit;

- të plotësojë kushtet për të ushtruar veprimtarinë në kuzhinën e bujtinës apo restorantit (mbajtja e thonjve, bizhuteritë, konsumimi i ushqimit dhe duhanit etj.);
- të kryejë pastrimin dhe dezinfektimin e vazhdueshëm e periodik të mjedisit të punës në bujtina;
- të kryejë kontrollin nga dëmtuesit, insektet, brejtësit dhe mbetjet në kuzhinë;
- të monitorojë kryerjen e dezinfektimit në kuzhinë nga kompani të specializuara ;
- të vendosë etiketimet në zonat ku vendosen kurthe ose helme;
- të kryejë pastrimin dhe dezinfektimin e vazhdueshëm dhe periodik të pajisjeve dhe mjeteve të punës në kuzhina, në bujtina;
- të shpjegojë kuptimin e termit **mbetje** dhe ndarjen e tyre në kategori;
- të shpjegojë kushtet për grumbullimin dhe magazinimin e mbetjeve;
- të shpjegojë menaxhimin e mbetjeve sipas rëndësisë së kryerjes së procesit;
- të shpjegojë rëndësinë e pastrimit të kontenierëve të grumbullimit të mbetjeve;
- të shpjegojë mënyrat e men axhimit të mbetjeve higjienike të personelit;
- të shpjegojë afatet kohore kur hidhen mbetjet nga bujtina;
- të plotësojë dokumentacionin e nevojshëm në lidhje me higjienën në bujtina.
- të përshkruajë aktivitetet që realizohen për marrjen, ruajtjen dhe trajtimin e detergjentëve dhe kimikateve në bujtina;
- të shpjegojë rëndësinë e procesit të ruajtjes të detergjentëve dhe kimikateve në kushte dhe ambiente të përshtatshme;
- të shpjegojë rëndësinë e magazinimit të detergjentëve dhe kimikateve, sipas shkallës së rrezikshmërisë;
- të përdorë sipas rregullave detergjentë kimikate në mjedisin e bujtinës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Pyetje-përgjigje me shkrim.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Kursanti zbaton procedurat për sigurimin, ruajtjen dhe trajtimin e lëndëve të para në bujtinë dhe restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të analizojë ciklin e plotë të ushqimit dhe pijeve në bujtinë (Grumbullim apo Blerje-Pritje-Ruajtje-Përgatitje-Shërbim);
- të vlerësojë karakteristikat e cilësisë së lëndëve të para dhe ndihmëse gjatë përzgjedhjes apo pranimit/ blerjes;

- të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të dokumentacionit të furnitorit në procesin e blerjes së lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të listojë dokumentacionin që shoqëron procesin e blerjes së lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përshkruajë kushtet që duhet të plotësojë ambienti i magazinimit dhe frigoriferët e lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas llojit të produktit;
- të përshkruajë mënyrat e ambalazhimit të lëndëve të para dhe ndihmësë, gjatë magazinimit dhe ruajtjes;
- të përshkruajë kushtet që duhet të plotësojnë mjetet e transportit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të plotësojë formularin për blerjet dhe magazinimin e lëndëve të para dhe ndihmëse në bujtinë;
- të monitorojë procesin e ruajtjes, ambalazhimit, temperaturat, pH në mjedis, frigoriferë dhe magazina;
- të zbatojë rregullat FIFO (First In, first Out) për menaxhimin e inventarit;
- të përdorë dokumentacionin teknik në menaxhimin e qarkullimit të ushqimit dhe pijeve në bujtinë;
- të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj.), për uljen e kostove;
- të menaxhojë mbetjet e ushqimeve dhe ambalazhet në bujtinë sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në bujtinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 4 Kursanti menaxhon cilësinë dhe sigurinë në përgatitjen dhe shërbimin e ushqimeve në bujtinë dhe restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë hapat e procesit teknologjik të përgatitjes së ushqimeve, ruajtjes dhe shërbimit të tyre;
- të shpjegojë rëndësinë e garantimit të cilësisë së procesit të përgatitjes, ruajtjes dhe shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në bujtina;
- të shpjegojë rëndësinë e përzgjedhjes së lëndëve të para sipas karakteristikave të standardeve;
- të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, si dhe produkteve gjysmë të gatshme dhe të gatshme;
- të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së vlerave ushqimore gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përshkruajë rëndësinë e menaxhimit të aktiviteteve të prodhimit dhe marrjen e masave për një menaxhim cilësor të procesit;
- të zbatojë rregulloren HACCP për ruajtjen dhe monitorimin e ushqimeve gjysmë të gatshme e të gatshme në kuzhinë;

- të shpjegojë rëndësinë e monitorimit periodik të procesit të magazinimit të produkteve të gatshme, në zona të veçanta, për të eliminuar kontaminimin e tyre;
- të përshkruajë rregullat e përgjithshme të magazinimit të produkteve të gatshme, si dhe llojet e mjeteve të transportit që përdoren për lëvizjen e tyre, sipas instruksioneve të punës;
- të argumentojë rëndësinë e shërbimit të produkteve të gatshme, në kohën kur ato përgatiten dhe eliminimin e ruajtjes së tyre në frigorifer;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe sigurisë gjatë shërbimit të ushqimeve dhe pijeve në bujtina;
- të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së kampionit të ushqimeve, për sigurinë ushqimore;
- të argumentojë rëndësinë e kryerjes dhe menaxhimit të procesit të gjurmueshmërisë dhe shitjes së produkteve ushqimore;
- të përshkruajë cilat janë etapat e kryerjes së gjurmueshmërisë së produkteve ushqimore;
- të plotësojë listën e vlerësimit të gjurmueshmërisë së produkteve ushqimore.
- të zbatojë procedurat për garantimin e sigurisë dhe shëndetit të klientëve në bujtina dhe restorant;
- të menaxhojë situatat e kontaminimeve ushqimore;
- të përdorë dokumentacionin teknik gjatë veprimtarive;
- të sigurojë burimet e furnizimit me ujë sipas parametrave të kërkuar;
- të përdorë me efikasitet burimet e nevojshme (konsumin e ujit, energjisë, materialeve etj.), për uljen e kostove;
- të menaxhojë mbetjet e ushqimeve dhe ambalazhet në bujtinë sipas rregullave;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në bujtinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

Ky modul duhet të trajtohet në klasë/ambienti i kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në bisnese.

- Mësuesi duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shembuj konkretë të mënyrës së hartimit, dokumentimit dhe zbatimit të sistemit të vetëkontrollit të sigurisë ushqimore sipas kërkesave të sistemit të monitorimit të sigurisë ushqimore HACCP, në përputhje me parimet e Kodeksit Ushqimor.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari në lidhje me llogaritjet e plotësimit të formularëve të nevojshëm për çdo procedurë. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së rezultateve të parashikuara..
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e

	kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: - Klasë mësimore /ambient i pajisur me mjete dhe materialet e nevojshme të kuzhinës. - Pajisje dhe mjete pune të kuzhinës të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive. - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

3. Moduli “Përgatitja e ushqimeve në bujtina dhe restorante”

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E USHQIMEVE NË BUJTINA DHE RESTORANTE	MK-12-423-25
Qëllimi i modulit	Një modul teoriko-praktik që i aftëson kursantët me proceset dhe teknikat e përgatitjes së ushqimeve në kuzhinë, si dhe me mënyrat e përgatitjes së produkteve të konservuara në bujtina dhe restorante.	
Kohëzgjatja e modulit	157 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 përfunduar modulën e parë “Hyrje në profesionin e punonjësit të përgatitjes së ushqimeve në bujtina dhe restorante”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti kryen procese parapërgatitore në kuzhinë. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të shpjegojë rëndësinë e ushqimit dhe të ushqyerjes; - të shpjegojë rëndësinë e dietave ushqimore dhe të ushqimit të balancuar; - të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së ushqimeve për persona me kërkesa të veçanta; - të shpjegojë konceptin mbi menunë; - të listojë llojet e menuve; - të shpjegojë teknikat e përgatitjes së ushqimeve në kuzhinë; - të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së ushqimeve sipas recetave tradicionale/lokale; - të shpjegojë mënyrat e gatimit të ushqimeve tradicionale/lokale; - të përshkruajë elementet e uniformës në vendin e punës; - të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren në kuzhinë; - të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për ëmbëlsira; - të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse; - të përshkruajë pajisjet dhe mjetet e punës që përdoren në kuzhinë; - të listojë llojet e pajisjeve dhe enëve tradicionale të gatimit; - të kryejë veprimtari që lidhen me pranimin dhe magazinimin e lëndëve të para dhe ndihmëse; - të verifikojë gjendjen e furnizimit me lëndë të para dhe ndihmëse në kuzhinë; - të kujdeset për përdorimin e lëndëve të para dhe ndihmëse duke menaxhuar gjendjen, stokun dhe porositë; - të shpjegojë rëndësinë e leximit dhe interpretimit të etiketave të vendosura në ambalazhet e lëndëve të para dhe	

ndihmëse;

- të shpjegojë rëndësinë e përzgjedhjes së produkteve organike, të sezonit dhe të zonës për përgatitjen e ushqimeve në bujtina dhe restorante;
- të hartojë planin e prodhimit sipas menues/planit ditor të punës;
- të hartojë fletë-kërkesën për furnizim me lëndë të para dhe ndihmëse;
- të shpjegojë rëndësinë e kryerjes së proceseve parapërgatitore në kuzhinë;
- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të kryejë procesin e pastrimit dhe higjienizimit të pajisjeve, mjeteve dhe vendit të punës;
- të kryejë procesin e larjes së duarve dhe zbatimin e rregullat e higjienës personale, në vendin e punës;
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullores së brendshme në kuzhinë;
- të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës të nevojshme për parapërgatitjet në kuzhinë;
- të vlerësojë cilësinë e lëndëve të para (kontrolli i origjinës, freskia e peshkut, mishit, shpendëve, frutave, perimeve etj.,) që do të përdoren për gatim në bujtina dhe restorante;
- të kryejë procese parapërgatitore për frutat dhe perimet (larja, pastrimi, qërimi, heqja e farave dhe bisqeve, prerja, coptimi etj.), sipas rregullit;
- të kryejë procese parapërgatitore për mishin dhe shpendët (heqja e dhjavit, cipave, gjakut të mpiksur, ndarja në pjesë, porcionimi, grirja, etj.,) që do të përdoret për gatim në bujtina dhe restorante;
- të kryejë procese parapërgatitore për peshkun dhe prodhimet e detit (pastrimi, filetimi, heqja e luspave, e guackës, lëkurës, ndarja në pjesë etj.,) që do të përdoren për gatim në bujtina dhe restorante;
- të paketojë dhe etiketojë sasi të porcionuara dhe pjesët sipas ndarjes anatomike të mishit;
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së lëndëve të para, (pjesëve të mishit/ peshkut/ shpendëve të racionuar etj.,);
- të përgatitë salcat bazë (me bazë mishi, beshamel, salcë me bazë perimesh etj.,) të nevojshme për përgatitjet e ushqimeve në kuzhinë;
- të përgatitë brumra për gatim në kuzhinë (brum pastash, për bukë, byrekë, pica etj.,);
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të marinojë, erëzojë, shijëzojë përbërësit, sipas recetës;
- të kryejë procesin e maturimit të mishit të kafshëve dhe shpendëve të egër;
- të verë në funksionim pajisjet e punës në kuzhinë;
- të kryejë inventarizimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë;

- të pastrojë dhe mirëmbajë pajisjet, mjetet dhe vendin e punës;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kërkesave të kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë në vendin e punës;
- të reduktojë dhe menaxhojë mbetjet gjatë kryerjes së proceseve parapërgatitore në kuzhinë;
- të zbatojë praktika të gjelbëra gjatë veprimtarisë profesionale në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 2 Kursanti përgatit ushqime dhe pije në bujtina dhe restorante.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të analizojë recetën;
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse, sipas fletë-kërkesës;
- të kryejë vlerësimin organo shqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës të nevojshme për përgatitjen e ushqimeve në bujtina dhe restorante;
- të përdorë pajisjet dhe mjetet e punës në kuzhinë, sipas manualeve teknike të përdorimit;
- të përdorë pajisje dhe mjete pune tradicionale të përgatitjes së ushqimeve (saç, skarë, furrë me dru/prush etj.);
- të përdorë enë tradicionale për gatimin dhe ruajtjen e ushqimit (enë balte, bakri, druri etj.);
- të përzgjedhë produkte organike, të sezonit dhe të zonës për përgatitjen e ushqimeve në bujtina dhe restorante;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë;
- të përgatitë vezë të llojeve të ndryshme, sipas recetës;
- të përgatitë buljone dhe supa, sipas recetës;
- të përgatitë sallata, antipasta/meze, sipas recetës;
- të përgatitë prodhime brumi dhe asortimente me to, sipas recetës/traditës;
- të përgatitë asortimente me mish dhe shpendë të butë, sipas recetës/traditës dhe teknikave të gatimit;
- të përgatitë asortimente me mish dhe shpendë të egër, sipas recetës/traditës dhe teknikave të gatimit;
- të përgatitë asortimente me nënprodukte mishi, sipas recetës/traditës dhe teknikave të gatimit;
- të përgatitë asortimente me peshk dhe prodhime deti, sipas recetës/traditës dhe teknikave të gatimit;
- të përgatitë salca të ndryshme, sipas recetës;

- të përgatitë asortimente me perime dhe garnitura të ndryshme, sipas recetës/traditës;
- të përgatitë produkte gjysmë të gatshme, sipas recetës/traditës;
- të përgatitë ushqime për festa dhe aktivitete/evente të ndryshme, sipas kërkesave të klientëve dhe sipas menusë;
- të përgatitë ushqime për klientë me kërkesa të veçanta, sipas recetës;
- të përgatitë ëmbëlsira në kuzhinë, sipas recetës/traditës;
- të mbikqyrë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së ushqimeve/ ëmbëlsirave në kuzhinë;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të ushqimeve dhe ëmbëlsirave të përgatitura në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e prezantimit estetik të ushqimeve të përgatitura, duke përdorur elemente të estetikës/ traditës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së produkteve gjysmë të gatshme dhe të gatshme në kuzhinë;
- të përgatitë shurupra dhe pije tradicionale, sipas llojit;
- të kryejë inventarizimin e pajisjeve dhe mjeteve të punës, në kuzhinë, sipas rregullit;
- të zbatojë sinjalistikën në vendin e punës;
- të zbatojë kërkesat e garantimit të cilësisë dhe sigurisë
- ushqimore/standardi HACCP;
- të përdorë me efikasitet burimet e ujit, energjisë dhe materialeve të tjera në kuzhinë;
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e vajit të përdorur në kuzhinë për riciklim;
- të reduktojë dhe menaxhojë mbetjet në kuzhinë;
- të përdorë dokumentacionin teknik dhe financiar në kuzhinë;
- të pastrojë dhe sistemojë, pajisjet, mjetet dhe vendin e punës;
- të përdorë teknologjinë në funksion të veprimtarisë profesionale në kuzhinë;
- të llogaritë kostot e ushqimeve dhe ëmbëlsirave të përgatitura në kuzhinë;
- të zbatojë parimet e punës në grup, gjatë veprimtarisë profesionale në bujtina dhe restorante;
- të zbatojë praktika të gjelbëra gjatë veprimtarisë profesionale në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë si dhe ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

RN 3 Kursanti përgatit produkte të konservuara në bujtina dhe restorante.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së produkteve të

konservuara;

- të shpjegojë përfitimet ekonomike të përgatitjes së produkteve të konservuara;
- të listojë llojet e produkteve të konservuara që përgatiten në bujtina dhe restorante;
- të shpjegojë teknikat e konservimit të produkteve (sterilizimi, pasterizimi, konservimi me kriposje, me uthull, sheqer, tharje, tymosje, me vaj ulliri, ngrirje, fermentim natyral etj.), sipas llojit;
- të listojë llojet e enëve që përdoren për konservim (enë qelqi, materiale të tjera);
- të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të ambalazheve prej qelqi dhe kapakëve të rinj, për konservim;
- të shpjegojë rëndësinë e dizinfektimit të mjeteve të punës që përdoren për konservim;
- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e produkteve të konservuara;
- të shpjegojë rëndësinë e përzgjedhjes cilësore të lëndëve të para për përgatitjen e produkteve të konservuara;
- të shpjegojë rëndësinë e kryerjes së proceseve parapërgatitore për përgatitjen e produkteve të konservuara;
- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për produkte të konservuara;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse për produkte të konservuara;
- të përzgjedhë pajisjet dhe mjetet e punës të nevojshme për përgatitjen e produkteve të konservuara;
- të kryejë procese parapërgatitore (larja, pastrimi, qërimi, heqja e farave dhe bisqeve, prerja, coptimi etj.), sipas rregullit;
- të minimizojë firot gjatë përpunimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përgatitë produkte të konservuara me perime (të thara, me marinadë, vakum etj.), sipas llojit;
- të përgatitë produkte të konservuara me fruta (reçel, komposto, marmalatë, fruta të thara etj.), sipas llojit;
- të përgatitë produkte të konservuara me mish dhe shpendë (tymosje, kriposje, vakum etj.), sipas llojit;
- të përgatitë produkte të konservuara me peshk (tymosje, kriposje, vakum etj.), sipas llojit;
- të përgatitë produkte bulmeti të konservuara (me kripë, vaj ulliri, vakum etj.), sipas llojit;
- të mbikqyrë etapat e procesit teknologjik të përgatitjes së produkteve të konservuara;
- të identifikojë defektet dhe dëmtimet në produktet e konservuara, sipas rregullit;
- të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të produkteve të konservuara;
- të shpjegojë rëndësinë e respektimit të afateve të

skadencave të shprehura në etiketat e produkteve të konservuara;

- të zbatojë kushtet e ruajtjes së produkteve të konservuara;
- të përdorë me efikasitet burimet e ujit, energjisë dhe materialeve të tjera;
- të menaxhojë mbetjet gjatë përgatitjes së produkteve të konservuara;
- të përdorë dokumentacionin teknik dhe financiar;
- të llogaritë kostot e produkteve të konservuara të përgatitura në bujtina dhe restorante;
- të zbatojë praktika të gjelbëra gjatë veprimtarisë profesionale;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset reale të punës në bujtina dhe kuzhinë, por rekomandohen dhe vizita në biznese.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegime të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete si dhe demonstrime konkrete të zbatimit të detyrave e rregullave të punës në kuzhinë, përdorimit të pajisjeve dhe mjeteve, sistemimit dhe përgatitjes së mjedisit për gatimin e ushqimeve dhe ëmbëlsirave si dhe përgatitjen e produkteve të konservuara.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur e më pas në mënyrë të pavarur. Atyre duhet t’u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me rezultatet mësimore për të përgatitur ushqime në bujtina dhe restorante, si dhe produkte të konservuara.
- Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës.
- 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 specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, mjetet, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materialet e nevojshme kuzhinës ose kuzhinë reale.
 - Pajisje dhe mjete pune të kuzhinës të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive.
 - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-