



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

## **STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL**

### **“TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT TË BRUMËRAVE”**

**Niveli III në KSHK<sup>1</sup>, referuar nivelit III të KEK<sup>2</sup>**

**A6-III-26**

**Tiranë 2026**

---

<sup>1</sup> Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

<sup>2</sup> Korniza Evropiane e Kualifikimeve

## Përmbajtje

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Emërtimi i kualifikimit .....                                                                               | 4         |
| Kodi.....                                                                                                   | 4         |
| Kohëzgjatja .....                                                                                           | 4         |
| Qëllimi .....                                                                                               | 4         |
| Kriteret e përgjithshme të pranimiit .....                                                                  | 4         |
| Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit .....                                                | 4         |
| Ofruesi.....                                                                                                | 4         |
| Data e validimit.....                                                                                       | 4         |
| Data e miratimit .....                                                                                      | 4         |
| Variantet e mëparshme .....                                                                                 | 4         |
| STRUKTURA E KUALIFIKIMIT.....                                                                               | 5         |
| KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME.....                                                                             | 5         |
| NJËSITË E TË NXËNIT TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL: .....                                                      | 5         |
| <b>NjN-01-III-0476-26 Kimi analitike dhe ushqimore .....</b>                                                | <b>6</b>  |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 6         |
| Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale .....                                                       | 6         |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                                                 | 6         |
| <b>NjN-01-III-0477-26 Mikrobiologji ushqimore .....</b>                                                     | <b>7</b>  |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 7         |
| <b>NjN-01-III-0478-26 Bazat e të ushqyerit.....</b>                                                         | <b>8</b>  |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 8         |
| <b>NjN-01-III-0479-26 Cilësia dhe siguria ushqimore.....</b>                                                | <b>8</b>  |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 8         |
| Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale .....                                                       | 9         |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                                                 | 10        |
| <b>NjN-01-III-0480-26 Ruajtja dhe konservimi i produkteve ushqimore .....</b>                               | <b>10</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 10        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale .....                                                       | 11        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                                                 | 11        |
| <b>NjN-01-III-0481-26 Prodhimi i produkteve dietike të brumit.....</b>                                      | <b>12</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 12        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale .....                                                       | 13        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                                                 | 13        |
| <b>NjN-01-III-0482-26 Rregullat e higjienës personale, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit.....</b>  | <b>13</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 13        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale .....                                                       | 15        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                                                 | 15        |
| <b>NjN-01-III-0483-26 Proceset dhe aparatet në industrinë ushqimore.....</b>                                | <b>16</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 16        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale .....                                                       | 17        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                                                 | 18        |
| <b>NjN-01-III-0484-26 Planifikimi dhe organizimi i punës në teknologjinë e përpunimit të brumërave.....</b> | <b>18</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                                                     | 18        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale .....                                                       | 19        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                                                 | 19        |

|                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>NjN-01-III-0485-26 Prodhimi i miellit .....</b>                            | <b>20</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                       | 20        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale .....                          | 20        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                   | 21        |
| <b>NjN-01-III-0486-26 Prodhimi i bukës .....</b>                              | <b>21</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                       | 21        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale .....                          | 21        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                   | 22        |
| <b>NjN-01-III-0487-26 Prodhimi i makaronave.....</b>                          | <b>22</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                       | 22        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale .....                          | 23        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                   | 23        |
| <b>NjN-01-III-0488-26 Prodhimi i asortimenteve të kripura.....</b>            | <b>24</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                       | 24        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale .....                          | 25        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                   | 25        |
| <b>NjN-01-III-0489-26 Prodhimi i asortimenteve të ëmbla.....</b>              | <b>26</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                       | 26        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale .....                          | 26        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                   | 26        |
| <b>NjN-01-III-0490-26 Prodhimi i petëve dhe produkteve tradicionale .....</b> | <b>27</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                       | 27        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale .....                          | 28        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                   | 29        |
| <b>NjN-01-III-0491-26 Menaxhimi i mbetjeve .....</b>                          | <b>30</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                       | 30        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale .....                          | 30        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                   | 31        |
| <b>NjN-24-III-0492-26 Sipërmarrje, komunikim dhe edukim karriere .....</b>    | <b>31</b> |
| Rezultatet e të nxënit në njohuri .....                                       | 31        |
| Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale .....                          | 32        |
| Kriteret e vlerësimit .....                                                   | 32        |
| Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse: .....                        | 33        |
| Modalitetet e vlerësimit .....                                                | 33        |
| Informacion shtesë .....                                                      | 34        |
| <b>SHËNIM .....</b>                                                           | <b>34</b> |

| Emërtimi i kualifikimit                                        | “Teknologji e përpunimit të brumërave”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |                                           | Kodi      |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------|-----------|
| Kohëzgjatja                                                    | 3300-4500 orë<br>nacionale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Niveli | III KSHK, referuar<br>nivelit III të KEK, | A6-III-26 |
| <b>Qëllimi:</b>                                                | <p>Qëllimi kryesor i kualifikimit profesional “Teknologji e përpunimit të brumërave”, <b>niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është zhvillimi i personalitetit të individit për t’u përshtatur me mjedisin shoqëror dhe profesional, si dhe përgatitja e tij për punësim në veprimtaritë që lidhen drejtpërdrejt me “Teknologji e përpunimit të brumërave”.</b></p> <p>Ky kualifikim synon gjithashtu zhvillimin e vetëbesimit të individit, kultivimin e vullnetit të lirë në marrjen e vendimeve, nxitjen e gatishmërisë për të nxënë gjatë gjithë jetës, si dhe zhvillimin e tij në aspektin emocional, intelektual dhe profesional përmes përvetësimit të një game të gjerë njohurish dhe aftësish profesionale.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |                                           |           |
| <b>Kriteret e përgjithshme të pranimit:</b>                    | <p>Në shkollat që ofrojnë arsim profesional në kualifikimin “Teknologji e përpunimit të brumërave” niveli III në KSHK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të individët që:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kanë mbaruar arsimin e detyruar 9-vjeçar;</li> <li>- janë në gjendje shëndetësore të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional;</li> <li>- kanë aftësi ndryshe, për të cilët institucioni arsimor krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me paaftësitë që shfaqin.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                                           |           |
| <b>Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:</b> | <p>Pas përfundimit me sukses të kualifikimit profesional “Teknologji e përpunimit të brumërave”, niveli III në KSHK, me kohëzgjatje 3 vite shkollore, pas përfundimit të arsimit bazë, individit pajiset me certifikatë profesionale të maturës shkollore profesionale dhe suplementin përkatës ose del në tregun e punës si punonjës i kualifikuar.</p> <p>Ky kualifikim i mundëson individit integrimin në tregun e punës në industrinë ushqimore, duke ushtruar profesionin e punonjësit të kualifikuar në prodhimin e miellit, bukës, makaronave, asortimente të ëmbla dhe të kripura, në aktivitete të tjera ndihmëse të përpunimit të brumërave ose të vetëpunësohet në këtë fushë.</p> <p>Gjithashtu, përfundimi i këtij niveli lejon kalimin në nivel më të lartë të arsimit profesional, në nivelin IV në KSHK, arsim profesional njëvjeçar (nivel teknik/menaxherial), me qëllim përfitimin e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale” ose në kursin urë, të përgjithshëm, dhe pas përfundimit të njërit nga këto kualifikime mund të vazhdojë studime pas të mesme ose universitare.</p> |        |                                           |           |
| <b>Ofruesi</b>                                                 | Ky kualifikim duhet të ofrohet nga ofrues të akredituar në zbatim të kuadrit ligjor në fuqi për arsimin dhe formimin profesional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |                                           |           |
| <b>Data e validimit</b>                                        | Maj 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |                                           |           |
| <b>Data e miratimit</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |                                           |           |
| <b>Variantet e</b>                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |                                           |           |

## STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Në përfundim të kualifikimit profesional në drejtimin “Teknologji e përpunimit të brumërave” niveli III në KSHK, referuar nivelit të III të KEK, individit duhet të zotërojë njohuritë, shprehjet profesionale dhe kompetencat e përgjithshme të ndara sipas njësive të të nxënës të mëposhtme:

### KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME

*Rezultatet e të nxënës të kompetencave të përgjithshme janë të vlefshme për të gjitha njësitë e të nxënës.*

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

### NJËSITË E TË NXËNËS TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL:

Standardet e kualifikimit hartohen në bazë të rezultateve të të nxënës (kompetenca të përgjithshme, njohuri dhe shprehje profesionale).

## **NjN-01-III-0476-26 Kimi analitike dhe ushqimore**

### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë konceptet bazë të kimisë analitike dhe objektin e studimit të saj;
2. Të listojë mjetet, pajisjet dhe instrumentet matëse laboratorike;
3. Të përshkruajë rregullat e përdorimit të mjeteve, pajisjeve dhe reagjentëve kimikë në laborator;
4. Të shpjegojë përqendrimin e tretësirave, konceptin e elektroliteve, shpërbashkimin elektrolitik dhe pH-in;
5. Të shpjegojë formimin dhe tretjen e precipitateve dhe formimin e përbërjeve komplekse;
6. Të shpjegojë mënyrat e realizimit të analizës cilësore dhe analizës sasiore;
7. Të shpjegojë formimin e tretësirave titulluese, titullimin dhe analizën vëllimetrike;
8. Të shpjegojë rëndësinë e analizave kimike në kontrollin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore;
9. Të përkufizojë konceptet bazë të kimisë ushqimore;
10. Të klasifikojë produktet ushqimore sipas përbërjes dhe vlerave ushqyese të tyre;
11. Të shpjegojë rolin e përbërjeve inorganike dhe ujit në produktet ushqimore dhe organizmin e njeriut;
12. Të shpjegojë rolin e përbërjeve organike për vlerat ushqyese të produkteve ushqimore dhe ndikimin e tyre në organizmin e njeriut;
13. Të shpjegojë vetitë dhe përdorimin e alkooleve, fenoleve dhe etereve në industrinë ushqimore;
14. Të shpjegojë vetitë dhe përdorimin e aminave, aminoacideve dhe proteinave në industrinë ushqimore;
15. Të shpjegojë klasifikimin, vetitë dhe përdorimin e karbohidrateve në industrinë ushqimore;
16. Të shpjegojë klasifikimin, vetitë dhe përdorimin e yndyrave në industrinë ushqimore;
17. Të shpjegojë vetitë dhe rolin e vitaminave në organizëm;
18. Të shpjegojë rolin e shtesave kimike në industrinë ushqimore;
19. Të dallojë veçoritë e ngjyruesve organikë dhe përdorimet e tyre në industrinë ushqimore;
20. Të interpretojë ndikimin e industrisë ushqimore dhe kimisë në mjedis;
21. Të shpjegojë ndryshimet kimike gjatë përpunimit të ushqimeve (ngrohje, fermentim etj.).

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të kryejë njehsime kimike duke përdorur sistemin periodik;
2. Të kryejë peshime dhe matje të thjeshta në laborator;
3. Të kryejë marrjen e mostrës dhe përgatitjen e kampionit për analizë;
4. Të përgatit tretësira me përqendrime të ndryshme;
5. Të kryejë analiza të thjeshta kimike laboratorike;
6. Të përcaktojë treguesit kimikë kryesor të një produkti ushqimor.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Kryen veprime njehsuese me formulat kimike sipas procedurave;
- Zbaton hapat e zgjidhjes së barazimeve kimike (balancimi, raportet molare), sipas ligjeve të ruajtjes së masës;

- Kryen matjen e vëllimit të lëngjeve me cilindra me shkallëzime të ndryshme sipas procedurës;
- Kryen matje e vëllimit të lëngjeve më pipeta me shkallëzime të ndryshme sipas procedurës;
- Lexon shkallëzimin në byretë me saktësi, sipas vëllimit të harxhuar;
- Kryen matjen e masës në peshore teknike, gjysmë analitike, analitike me saktësi sipas procedurës;
- Mat saktë densitetin e lëngjeve me aerometra të ndryshëm;
- Merr mostrën fillestare për produkte të ndryshme: kokrrizore, të lëngshme, me konsistencë të fortë sipas procedurave përkatëse;
- Përgatit mostrën mesatare sipas llojit, (me konsistencë kokrrizore, të lëngshme, me konsistencë të fortë);
- Përgatit kampione të ndryshme për analizë sipas llojit, me konsistencë kokrrizore, të lëngshme, me konsistencë të fortë, sipas procedurave përkatëse;
- Përgatit tretësirat me përqendrim në përqindje sipas procedurës përkatëse;
- Përgatit tretësirat me përqendrim molar të caktuar sipas procedurës përkatëse;
- Përgatit tretësirat me përqendrim normal të caktuar sipas procedurës përkatëse;
- Hollon tretësira sipas procedurave përkatëse;
- Rrit përqendrimin e tretësirave sipas procedurave;
- Kryen analiza të thjeshta cilësore për identifikimin e substancave, sipas procedurës duke respektuar rregullat e sigurisë në laborator;
- Kryen analiza të thjeshta sasiore (titrime), duke përcaktuar përqendrimin e tretësirave, sipas metodave vëllimetrike standarde;
- Regjistron rezultatet e analizave laboratorike, sipas formatit të raportit laboratorik;
- Përgatit tretësira titulluese sipas kërkesës;
- Kryen titullime sipas procedurës standarde;
- Përcakton pH e tretësirave të ndryshme me pH metër universal sipas procedurës laboratorike;
- Përdor mjetet dhe pajisjet laboratorike në mënyrë të saktë dhe të sigurt.

## **NjN-01-III-0477-26 Mikrobiologji ushqimore**

### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë konceptin e mikrobiologjisë ushqimore dhe rëndësinë e saj në industrinë ushqimore;
2. Të përshkruajë llojet kryesore të mikroorganizmave (baktere, maja, myqe) dhe karakteristikat e tyre;
3. Të shpjegojë konceptin e mikroflorës së dobishme dhe asaj patogjene;
4. Të klasifikojë bakteret në Gram pozitive dhe Gram negative, duke përshkruar dallimet kryesore strukturore;
5. Të përshkruajë faktorët që ndikojnë në rritjen dhe zhvillimin e mikroorganizmave (temperatura, lagështia, pH, oksigjeni, koha);
6. Të shpjegojë rolin e mikroorganizmave në fermentim dhe në prishjen e ushqimeve;
7. Të përshkruajë llojet kryesore të fermentimeve: alkoolike, laktike dhe acetike;
8. Të përshkruajë proceset e fermentimit të kontrolluar në prodhimin e produkteve të brumërave;

9. Të shpjegojë mënyrat e transmetimit të mikroorganizmave në ushqime gjatë prodhimit dhe ruajtjes;
10. Të përshkruajë rreziqet mikrobiologjike në industrinë ushqimore;
11. Të përshkruajë zonën e rrezikut mikrobiologjik në temperaturat e ruajtjes së ushqimeve;
12. Të përshkruajë temperaturat e shkatërrimit të mikroorganizmave (pasterizimi dhe sterilizimi);
13. Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit mikrobiologjik në cilësinë e produkteve ushqimore;
14. Të përshkruajë mënyrat e parandalimit të kontaminimit gjatë prodhimit dhe ruajtjes së ushqimeve.

#### **NjN-01-III-0478-26 Bazat e të ushqyerit**

##### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë konceptet bazë të të ushqyerit dhe rëndësinë e tij në shëndetin e njeriut;
2. Të argumentojë marrjen dhe përdorimin e lëndëve ushqyese nga organizmi për energji, rritje dhe mirëmbajtje të funksioneve jetësore;
3. Të përshkruajë përbërësit kryesorë ushqimorë dhe funksionet e tyre në organizëm;
4. Të përshkruajë vlerat ushqyese të produkteve të brumit;
5. Të shpjegojë rolin e miellit dhe lëndëve ndihmëse në ushqyerje;
6. Të shpjegojë ndikimin e proceseve teknologjike në vlerat ushqyese;
7. Të përshkruajë parimet bazë dhe rëndësinë e ushqyerjes së balancuar;
8. Të interpretojë informacionin ushqimor në etiketat e produkteve;
9. Të argumentojë rëndësinë e reduktimit të kripës, sheqerit dhe yndyrave të ngopura;
10. Të përshkruajë produktet e pasura me fibra dhe rëndësinë e tyre në dietë;
11. Të përshkruajë ndikimin e fermentimit natyral në vlerat ushqyese;
12. Të shpjegojë lidhjen midis përpunimit industrial dhe humbjes së vlerave ushqyese;
13. Të listojë alergjenët kryesorë në produktet e brumit (Gluteni, vezët, qumështi, soja, farat të ndryshme etj.);
14. Të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të drithërave alternative (thekra, elbi, tërshëra etj.);
15. Të shpjegojë ndikimin e përbërësve kimik në cilësinë ushqimore të produkteve;
16. Të shpjegojë konceptet bazë të përmbajtjes së etiketës ushqimore sipas standardit.

#### **NjN-01-III-0479-26 Cilësia dhe siguria ushqimore**

##### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të përshkruajë konceptin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore në industrinë e përpunimit të brumërave;
2. Të shpjegojë rëndësinë e garantimit të sigurisë ushqimore për shëndetin e konsumatorit;
3. Të argumentojë rëndësinë e përgjegjësisë profesionale në garantimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore;
4. Të përshkruajë faktorët që ndikojnë në cilësinë e produkteve ushqimore (lëndët e para, proceset, kushtet e ruajtjes etj.);

5. Të listojë rreziqet ushqimore kryesore (fizike, kimike, mikrobiologjike etj.) dhe burimet e tyre;
6. Të shpjegojë mënyrat e parandalimit dhe kontrollit të rreziqeve ushqimore gjatë proceseve të prodhimit;
7. Të përshkruajë parimet bazë të sistemit HACCP dhe rëndësinë e zbatimit të tij;
8. Të shpjegojë rolin e pikave kritike të kontrollit (CCP) në garantimin e sigurisë ushqimore;
9. Të shpjegojë rolin e programeve paraprake (PRP) dhe programeve operative (OPRP) në sigurimin e kushteve bazë higjieno-sanitare; (PRP = baza e përgjithshme higjieno-sanitare (higjiena personale, kontrolli i dëmtuesve); OPRP = kontroll i drejtpërdrejtë i rreziqeve specifike në proces (temperatura, fermentimi, higjiena);
10. Të përshkruajë strukturën bazë të një sistemi të menaxhimit të sigurisë ushqimore;
11. Të shpjegojë konceptin e politikës së cilësisë dhe objektivave të cilësisë në një subjekt ushqimor;
12. Të përshkruajë procedurat e monitorimit, kontrollit gjatë proceseve të prodhimit dhe rëndësinë e tyre në cilësinë dhe sigurinë ushqimore;
13. Të listojë kriteret e pranimit dhe refuzimit të lëndëve të para dhe ndihmëse;
14. Të përshkruajë treguesit organoshqisorë, fizikë dhe kimikë të cilësisë së produkteve ushqimore;
15. Të shpjegojë rëndësinë e analizave laboratorike për vlerësimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore;
16. Të përshkruajë kërkesat për kontrollin e furnitorëve dhe sigurimin e cilësisë së lëndëve të para;
17. Të përshkruajë kërkesat për gjurmueshmërinë e produkteve ushqimore;
18. Të përshkruajë produktet jo konforme dhe procedurat për trajtimin e tyre;
19. Të përshkruajë procedurat e tërheqjes dhe rikthimit të produkteve nga tregu;
20. Të shpjegojë rëndësinë e dokumentimit dhe mbajtjes së regjistrave në sistemet e sigurisë ushqimore;
21. Të përshkruajë rëndësinë e dokumentacionit të proceseve të higjienës;
22. Të shpjegojë rëndësinë e auditimeve të brendshme dhe të jashtme në vlerësimin e sistemit të cilësisë;
23. Të shpjegojë rëndësinë e komunikimit në zinxhirin ushqimor (furnitor–prodhues–klient);
24. Të përshkruajë rolin e ambalazhimit në ruajtjen e cilësisë dhe sigurisë së produktit;
25. Të përshkruajë kërkesat ligjore dhe të standardit për cilësinë dhe sigurinë ushqimore;
26. Të përshkruajë konceptin e mashtimit ushqimor dhe masat për parandalimin e tij;
27. Të shpjegojë pasojat e mosrespektimit të kërkesave të sigurisë ushqimore në shëndet dhe biznes.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të zbatojë parimet e sistemit të sigurisë ushqimore HACCP (Analiza e Rreziqeve dhe Pikave Kritike të Kontrollit) në proceset e punës;
2. Të regjistrojë parametrat kritikë sipas kërkesave të planit HACCP;
3. Të zbatojë programet paraprake (PRP) dhe programet operative (OPRP) në ambientin e punës;
4. Të plotësojë dokumentacionin e kërkuar për sistemin e sigurisë ushqimore;
5. Të zbatojë procedurat për trajtimin e produkteve jo konforme;
6. Të bashkëpunojë me personelin për zbatimin e kërkesave të sigurisë ushqimore;
7. Të zbatojë kërkesat ligjore dhe standardet për cilësinë dhe sigurinë ushqimore në aktivitetin e përditshëm.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Zbaton kërkesat e sigurisë ushqimore gjatë të gjitha fazave të përpunimit të brumërave sipas standardeve;
- Identifikon rreziqet ushqimore (fizike, kimike, mikrobiologjike) dhe burimet e tyre gjatë proceseve të punës;
- Zbaton masat për eliminimin ose reduktimin e rreziqeve ushqimore sipas llojit;
- Zbaton parimet e sistemit HACCP gjatë proceseve të prodhimit;
- Mat dhe regjistron parametrat kritikë (temperaturë, kohë, lagështi etj.) sipas procedurave të përcaktuara;
- Zbaton programet paraprake (PRP) dhe programet operative (OPRP) në ambientin e punës;
- Plotëson dhe ruan saktë regjistrat dhe dokumentacionin e kërkuar për sistemin e sigurisë ushqimore;
- Identifikon produktet jo konforme
- Zbaton procedurat për trajtimin e produkteve jo konforme;
- Respekton kërkesat ligjore dhe standardet në fuqi për cilësinë dhe sigurinë ushqimore;
- Bashkëpunon me personelin për zbatimin e procedurave të cilësisë dhe sigurisë ushqimore;
- Merr pjesë në auditime të brendshme sipas rregullores së brendshme;
- Zbaton rekomandimet për përmirësim të cilësisë.

### **NjN-01-III-0480-26 Ruajtja dhe konservimi i produkteve ushqimore**

#### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të përshkruajë parimet bazë të ruajtjes dhe konservimit të lëndëve të para, ndihmese dhe produkteve të brumit;
2. Të shpjegojë faktorët që ndikojnë në ruajtjen e cilësisë së produkteve ushqimore (temperatura, lagështia, drita, ajrosja etj.);
3. Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes së drithërave për prodhimin e miellit;
4. Të përshkruajë kushtet teknike të ruajtjes dhe magazinimit të miellrave;
5. Të shpjegojë proceset e prishjes së miellit dhe mekanizmat kryesorë të degradimit (enzimativ, oksidativ, mikrobiologjik etj.);
6. Të listojë defektet që ndodhin gjatë ruajtjes së miellit (myku, insektet, lagështia e tepërt, oksidimi etj.);
7. Të përshkruajë masat parandaluese për ruajtjen e cilësisë së miellit dhe produkteve të brumit;
8. Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të kushteve të magazinimit në sigurinë ushqimore;
9. Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes së produkteve të ndërmjetme dhe përfundimtare të brumit (bukë, makarona, ëmbëlsira etj.);
10. Të përshkruajë teknikat moderne të konservimit (ftohja, ngrirja, tharja, atmosfera e modifikuar – MAP) në industrinë e brumërave;
11. Të shpjegojë ndryshimet fiziko-kimike dhe mikrobiologjike gjatë ruajtjes së produkteve;

12. Të përshkruajë rolin e ambalazhimit në ruajtjen dhe ndikimin e tyre në jetëgjatësinë e produktit ushqimor;
13. Të shpjegojë rregullat e organizimit të magazinës (ndarja sipas kategorive, FIFO/FEFO, pastërtia dhe rendi); (FIFO/FEFO - First Expired, First Out - I pari që skadon, i pari që del).

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të zbatojë procedurat për ruajtjen dhe magazinimin e lëndëve të para (drithëra, miell) sipas kushteve teknike dhe higjieno-sanitare;
2. Të sistemojë dhe organizojë lëndët e para, ndihmwse dhe produktet në magazinë sipas kategorive dhe kërkesave të ruajtjes;
3. Të zbatojë parimin FIFO/FEFO gjatë magazinimit dhe shpërndarjes së produkteve;
4. Të monitorojë dhe kontrollojë parametrat e ruajtjes (temperaturë, lagështi, ventilim) sipas kërkesave teknologjike;
5. Të përdorë instrumente matëse për kontrollin e kushteve të magazinimit (termometër, higrometër etj.);
6. Të identifikojë defektet gjatë ruajtjes së miellit dhe produkteve të brumit (myk, insekte, lagështi, oksidim);
7. Të ndërmarrë masa korrigjuese në rast të devijimeve gjatë ruajtjes;
8. Të zbatojë masa parandaluese për ruajtjen e cilësisë dhe sigurisë ushqimore;
9. Të kryejë ambalazhimin e produkteve ushqimore sipas kërkesave teknologjike dhe standardeve të sigurisë;
10. Të kontrollojë integritetin e ambalazhit dhe përshtatshmërinë e tij për ruajtje;
11. Të kryejë sistemimin e produkteve në raftet, paleta dhe ambiente magazinimi sipas rregullave teknike;
12. Të zbatojë kërkesat për ruajtjen e produkteve të ndërmjetme dhe përfundimtare sipas llojit (bukë, makarona, produkte ëmbëlsire etj.);
13. Të zbatojë teknikat e konservimit (ftohje, ngrirje, tharje) sipas kërkesave teknologjike;
14. Të ruajë produktet në përputhje me kërkesat e zinxhirit të ftohtë kur kërkohet;
15. Të zbatojë rregullat e gjurmueshmërisë gjatë magazinimit (etiketim, lot, datë skadence);
16. Të dokumentojë proceset e ruajtjes sipas procedurave dhe standardeve.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Ruan lëndët e para, ndihmëse dhe produktet e brumit sipas kushteve teknike dhe higjieno-sanitare të përcaktuara;
- Monitoron dhe regjistron parametrat e ruajtjes (temperaturë, lagështi, ajrosje) sipas procedurave dhe standardeve në fuqi;
- Kontrollon kushtet e magazinimit (pastërtia, ventilimi, ndriçimi) në përputhje me kërkesat e sigurisë ushqimore;
- Zbaton parimin FIFO/FEFO gjatë magazinimit dhe shpërndarjes së produkteve;
- Organizon magazinën sipas kategorive të produkteve, duke shmangur kontaminimin e kryqëzuar;
- Identifikon në kohë defektet gjatë ruajtjes (myk, insekte, lagështi, oksidim, ndryshime

organoshqisore) sipas procedurave;

- Analizon shkaqet e defekteve dhe propozon masa korrigjuese sipas rastit;
- Kontrollon përshtatshmërinë e ambalazhimit për ruajtjen e produktit sipas standardeve;
- Kryen ambalazhimin dhe sistemimin e produkteve sipas kërkesave teknologjike dhe standardeve të sigurisë ushqimore;
- Respekton kërkesat e gjurmueshmërisë (etiketim, data, loti) gjatë magazinimit dhe shpërndarjes sipas standardeve;
- Monitoron dhe kontrollon praninë e dëmtuesve në magazinë sipas procedurës;
- Zbaton kërkesat për ruajtjen e produkteve të ndërmjetme dhe përfundimtare sipas llojit (temperaturë, kohë, kushte ambienti);
- Respekton zinxhirin e ftohjes për produktet që kërkojnë ruajtje në temperaturë të ulët sipas procedurës;
- Regjistron dhe dokumenton proceset e ruajtjes, devijimet dhe masat korrigjuese sipas procedurave dhe sipas standardeve.
- Zbaton rregullat e sigurisë ushqimore gjatë magazinimit për të parandaluar rreziqet fizike, kimike dhe mikrobiologjike.

#### **NjN-01-III-0481-26 Prodhimi i produkteve dietike të brumit**

##### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë llojet e produkteve dietike të brumit dhe rëndësinë e tyre në ushqyerje;
2. Të përshkruajë veçoritë e lëndëve ndihmëse, shtesave në teknologjinë e prodhimit të produkteve dietike;
3. Të listojë përbërësit alternativë që përdoren në produktet dietike; (miell pa gluten, me pak yndyrë, ëmbëlsues dietik, integrale etj.);
4. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të miellrave alternative në produktet dietike (integral, misri, orizi, tërshëre etj.);
5. Të shpjegojë rolin e fibrave në produktet dietike të brumit;
6. Të argumentojë ndikimin e reduktimit të sheqerit dhe yndyrave në cilësinë e produkteve dietike;
7. Të përshkruajë ndikimin e përbërësve dietikë në strukturë dhe shije;
8. Të shpjegojë rëndësinë e produkteve dietike për kategori të veçanta konsumatorësh (diabetikë, persona me intoleranca ushqimore);
9. Të përshkruajë proceset teknologjike të prodhimit të produkteve dietike;
10. Të shpjegojë parametrat teknologjikë të prodhimit të produkteve dietike (kohë, temperaturë, trajtim) dhe rëndësinë e tyre në cilësinë e produktit;
11. Të përshkruajë teknikat e përpunimit të brumit dietik gjatë fazave të ndryshme të prodhimit;
12. Të shpjegojë ndryshimet fiziko-kimike që ndodhin në brumë gjatë procesit teknologjik të prodhimit;
13. Të analizojë ndikimin e përbërësve dietikë në strukturën dhe qëndrueshmërinë e produktit përfundimtar;

14. Të përshkruajë karakteristikat organoshqisore dhe ushqyese të produktit përfundimtar dietik;
15. Të përshkruajë ndikimin e përbërësve dietikë në strukturë dhe shije;
16. Të shpjegojë rëndësinë e produkteve dietike për kategori të veçanta konsumatorësh (diabetikë, persona me intoleranca).

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të përzgjedhë përbërës alternativë dhe lëndë të para dietike (miellra integrale, pa gluten, drithëra alternative dhe ëmbëlsues dietik), sipas kërkesave të produktit;
2. Të kryejë matje dhe peshime të përbërësve dhe lëndëve të para dietike;
3. Të zbatojë teknologjinë e prodhimit të produkteve dietike të brumit, sipas standardeve ushqimore.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Identifikon dhe përzgjedh saktë lëndët e para dhe përbërësit alternativë (miell integral, pa gluten, misër, oriz, tërshërë, ëmbëlsues dietik etj.), sipas llojit të produktit dietik;
- Kontrollon cilësinë e lëndëve të para (freski, pastërti, veti organoshqisore), sipas standardeve ushqimore;
- Përdor saktë raportet e përbërësve të produktit, sipas recepturës dietike;
- Realizon përgatitjen e brumit dietik (përzierje, zënie, formim), sipas procesit teknologjik;
- Zbaton teknikat e përpunimit të brumit duke respektuar veçoritë e produkteve dietike, sipas kërkesave të produktit;
- Prodhon produkte dietike duke respektuar parametrat teknologjikë (kohë, temperaturë, trajtim), sipas standardeve të prodhimit;
- Monitoron ndryshimet fiziko-kimike të brumit gjatë procesit të prodhimit, sipas treguesve teknologjikë;
- Vlerëson ndryshimet në shije dhe strukturë si rezultat i përdorimit të përbërësve alternativë, sipas treguesve organoshqisorë;

### **NjN-01-III-0482-26 Rregullat e higjienës personale, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit**

#### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të përshkruajë rregullat bazë të higjienës personale në industrinë ushqimore;
2. Të shpjegojë rëndësinë e higjienës personale në garantimin e sigurisë ushqimore;
3. Të përshkruajë kërkesat për veshjen e punës dhe përdorimin e pajisjeve mbrojtëse personale;
4. Të shpjegojë kërkesat për kontrollin shëndetësor të personelit që punon në industrinë ushqimore;
5. Të përshkruajë procedurat për menaxhimin e rasteve të sëmundjeve të personeli (ndalim pune, raportim, rikthim në punë);
6. Të përshkruajë rregullat e sjelljes në vendin e punës për të shmangur kontaminimin (ndalimi i duhanit, ushqimit, përdorimi i aksesoreve etj.);
7. Të përshkruajë praktikatat e lejuara dhe të ndaluara gjatë punës në repartin e prodhimit;
8. Të përshkruajë procedurat e larjes dhe dezinfektimit të duarve sipas standardit;

9. Të përshkruajë rregullat e higjienës në ambientin e punës;
10. Të përshkruajë ndarjen funksionale të zonave të prodhimit zona të pastra dhe të kontaminuara dhe rëndësinë e tyre në kontrollin higjienik;
11. Të përshkruajë rregullat e higjienës për makineritë, pajisjet dhe linjat e prodhimit;
12. Të shpjegojë konceptin e kontaminimit të kryqëzuar dhe mënyrat specifike të parandalimit të tij gjatë proceseve të prodhimit;
13. Të përshkruajë llojet e ndotjeve (fizike, kimike, mikrobiologjike) dhe burimet e tyre;
14. Të analizojë mënyrat e transmetimit të ndotjes te produkti ushqimor;
15. Të shpjegojë rolin e pastrimit dhe dezinfektimit në parandalimin e kontaminimit ushqimor;
16. Të përshkruajë llojet e solucioneve pastruese dhe dezinfektuese, si dhe përdorimet e tyre;
17. Të përshkruajë kërkesat për ruajtjen dhe përdorimin e sigurt të kimikateve pastruese dhe dezinfektuese;
18. Të përshkruajë metodat dhe frekuencën e pastrimit për sipërfaqe, pajisje dhe ambjente pune;
19. Të përshkruajë procedurat për kontrollin e pastërtisë së sipërfaqeve dhe mjeteve;
20. Të shpjegojë sistemet e verifikimit të higjienës (p.sh. kontrole mikrobiologjike, testime të sipërfaqeve);
21. Të shpjegojë rolin dhe kërkesat për cilësinë e ujit të përdorur në proceset e pastrimit dhe prodhimit;
22. Të shpjegojë rëndësinë e monitorimit dhe dokumentimit të proceseve të higjienës;
23. Të përshkruajë kërkesat ligjore dhe standardet bazë për higjienën në industrinë ushqimore;
24. Të shpjegojë lidhjen midis higjienës personale dhe sistemit HACCP në parandalimin e rreziqeve ushqimore;
25. Të shpjegojë pasojat e mosrespektimit të rregullave të higjienës në cilësinë dhe sigurinë e produktit.
26. Të përshkruajë standardin kombëtar për zbatimin e rregullave të sigurimit teknik;
27. Të interpretojë manualët e pajisjeve të punës, makinerive dhe linjave të prodhimit;
28. Të përshkruajë llojet e mjeteve të mbrojtjes individuale dhe kolektive në punë dhe përdorimet e tyre;
29. Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të kërkesave të vendit të punës për uniformën, mjetet e mbrojtjes individuale dhe kolektive në punë;
30. Të përshkruajë llojet e mjeteve të ndihmës së parë dhe përdorimi i tyre;
31. Të përshkruajë procedurat e dhënies së ndihmës së parë;
32. Të tregojë rëndësinë e sinjalistikës në mjedisin e punës;
33. Të përshkruajë procedurat e evakuimit për raste të ndryshme emergjence;
34. Të përshkruajë përdorimin e pajisjes për mbrojtjen nga zjarri MZSH;
35. Të tregojë rëndësinë e standardit për mbrojtjen nga rryma elektrike, mbrojtjen nga shoku elektrik, mbrojtjen nga efektet termike, mbirryma;
36. Të përshkruajë karakteristikat e mjedisit të qëndrueshëm;
37. Të shpjegojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit;
38. Të shpjegojë rregulloret përkatëse gjatë përdorimit të pajisjeve me gaz;
39. Të shpjegojë rregullat e sigurisë gjatë përdorimit të pajisjeve elektrike;
40. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit në mënyrë racionale të ujit dhe energjisë në procesin e

prodhimit.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të zbatojë rregullat e higjienës personale gjatë gjithë kohës së punës në përputhje me kërkesat e standardit ushqimor;
2. Të përdorë veshjen e punës dhe pajisjet mbrojtëse personale sipas standardeve higjiëno-sanitare;
3. Të kryejë në mënyrë korrekte procedurat e larjes dhe dezinfektimit të duarve sipas protokolleve të përcaktuara;
4. Të respektojë rregullat e sjelljes në vendin e punës për të parandaluar kontaminimin e produktit ushqimor;
5. Të identifikojë burimet e ndotjes (fizike, kimike, mikrobiologjike) gjatë proceseve të punës;
6. Të parandalojë kontaminimin e kryqëzuar gjatë përpunimit dhe manipulimit të produkteve;
7. Të zbatojë rregullat e higjienës në ambientin e punës dhe në linjat e prodhimit;
8. Të kryejë pastrimin dhe dezinfektimin e sipërfaqeve, pajisjeve dhe ambienteve sipas procedurave të përcaktuara;
9. Të përdorë në mënyrë të sigurt solucione pastruese dhe dezinfektuese;
10. Të kontrollojë dhe verifikojë pastërtinë e sipërfaqeve dhe mjeteve të punës;
11. Të zbatojë kërkesat për ndarjen e zonave të pastra dhe të ndotura në ambientin e prodhimit;
12. Të menaxhojë mbetjet në mënyrë higjienike duke shmangur ndotjen e ambientit dhe produktit;
13. Të zbatojë procedurat për kontrollin e shëndetit personal dhe të raportojë rastet e sëmundjeve sipas rregullave;
14. Të zbatojë praktikën e mira higjiëno-sanitare gjatë gjithë proceseve të prodhimit;
15. Të bashkëpunojë me personelin për zbatimin korrekt të procedurave të higjienës në vendin e punës;
16. Të kryejë dokumentimin dhe raportimin në rast të devijimeve nga kërkesat e higjienës dhe të ndërmarrë masa korrigjuese.
17. Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe standardet e vendit të punës gjatë veprimtarive praktike.
18. Të përdorë manualët e pajisjeve, makinerive dhe linjave të prodhimit.
19. Të demonstrojë përdorimin e mjeteve të mbrojtjes individuale dhe kolektive, si dhe procedurat e ndihmës së parë.
20. Të zbatojë sinjalistikën, procedurat e evakuimit dhe rregullat e sigurisë në emergjencë.
21. Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit dhe përdorimin racional të ujit dhe energjisë.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Zbaton rregullat e higjienës personale (veshja e punës, higjiëna e duarve, ndalimi i aksesorëve) sipas standardeve;
- Përdor veshjet e punës dhe pajisjet mbrojtëse personale në mënyrë korrekte dhe të vazhdueshme;
- Kryen saktë procedurat e larjes dhe dezinfektimit të duarve sipas protokolleve të përcaktuara;
- Respekton rregullat e sjelljes në vendin e punës për të parandaluar kontaminimin e produktit ushqimor;
- Zbaton rregullat e higjienës në ambientin e punës dhe në linjat e prodhimit;

- Kryen pastrimin dhe dezinfektimin e sipërfaqeve, pajisjeve dhe ambienteve sipas frekuencës dhe procedurave të përcaktuara;
- Përdor në mënyrë të sigurt dhe korrekte solucione pastruese dhe dezinfektuese sipas udhëzimeve teknike;
- Identifikon burimet e ndotjes (fizike, kimike, mikrobiologjike) gjatë proceseve të punës sipas rastit;
- Përpunon produkte të miellit dhe brumit duke respektuar procedurat e duhura për parandalimin e kontaminimit të kryqëzuar;
- Kontrollon dhe verifikon pastërtinë e sipërfaqeve dhe mjeteve të punës;
- Monitoron dhe regjistron aktivitetet e higjienës sipas procedurave dhe kërkesave të dokumentimit;
- Zbaton standardet për përdorimin e ujit gjatë përpunimit të miellit dhe brumit;
- Respekton kërkesat për kontrollin shëndetësor të personelit sipas rregulloreve;
- Zbaton praktikatat e mira higjieno-sanitare gjatë proceseve të punës;
- Dokumenton dhe raporton devijimet nga kërkesat e higjienës dhe propozon masa korrigjuese;
- Zbaton kërkesat e sistemit HACCP në lidhje me higjienën personale dhe të punës;
- Zbaton saktë rregullat e sigurimit teknik gjatë punës praktike sipas procedurave dhe udhëzimeve të përcaktuara;
- Respekton plotësisht standardet e vendit të punës sipas rregullave dhe normave të institucionit;
- Ndjek me përpikmëri udhëzimet e sigurisë gjatë veprimtarisë sipas kërkesave të dhëna dhe situatës praktike;
- Përdor makineri, mjetet dhe pajisjet e punës sipas proceseve dhe specifikimeve të manualeve të tyre;
- Përdor mjetet e mbrojtjes individuale dhe kolektive sipas llojit të punës dhe rregullave të sigurisë;
- Zbaton procedurat bazë të ndihmës së parë në situata të simuluar sipas hapave të përcaktuar dhe protokollit të sigurisë;
- Ndjek sinjalistikën e sigurisë në mjedisin e punës sipas shenjave dhe udhëzimeve të vendosura në ambientin e punës;
- Zbaton procedurat e evakuimit për raste emergjence sipas llojit të emergjencës;
- Përdor pajisjet e mbrojtjes nga zjarri MZSH sipas udhëzimeve dhe rregullave të sigurisë;
- Zbaton rregullat e mbrojtjes së mjedisit gjatë punës praktike sipas udhëzimeve dhe standardeve mjedisore;
- Përdor në mënyrë racionale ujin dhe energjinë sipas nevojave reale të procesit të punës.
- Demonstron sjellje të përgjegjshme ndaj burimeve natyrore gjatë procesit të punës gjatë gjithë procesit të punës.

## **NjN-01-III-0483-26 Proceset dhe aparatet në industrinë ushqimore**

### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë konceptin e proceseve teknologjike dhe aparateve në industrinë ushqimore;
2. Të shpjegojë funksionin dhe përdorimin e pajisjeve të peshimit;

3. Të përshkruajë sistemet e pastrimit dhe përgatitjes së drithit për bluarje;
4. Të klasifikojë llojet e mullinjve (mulli cilindrik, mulli me gur, mulli me çekiç);
5. Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e mullinjve cilindrikë;
6. Të shpjegojë procesin e bluarjes dhe ndarjes së fraksioneve të drithit, pajisjet përkatëse;
7. Të klasifikojë brumëgatuesit sipas funksionit (spiralë, planetarë, horizontalë);
8. Të shpjegojë funksionimin e brumëgatuesve spiralë në prodhimin e bukës;
9. Të shpjegojë parametrat e punës së brumëgatuesve (koha, shpejtësia, ngarkesa);
10. Të shpjegojë funksionin dhe përdorimin e dhomave të fermentimit;
11. Të shpjegojë funksionin dhe përdorimin e linjave të petëzimit;
12. Të shpjegojë funksionin dhe përdorimin e pajisjeve të përgatitjes së kremit dhe dozimit për mbushjen e produkteve të brumit;
13. Të klasifikojë furrat industriale (furrë tunel, furrë me raftë, furrë me ventilim, furrë elektrike/gaz);
14. Të përshkruajë funksionimin e furrës tunel në prodhim masiv;
15. Të shpjegojë rolin e temperaturës dhe avullit në pjekje;
16. Të përshkruajë kontrollin e parametrave të pjekjes;
17. Të klasifikojë linjat e prodhimit të makaronave (linja të thata, gjysmë të thata etj.);
18. Të përshkruajë llojet e pajisjeve ftohëse dhe ngrirëse, si dhe përdorimet e tyre;
19. Të përshkruajë instrumentet matëse dhe përdorimet e tyre;
20. Të përshkruajë llojet e pajisjeve të paketimit dhe përdorimet e tyre;
21. Të përshkruajë procesin e paketimit automatik dhe manual.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të përzgjedhë mjetet dhe pajisjet kryesore të industrisë ushqimore sipas funksionit të tyre dhe llojit të produktit;
2. Të përdorë pajisjet e peshimit;
3. Të përdorë pajisjet kryesore të industrisë ushqimore sipas funksionit të tyre;
4. Të monitorojë sistemet e pastrimit të drithit për përpunim;
5. Të monitorojë funksionimin e mullinjve (cilindrik, me gur, me çekiç);
6. Të mbikëqyrë procesin e bluarjes dhe ndarjen e fraksioneve të drithit;
7. Të përdorë brumëgatuesit sipas llojit të produktit dhe parametrave teknologjikë;
8. Të rregullojë parametrat e punës së brumëgatuesve (koha, shpejtësia, ngarkesa);
9. Të përdorë dhomat e fermentimit sipas llojit të produkteve të brumit;
10. Të përdorë linjat e petëzimit;
11. Të përdorë pajisjet e përgatitjes së mbushjeve të ndryshme, dozimit për mbushjen e produkteve të brumit;
12. Të përdorë furrat industriale duke rregulluar parametrat teknologjikë sipas llojit të prodhimit (tunel, raftë, ventilim, elektrike/gaz);
13. Të përdorë linjat e prodhimit për makarona sipas llojit (të thata dhe gjysmë të thata etj.);
14. Të përdorë pajisjet ftohëse dhe ngrirëse sipas kërkesave teknologjike;
15. Të përdorë instrumentet matëse gjatë kontrollit të proceseve teknologjike;
16. Të përdorë pajisjet e paketimit manual dhe automatik;

17. Të zbatojë procedurat e paketimit dhe ruajtjes së produkteve sipas standardeve.

#### **Kriteret e vlerësimit**

- Vlerëson gjendjen teknike dhe funksionale të pajisjeve para përdorimit sipas manualeve përkatëse;
- Kryen përgatitjen dhe ndezjen e pajisjeve sipas procedurave standarde;
- Monitoron funksionimin e mullinjve gjatë procesit të bluarjes sipas procedurës;
- Rregullon parametrat e brumëgatuesve sipas llojit të brumit;
- Programon furrat e pjekjes sipas llojit të produktit;
- Monitoron dhomat e fermentimit sipas llojit të produkteve të brumit;
- Përdor linjat e petëzimit sipas llojit të produktit që do të përgatitë;
- Përdor pajisjet e përgatitjes së mbushjeve të ndryshme, dozimit për mbushjen e produkteve të brumit sipas llojit të produktit;
- Kontrollon funksionimin e pajisjeve ftohëse dhe ngrirëse;
- Përdor instrumentet matëse për kontrollin e parametrave teknologjikë sipas manualeve përkatëse;

#### **NjN-01-III-0484-26 Planifikimi dhe organizimi i punës në teknologjinë e përpunimit të brumërave**

##### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të tregojë rëndësinë e teknologjisë ushqimore dhe ndikimin e saj në ushqim, shëndet dhe ekonominë e vendit;
2. Të përshkruajë organigramën e ndërmarrjeve të përpunimit të drithërave dhe brumit;
3. Të përshkruajë legjislacionin në fushën e teknologjisë ushqimore;
4. Të përshkruajë mënyrën e planifikimit, organizimit, menaxhimit dhe monitorimit të biznesit;
5. Të përshkruajë llojet e proceseve të punës në teknologjinë e përpunimit të drithërave dhe brumit;
6. Të interpretojë planin e prodhimit;
7. Të përshkruajë elementët dhe mënyrën e hartimit të një plani prodhimi ditor;
8. Të interpretojë recepturën;
9. Të listojë faktorët që ndikojnë në llogaritjen e rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit;
10. Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së rendimentit (rrezes), kostos së prodhimit;
11. Të shpjegojë elementët e një fletë analize dhe rëndësinë e interpretimit të saj;
12. Të tregojë rëndësinë e vendosjes së prioriteteve;
13. Të tregojë llojet e lëndëve të para dhe ndihmëse në teknologjinë e përpunimit të drithërave për miell dhe brumë;
14. Të përshkruajë mënyrën e planifikimit të mjeteve, pajisjeve dhe linjave për prodhimin e produkteve të brumit, sipas funksionimit dhe proceseve të punës;
15. Të tregojë rëndësinë e kontrollit të funksionimit të makinerive dhe pajisjeve para fillimit të punës;
16. Të përshkruajë rëndësinë e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
17. Të tregojë rëndësinë e koordinimit me kolegë dhe eprorë;
18. Të shpjegojë rëndësinë e pastrimit dhe sistemimit të vendit të punës, gjatë dhe në përfundim të proceseve.

19. Të përshkruajë mënyrat e monitorimit të procesit të punës;
20. Të listojë problemet gjatë organizimit të punës dhe mënyrat e zgjidhjes së tyre;
21. Të shpjegojë rëndësinë e minimizimit të humbjeve ushqimore në zinxhirin e prodhimit;
22. Të shpjegojë rëndësinë e dokumentimit dhe regjistrimit të proceseve;
23. Të përshkruajë institucionet kryesore që veprojnë në industrinë ushqimore dhe rolin e tyre në garantimin e sigurisë dhe cilësisë së produkteve ushqimore;
24. Të shpjegojë konceptin e hierarkisë, nivelet dhe rolin e saj në organizimin e punës;
25. Të shpjegojë parimet e Kodit të etikës dhe rëndësinë e zbatimit të tij;
26. Të përshkruajë rëndësinë dhe teknikat e komunikimit;
27. Të përshkruajë teknikat e punës në grup.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të organizojë vendin e punës në mënyre ergonomike;
2. Të planifikojë mjetet, pajisjet dhe linjat për prodhimin e produkteve të brumit, sipas funksionimit dhe proceseve të punës;
3. Të kryejë pastrimin dhe sistemimin e vendit të punës, gjatë dhe në përfundim të proceseve;
4. Të menaxhojë burimet për organizimin e veprimtarisë në fushën e përpunimit të miellit dhe brumit;
5. Të monitorojë realizimin e detyrave sipas procedurave;
6. Të përdor dokumentacionin teknik në funksion të prodhimit
7. Të raportojë realizimin e detyrave sipas procedurave.
8. Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike;
9. Të zbatojë hierarkinë në organizimin dhe raportimin e punës.
10. Të zbatojë etikën profesionale në çdo situatë pune;
11. Të komunikojë në mënyrë efektive duke përdorur terminologji profesionale dhe teknika motivimi;
12. Të punojë në mënyrë aktive në grup duke respektuar parimet përkatëse.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Planifikon proceset e punës sipas kërkesave të prodhimit ditor dhe recepturës;
- Planifikon mjetet dhe pajisjet sipas proceseve të punës;
- Përcakton detyrat dhe prioritetet e planit të punës në përputhje me objektivat e departamentit;
- Siguron burimet materiale të nevojshme për kryerjen e detyrave në kohën dhe vendin e duhur;
- Kontrollon funksionalitetin e mjeteve dhe pajisjeve të punës sipas manualeve përkatëse;
- Organizon mjedisin e punës në mënyrë efikase dhe të përshtatshme;
- Menaxhon burimet materiale sipas planifikimit;
- Menaxhon burimet financiare të departamentit sipas planifikimit financiar;
- Menaxhon burimet e nevojshme njerëzore sipas planifikimit;
- Menaxhon aktivitetin e punës sipas procedurave dhe afateve kohore;
- Monitoron procesin e punës në mënyrë të vazhdueshme dhe sistematike;
- Zbaton planin e prodhimit sipas udhëzimeve teknike;
- Kryen pastrimin dhe sistemimin e mjeteve, pajisjeve dhe vendit të punës (para, gjatë dhe pas

punës) sipas manualeve përkatëse dhe rregullores së brendshme;

- Dokumenton punën e kryer sipas procesit të punës;
- Llogarit rendimentin (rrezen) gjatë prodhimit të miellit dhe produkteve të brumit sipas formulave të dhëna;
- Llogarit koston e prodhimit për një njësi produkti brumi ose mielli sipas kriterëve ekonomike;
- Raporton për ecurinë e punës duke respektuar strukturën drejtuese dhe rrjedhën e komunikimit sipas rregullores së institucionit;
- Zbaton rregullat e etikës profesionale sipas procedurave të institucionit dhe me korrektësi;
- Zbaton Kodin e etikës në mënyrë të vazhdueshme dhe pa shkelje;
- Merr vendime etike sipas rastit konkret dhe në mënyrë të drejtë;
- Respekton rregullat e grupit me korrektësi dhe përgjegjësi;
- Komunikon në mënyrë digjitale sipas rregullave dhe etikës profesionale.

### **NjN-01-III-0485-26 Prodhimi i miellit**

#### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë llojet e drithërave dhe veçoritë botanike;
2. Të përshkruajë ndërtimin, strukturën dhe përbërjen e drithit;
3. Të argumentojë përdorimet e drithit sipas llojit të asortimentit;
4. Të shpjegojë faktorët që ndikojnë në cilësinë e drithit dhe miellit;
5. Të përshkruajë treguesit kryesorë të cilësisë së drithit dhe mënyra e përcaktimit të tyre;
6. Të përshkruajë mënyrat e marrjes së mostrave për kontrolle laboratorike;
7. Të shpjegojë elementët e kartës teknologjike;
8. Të përshkruajë mënyrat e pastrimit të drithit për bluarje;
9. Të përshkruajë teknologjinë e përpunimit të drithit për prodhimin e miellit;
10. Të përshkruajë rëndësinë e regjistrimit të makinerive të bluarjes së drithërave;
11. Të përshkruajë procesin e sitjes së miellit;
12. Të listojë llojet e problematikave gjatë sitjes duke përshkruar mënyrën e zgjidhjes së tyre;
13. Të shpjegojë treguesit kryesorë të cilësisë së miellit dhe mënyrën e përcaktimit të tyre;
14. Të përshkruajë përdorimet e nënproduktit të miellit (himet);
15. Të përshkruajë llojet e ambalazheve dhe përdorimet e tyre.

#### **Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale**

1. Të përzgjedhë llojet e drithërave sipas cilësisë dhe destinacionit të përpunimit;
2. Të përgatisë drithin për procesin e bluarjes (pastrim, përzgjedhje);
3. Të përdorë pajisjet dhe makineritë e bluarjes sipas standardeve teknologjike;
4. Të monitorojë procesin e bluarjes së drithit për prodhimin e miellit;
5. Të kontrollojë procesin e sitjes dhe ndarjes së miellit sipas granulometrisë;
6. Të kryejë identifikimin dhe korrigjimin e problemeve gjatë procesit të bluarjes;
7. Të mbikqyrë treguesit teknologjikë të cilësisë gjatë prodhimit të miellit;

8. Të magazinojë miellin në kushte të përshtatshme ruajtjeje sipas kërkesave teknologjike.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Vlerëson cilësinë e drithërave sipas treguesve organoshqisorë dhe laboratorikë;
- Merr kampione të drithit sipas procedurave standarde;
- Kryen pastrimin e drithit nga papastërtitë mekanike dhe biologjike sipas diagramës;
- Kontrollon lagështinë dhe pastërtinë e drithit para bluarjes sipas procedurës;
- Përgatit dhe ndez makineritë e bluarjes sipas kartës teknologjike;
- Monitoron procesin e bluarjes dhe rregullon parametrat teknologjikë sipas diagramës;
- Kryen sitjen e miellit sipas klasifikimit të kërkuar;
- Identifikon problematikat gjatë bluarjes dhe i korrigjon ato sipas llojit të tyre;
- Kontrollon cilësinë e miellit sipas treguesve fiziko-kimikë dhe organoshqisorë;
- Kryen ambalazhimin e miellit sipas peshës dhe llojit të produktit;
- Ruan miellin në kushte të përshtatshme magazinimi;

### **NjN-01-III-0486-26 Prodhimi i bukës**

#### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të listojë llojet e miellrave për prodhimin e bukës;
2. Të shpjegojë veçoritë e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e bukës;
3. Të përshkruajë rolin e miellit, ujit, kripës, majasë dhe lëndëve ndihmëse në përgatitjen e brumit për bukë;
4. Të shpjegojë proceset fermentuese që ndodhin gjatë përgatitjes së brumit të bukës;
5. Të shpjegojë faktorët që ndikojnë në cilësinë e brumit (temperatura, lagështia, koha e fermentimit);
6. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së majave për prodhimin e bukës;
7. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit me maja të presuar, maja të thartë, brumë të kombinuar dhe brumë të ardhur;
8. Të shpjegojë procesin e formësimit, ardhjes, pjekjes dhe ndryshimet fiziko-kimike gjatë këtyre proceseve;
9. Të shpjegojë llojet e bukëve dhe veçoritë e tyre;
10. Të shpjegojë defektet e bukës, shkaqet dhe masat parandaluese të tyre;
11. Të shpjegojë treguesit e përgjithshëm të cilësisë së bukës;
12. Të përshkruajë procesin e ftohjes dhe kushtet e ruajtjes së bukës;
13. Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe procesin e ambalazhimit të bukës.

#### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të përgatitë majanë për prodhimin e bukës;
2. Të përgatitë brumin për bukë të llojeve të ndryshme;
3. Të monitorojë procesin e fermentimit të brumit;
4. Të kryejë pjekjen e bukës;

5. Të zbatojë procedurat edhe standardet për ftohjen dhe ruajtjen e bukës.

#### **Kriteret e vlerësimit**

- Vlerëson treguesit organoshqisorë për lëndët e para dhe ato ndihmëse;
- Kryen peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- Mat temperaturën e ambientit, miell dhe ujit sipas procedurës;
- Kryen llogaritje për përcaktimin e temperaturës së ujit për përgatitjen e brumit sipas formulës përkatëse;
- Kryen procese përgatitore për aktivizimin e majasë, sipas kartës teknologjike;
- Përgatit brumin në brumëgatuese sipas llojit të bukës;
- Vlerëson kohën që i duhet brumit të jetë gati sipas llojit të tij;
- Kryen ndezjen dhe përgatitjen e dhomës së fermentimit sipas standardit;
- Kontrollon lagështinë e dhomës së fermentimit sipas kartës teknologjike;
- Kontrollon temperaturën gjatë fermentimit sipas kartës teknologjike;
- Vendos bukët në dhomën e fermentimit sipas procedurës;
- Monitoron kohën e fermentimit deri në ardhjen optimale të brumit;
- Ndez dhe programon furrën në temperaturën e përcaktuar sipas kartës teknologjike;
- Vendos bukët në furrë për pjekje sipas procedurës;
- Përdor sistemin e avullit gjatë pjekjes sipas kërkesave teknologjike;
- Monitoron dhe korrigjon kohën e pjekjes në përputhje me kërkesat e kartës teknologjike;
- Nxjerr bukët nga furra në kohën e duhur;
- Vendos bukët për ftohje në kushte të përshtatshme higjieno-sanitare sipas standardeve;
- Monitoron procesin e ftohjes për të ruajtur cilësinë e produktit;
- Kryen ambalazhimin e bukës sipas standardeve përkatëse;
- Vendos dhe ruan bukët në vendin e caktuar sipas kërkesave teknologjike dhe higjieno-sanitare.

#### **NjN-01-III-0487-26 Prodhimi i makaronave**

##### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë llojet kryesore të makaronave dhe karakteristikat e tyre (të thata, të freskëta, me mbushje etj.);
2. Të përshkruajë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës së dhënë dhe rolin e tyre në cilësinë e produktit;
3. Të përshkruajë ndryshimet midis prodhimit industrial, atij artizanal dhe të makaronave të freskëta;
4. Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të makaronave dhe fazat kryesore të tij;
5. Të shpjegojë rëndësinë e përzgjedhjes së semolinës dhe ndikimin e proteinës/glutenit në cilësinë e produktit;
6. Të shpjegojë procesin e përgatitjes së brumit për makarona dhe parametrat kryesorë (lagështia, përzierja, struktura);
7. Të përshkruajë mënyrën e funksionimit të pajisjeve të prodhimit dhe procedurat bazë të operimit

(ndeze/ndalim);

8. Të përshkruajë fazat kryesore të prodhimit të makaronave: përzierje, presim, formësim, prerje, tharje, paketim;
9. Të shpjegojë llojet e trafila-ve (formave) dhe ndikimin e tyre në formën dhe strukturën e makaronave;
10. Të përshkruajë rëndësinë e monitorimit të parametrave të procesit gjatë presimit (ekstradimit) dhe formësimit (presioni, temperatura, shpejtësia);
11. Të përshkruajë karakteristikat cilësore të makaronave gjatë prodhimit (formë, ngjyrë, strukturë);
12. Të shpjegojë procesin e përgatitjes së makaronave të freskëta si dhe kërkesat teknologjike për to;
13. Të shpjegojë llojet e mbushjeve dhe mënyrën e përgatitjes së tyre;
14. Të përshkruajë metodat dhe procesin e tharjes së makaronave (monitorimi i parametrave kohë, temperaturë, lagështi) dhe ndikimin e saj në strukturën, stabilitetin dhe jetëgjatësinë e produktit;
15. Të shpjegojë ndikimin e temperaturës dhe lagështisë në tharjen e makaronave;
16. Të shpjegojë rrjedhën e produktit nga prodhimi në paketim dhe rëndësinë e sinkronizimit të linjës;
17. Të përshkruajë kontrollin (vizual dhe fizik) cilësor të makaronave para paketimit ose ngrirjes;
18. Të shpjegojë defektet që ndodhin nga tharja e gabuar dhe masat parandaluese;
19. Të përshkruajë llojet e ambalazhimit dhe specifikimet teknike për produktet e makaronave;
20. Të përshkruajë rëndësinë e kontrollit të konformitetit të paketimit;
21. Të shpjegojë parimet e gjurmueshmërisë së produktit (data, loti, identifikimi);
22. Të përshkruajë mënyrën e sistemit të produkteve në kuti dhe paleta për ruajtje dhe transport;
23. Të shpjegojë procesin e ngrirjes së makaronave të freskëta dhe ndikimin në cilësi;
24. Të shpjegojë rëndësinë e raportimit të problemeve teknike dhe ndërhyrjes në kohë gjatë prodhimit dhe paketimit.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e makaronave;
2. Të përgatisë brumin për prodhimin industrial, artizanale dhe të freskët të makaronave;
3. Të kontrollojë parametrat e përgatitjes së brumit;
4. Të kryejë presimin dhe formësimin e makaronave sipas llojit të produktit;
5. Të monitorojë parametrat gjatë presimit dhe formësimit;
6. Të regjistrojë parametrat e thikës për prerjen e formës së makaronave;
7. Të kontrollojë procesin e paratharjes, tharjes dhe stabilizimit të makaronave;
8. Të monitorojë sistemin e ftohjes së makaronave;
9. Të monitorojë procesin e depozitimit të makaronave në sillozët përkatës;
10. Të monitorojë procesin e ambalazhimit të makaronave;
11. Të përgatisë makarona të freskëta sipas kërkesave teknologjike;
12. Të përgatisë mbushje në rastin e produkteve me mbushje;
13. Të zbatojë hapat për procesin e ruajtjes (ngrirje, atmosferë e modifikuar (MAP) etj.) në rastin e makaronave të freskëta;
14. Të identifikojë defektet dhe të marrë masa korrigjuese.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Vlerëson treguesit organoshqisorë për lëndët e para dhe ato ndihmëse;
- Kryen peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- Kryen ndezjen e linjës (para ngrohje) sipas standardeve;
- Vendos trafilen (formën) sipas llojit të makaronave;
- Kryen llogaritje për përcaktimin e temperaturës së ujit për përgatitjen e brumit sipas formulës përkatëse në rastin e makaronave artizanale apo të freskëta;
- Monitoron parametrat e përgatitjes së brumit sipas llojit dhe recepturës përkatëse në rastin e makaronave industriale;
- Përgatit brumin në përzierës industrial apo brumëgatuese sipas llojit të makaronave;
- Kryen ndezjen dhe përgatitjen e linjës për tharjen e makaronave sipas standardit;
- Monitoron parametrat e presës dhe testatës sipas recepturës;
- Regjistron parametrat e thikës për prerjen e formës sipas llojit të makaronave;
- Monitoron parametrat e paratharjes, tharjes dhe stabilizimit sipas recepturës;
- Korrigjon kohën, temperaturën dhe lagështinë gjatë tharjes në përputhje me kërkesat e recepturës së kërkuar;
- Monitoron procesin e ftohjes së makaronave për të ruajtur cilësinë e produktit sipas kartës teknologjike;
- Përzgjedh destinacionin final (depozitë, sillozë, tava etj.) për vendosjen e makaronave sipas llojit;
- Përgatit mbushjet sipas llojit, në rastin e makaronave me mbushje;
- Kryen ambalazhimin e makaronave sipas standardeve përkatëse;
- Zbaton hapat e procesit të ruajtjes (ngrirje, MAP etj.) sipas kushteve teknologjike dhe higjieno-sanitare;
- Magazinon makaronat e prodhuara sipas parimit FIFO dhe FEFO.

#### **NjN-01-III-0488-26 Prodhimi i asortimenteve të kripura**

##### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të listojë llojet e asortimenteve të kripura;
2. Të përshkruajë llojet e miellrave dhe kërkesat e tyre për prodhimin e asortimenteve të kripura;
3. Të përshkruajë veçoritë e lëndëve ndihmëse për prodhimin e asortimenteve të kripura;
4. Të shpjegojë rolin e miellit, ujit, vezës, qumështit, kripës, sheqerit, majasë dhe yndyrnave në cilësinë e produktit;
5. Të përshkruajë llojet e brumërave (i butë, i fortë, i lidhur etj.) për asortimente të ndryshme të kripura;
6. Të përshkruajë proceset parapërgatitore të pajisjeve dhe makinerive për prodhimin e asortimenteve të kripura;
7. Të përshkruajë mënyrat e përgatitjes së brumit për asortimente të ndryshme të kripura;
8. Të argumentojë rëndësinë e llogaritjes së temperaturës së ujit për përgatitjen e brumit sipas llojit të asortimentit të kripur;
9. Të shpjegojë proceset e fermentimit dhe ndikimin e tyre në strukturën e brumit;

10. Të përshkruajë mënyrat e formësimit dhe modelimit të asortimenteve të ndryshme;
11. Të përshkruajë llojet e produkteve shtesë që përdoren në prodhimin e asortimenteve të kripura dhe mënyrat e përgatitjes së tyre;
12. Të përshkruajë procesin e pjekjes dhe kushtet teknologjike të saj;
13. Të shpjegojë defektet e asortimenteve të kripura, shkaqet dhe masat parandaluese të tyre;
14. Të përshkruajë procesin e ftohjes së asortimenteve të kripura;
15. Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe procesin e ambalazhimit të asortimenteve të kripura.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të përgatisë brumëra për asortimente të ndryshme të kripura sipas recetës;
2. Të monitorojë procesin e fermentimit të brumit sipas llojit të produktit;
3. Të kryejë formësimin dhe modelimin e asortimenteve të kripura;
4. Të realizojë pjekjen e produkteve të kripura;
5. Të zbatojë procedurat dhe standardet për ftohjen dhe ruajtjen e produkteve të kripura.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Vlerëson treguesit organoshqisorë për lëndët e para dhe ato ndihmëse;
- Kryen peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recepturës;
- Mat temperaturën e ambientit, miellit dhe ujit sipas procedurës;
- Kryen llogaritje për përcaktimin e temperaturës së ujit për përgatitjen e brumit sipas formulës përkatëse;
- Përgatit brumin në brumëgatuëse sipas llojit të asortimentit të kripur;
- Vlerëson kohën që i duhet brumit të jetë gati sipas llojit të tij;
- Kryen ndezjen dhe përgatitjen e dhomës së fermentimit sipas standardit;
- Kontrollon parametrat e lagështisë së dhomës së fermentimit sipas kartës teknologjike;
- Kontrollon temperaturën gjatë fermentimit sipas kartës teknologjike;
- Vendos produktet në dhomën e fermentimit sipas procedurës;
- Monitoron kohën e fermentimit deri në ardhjen optimale të brumit;
- Realizon formimin dhe modelimin e asortimenteve të ndryshme të kripura sipas kërkesave teknologjike;
- Përgatit mbushje dhe shtesa të ndryshme sipas recetës;
- Kryen mbushjen e asortimenteve të kripura sipas recetës;
- Ndez dhe programon furrën në temperaturën e përcaktuar sipas kartës teknologjike;
- Vendos produktet në furrë për pjekje sipas procedurës;
- Përdor sistemin e avullit gjatë pjekjes sipas kërkesave teknologjike (kur kërkohet);
- Monitoron dhe korrigjon kohën e pjekjes në përputhje me kërkesat e kartës teknologjike;
- Nxjerr produktet nga furra në kohën e duhur;
- Vendos produktet për ftohje në kushte të përshtatshme higjieno-sanitare sipas standardeve;
- Monitoron procesin e ftohjes për të ruajtur cilësinë e produktit sipas llojit;
- Kryen ambalazhimin e produkteve sipas standardeve përkatëse;

- Vendos dhe ruan produktet në vendin e caktuar sipas kërkesave teknologjike dhe higjiëno-sanitare.

## **NjN-01-III-0489-26 Prodhimi i asortimenteve të ëmbla**

### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të përshkruajë llojet e asortimenteve të ëmbla;
2. Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave përmirësuese në prodhimet e asortimenteve të ëmbla;
3. Të përshkruajë proceset parapërgatitore të pajisjeve dhe makinerive për prodhimin e asortimenteve të ëmbla;
4. Të shpjegojë proceset teknologjike të prodhimit të asortimenteve të ëmbla;
5. Të përshkruajë llojet e brumërave për prodhimin e asortimenteve të ëmbla;
6. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumërave sipas llojit të asortimentit të ëmbël;
7. Të përshkruajë fazat e prodhimit të asortimentit të ëmbël (përgatitja, pjekja, ftohja, dekorimi);
8. Të shpjegojë rëndësinë e temperaturës dhe kohës në prodhimin e asortimenteve të ëmbla;
9. Të përshkruajë llojet e lëndëve shtesë për prodhimin e asortimenteve të ëmbla, mënyrat e përgatitjes së tyre;
10. Të përshkruajë mënyrat e formësimit dhe modelimit të asortimenteve të ëmbla.
11. Të shpjegojë proceset e fermentimit dhe ndikimin e tyre në strukturën e brumit për asortimentet e ëmbla me maja
12. Të shpjegojë teknikat e pjekjes dhe ftohjes së asortimenteve të ëmbla;
13. Të shpjegojë defektet, shkaqet dhe masat parandaluese gjatë prodhimit të asortimenteve të ëmbla;
14. Të përshkruajë mënyrën e përgatitjes së kremrave dhe shurupit sipas recetës;
15. Të shpjegojë mënyrat e dekorimit dhe prezantimit të produkteve të ëmbla;
16. Të tregojë rëndësinë e kreativitetit gjatë dekorimit përfundimtar të asortimentit të ëmbël;
17. Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes së asortimenteve të ëmbla;
18. Të përshkruajë mënyrat e ambalazhimit dhe etiketimit të asortimenteve të ëmbla.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale**

1. Të përgatisë brumëra për prodhimin e asortimenteve të ëmbla;
2. Të kryejë formimin dhe modelimin e asortimenteve të ëmbla;
3. Të monitorojë procesin e fermentimit të brumit sipas llojit të produktit të ëmbël;
4. Të realizojë pjekjen e produkteve të ëmbla;
5. Të realizojë ftohjen e produkteve të ëmbla;
6. Të përgatit kremrat, shurupet dhe elementet dekorative sipas recetës;
7. Të dekorojë dhe ambalazhojë produktet e ëmbla sipas standardeve.
8. Të zbatojë procedurat dhe standardet për ruajtjen e asortimenteve të ëmbla.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Kryen përzgjedhjen dhe vlerësimin organoshqisor të lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave përmirësuese sipas recetës;

- Kryen matje dhe peshime të përbërësve sipas recetës;
- Mat temperaturën e ambientit, miellit dhe ujit sipas procedurës;
- Kryen llogaritje për përcaktimin e temperaturës së ujit për përgatitjen e brumit sipas formulës përkatëse;
- Zbaton hapat për përgatitjen e asortimenteve të ëmbla sipas udhëzimeve dhe recetës;
- Përgatit brumin në brumëgatuese/mikser sipas llojit të asortimentit të ëmbël;
- Realizon formimin dhe modelimin e asortimenteve të ndryshme të ëmbla sipas llojit dhe kërkesave teknologjike;
- Përgatit dhomën fermentimit sipas standardit, për asortimentet e ëmbla me maja;
- Vendos produktet në dhomën e fermentimit sipas procedurës;
- Monitoron parametrat e dhomës së fermentimit sipas kartës teknologjike;
- Monitoron kohën e fermentimit deri në ardhjen optimale të brumit;
- Ndez dhe programon furrën në temperaturën e përcaktuar sipas kartës teknologjike;
- Monitoron parametrat e pjekjes në përputhje me kërkesat e kartës teknologjike;
- Nxjerr produktet nga furra në kohën e duhur;
- Monitoron procesin e ftohjes sipas standardeve për të ruajtur cilësinë e produktit sipas llojit;
- Peshon dhe mat përbërësit për prodhimin e kremrave dhe shurupit të sheqerit sipas recetës;
- Përgatit kremrat, shurupet dhe elementet dekorative sipas llojit të asortimentit;
- Dekoron produktet me kujdes sipas kërkesave dhe llojit të asortimentit të ëmbël;
- Kryen ambalazhimin e asortimenteve të ëmbla sipas standardeve përkatëse;
- Ruan asortimentet e ëmbla në vendin e caktuar sipas kërkesave teknologjike dhe higjieno-sanitare.

## **NjN-01-III-0490-26 Prodhimi i petëve dhe produkteve tradicionale**

### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të listojë përbërësit e recetave për lloje të ndryshme petësh (të njoma, të thata dhe sfoliat);
2. Të shpjegojë rolin dhe rëndësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse në cilësinë e produktit përfundimtar;
3. Të përshkruajë treguesit organoshqisorë të lëndëve të para dhe mënyrën e vlerësimit të tyre sipas standardeve;
4. Të shpjegojë procesin e përgatitjes së brumit (manual dhe me makineri), sipas recetës dhe kartës teknologjike;
5. Të shpjegojë treguesit e gatishmërisë së brumit për petë dhe faktorët që ndikojnë në cilësinë e tij;
6. Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të petëve të njoma dhe të thata;
7. Të përshkruajë procesin e përgatitjes së brumit sfoliat, duke përfshirë formimin, palosjen dhe hapjen në shtresa;
8. Të shpjegojë rolin e yndyrnave në prodhimin e petëve sfoliat;
9. Të shpjegojë mënyrat e ambalazhimit dhe kushtet e ruajtjes për petët e njoma, të thata dhe brumin sfoliat;
10. Të vlerësojë cilësinë e produktit përfundimtar bazuar në treguesit cilësorë dhe standardet

përkatëse.

11. Të përshkruajë llojet e asortimenteve tradicionale të brumit (jufka, trahana, fli, ballokume etj.);
12. Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave të përdorura në prodhimet tradicionale të brumit;
13. Të përshkruajë proceset parapërgatitore për prodhimin e asortimenteve tradicionale;
14. Të përshkruajë llojet e brumërave të përdorur për asortimente të ndryshme tradicionale;
15. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumit sipas llojit të produktit tradicional (zënia, fermentimi, pushimi, hapja, tharja, pjekja etj.);
16. Të përshkruajë fazat e prodhimit të asortimenteve tradicionale (përgatitja, formimi, fermentimi, tharja/pjekja, ftohja etj.);
17. Të shpjegojë rëndësinë e temperaturës, kohës dhe kushteve të mjedisit në prodhimin e produkteve tradicionale;
18. Të përshkruajë teknikat tradicionale të përpunimit të brumit (hapje me dorë, tharje natyrale, pjekje në saç/furrë etj.);
19. Të shpjegojë veçoritë teknologjike të përgatitjes dhe prodhimit të jufkave, duke përfshirë përbërjen e brumit, shtresimin dhe mënyrën tradicionale të tharjes;
20. Të shpjegojë veçoritë teknologjike të përgatitjes dhe prodhimit të fli-së, duke përfshirë përbërjen e brumit, shtresimin dhe mënyrën tradicionale të pjekjes;
21. Të përshkruajë procesin teknologjik të prodhimit të trahanasë, duke theksuar fermentimin, thërmimin, tharjen dhe ruajtjen e tij si produkt tradicional;
22. Të përshkruajë veçoritë e përgatitjes së ballokumeve, duke shpjeguar përzgjedhjen e lëndëve të para dhe mënyrën e veçantë të përzierjes dhe formësimit të brumit;
23. Të përshkruajë treguesit cilësorë dhe organoshqisorë të produkteve tradicionale të brumit;
24. Të shpjegojë defektet e mundshme gjatë prodhimit, shkaqet dhe mënyrat e parandalimit të tyre;
25. Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes dhe ambalazhimit të produkteve tradicionale;
26. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së traditës dhe autenticitetit në prodhimin e këtyre produkteve.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të përzgjedhë dhe të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës;
2. Të përgatitë brumin për petë sipas kërkesave teknologjike;
3. Të përcaktojë gatishmërinë e tij sipas kërkesave teknologjike;
4. Të zbatojë teknikat e përpunimit dhe formimit të brumit (hapje, dozimi, palosje për sfoliat).
5. Të kryejë proceset teknologjike si: (pjekja, kontrolli i fryrjes dhe shtresëzimit, vlerësimi i tregueseve organoshqisorë);
6. Të vlerësojë cilësinë e produktit përfundimtar sipas standardeve.
7. Të përzgjedhë saktë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e produkteve tradicionale;
8. Të përgatisë brumin për jufka, sipas përbërjes, raporteve dhe konsistencës për hapje e tharje;
9. Të përgatisë brumin për trahana, duke përzier përbërësit dhe përgatitjen për procesin e fermentimit;
10. Të përgatisë brumin për fli, si masë të lëngshme dhe homogjene për shtresim;
11. Të përgatisë brumin për ballokume, sipas teknikës së përzierjes dhe strukturës së kërkuar;
12. Të kryejë hapjen dhe formimin e produkteve (petë, jufka, ballokume, shtresim fli);

13. Të monitorojë proceset (fermentim, pushim, tharje) sipas produktit;
14. Të realizojë pjekjen sipas teknikës (saç, furrë, tharje natyrale);
15. Të realizojë ftohjen duke ruajtur cilësinë e produktit;
16. Të zbatojë teknikat tradicionale (hapje me dorë, shtresim, tharje, pjekje);
17. Të kryejë përpunimet përfundimtare (thërrmim, ndarje, prerje etj.);
18. Të ambalazhojë produktet sipas standardeve;
19. Të zbatojë standardet e ruajtjes (temperaturë, lagështi, higjienë).

### **Kriteret e vlerësimit**

- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës;
- Kontrollon treguesit organoshqisor të lëndëve të para dhe ndihmëse (ngjyrë, aromë, pastërti, lagështi), sipas standardeve;
- Respekton raportet e përbërësve, sipas recetës.
- Peshon dhe mat përbërësit, sipas recetës.
- Zbaton hapat e përgatitjes së brumit (manual/makineri), sipas kartës teknologjike.
- Respekton kohën dhe mënyrën e përzierjes, sipas standardit;
- Vlerëson gatishmërinë e brumit (elasticitet, homogjenitet), sipas treguesve;
- Korrigjon gabimet gjatë përgatitjes së brumit për petë, sipas llojit;
- Ndan brumin në pjesë, sipas llojit të petës;
- Hap brumin me trashësi të njëtrajtshme, sipas llojit të petës;
- Zbaton teknikat për petë të njoma, të thata dhe sfoliat, sipas procesit teknologjik;
- Vendos margarinën/gjalpë/melangë sipër brumit për petë sfoliat;
- Kryen palosjen e brumit sfoliat në mënyrë korrekte, sipas teknikës së përcaktuar;
- Kontrollon parametrat (temperaturë, kohë, lagështisë), sipas kartës teknologjike.
- Kryen tharjen/pjekjen dhe ftohjen e petëve, sipas standardeve;
- Ambalazhon petët sipas llojit;
- Vlerëson cilësinë përfundimtare (ngjyrë, strukturë, formë, shije), sipas standardeve.
- Përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse për secilin produkt (miell për jufka/trahana, vezë për jufka, miell misri për ballokume etj.) sipas recetës së secilit produkt;
- Përgatit brumin për jufka, duke arritur konsistencë elastike dhe të përshtatshme për hapje dhe tharje;
- Përgatit masën për trahana, duke përzier përbërësit dhe duke e bërë të përshtatshme për fermentim;
- Përgatit brumin për fli, duke siguruar masë të lëngshme dhe homogjene për shtresim;
- Përgatit brumin për ballokume, duke zbatuar teknikën tradicionale të përzierjes për strukturë karakteristike;
- Realizon hapjen e petëve për jufka dhe shtresimin për fli sipas kërkesave;
- Realizon formimin e ballokumeve sipas kërkesave;
- Monitoron fermentimin e trahanasë dhe tharjen e saj sipas kushteve përkatëse;
- Monitoron pushimin dhe tharjen e jufkave sipas kushteve përkatëse;
- Zbaton procedurat e pjekjes së flisë në saç sipas teknikave tradicionale;

- Kryen pjekjen e ballokumeve në furrë, sipas teknikave tradicionale;
- Realizon ftohjen e produkteve (sidomos ballokumeve dhe flisë) në kushte të përshtatshme;
- Zbaton teknikat tradicionale specifike për prodhimin e produkteve ( hapje me dorë për jufka, shtresim për fli, fermentim dhe tharje për trahana etj. );
- Kryen përpunimet përfundimtare: ndarjen e jufkave, thërrmimin e trahanasë, prerjen e flisë;
- Realizon ambalazhimin sipas kërkesave të çdo produkti produktit (ruajtje të thatë për jufka/trahana, paketim të kujdesshëm për ballokume) etj. ;
- Zbaton kushtet e ruajtjes sipas produktit (lagështia për jufka/trahana, temperatura për ballokume), duke garantuar cilësinë;
- Respekton rregullat higjeno-sanitare dhe sigurinë në punë gjatë gjithë procesit, sipas rregulloreve.

### **NjN-01-III-0491-26 Menaxhimi i mbetjeve**

#### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të përshkruajë konceptin e menaxhimit të mbetjeve në industrinë ushqimore;
2. Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit të mbetjeve për mbrojtjen e mjedisit dhe sigurinë ushqimore;
3. Të klasifikojë llojet e mbetjeve të krijuara gjatë proceseve të përpunimit të brumërave (organike, inorganike, të rrezikshme etj.);
4. Të listojë burimet e gjenerimit të mbetjeve në repartet e prodhimit;
5. Të përshkruajë mënyrat e ndarjes së mbetjeve sipas kategorive dhe kërkesave përkatëse;
6. Të shpjegojë procedurat për grumbullimin, ruajtjen dhe transportin e mbetjeve;
7. Të përshkruajë mënyrat e trajtimit të ujërave që dalin nga industria ushqimore.
8. Të përshkruajë kushtet higjeno-sanitare për trajtimin e mbetjeve në ambientet e prodhimit;
9. Të përshkruajë rreziqet që paraqesin mbetjet për sigurinë ushqimore dhe shëndetin;
10. Të përshkruajë metodat e trajtimit dhe eliminimit të mbetjeve (riciklimi, kompostimi, asgjësimi);
11. Të përshkruajë praktikat për reduktimin dhe menaxhimin e mbetjeve në burim gjatë proceseve të prodhimit;
12. Të përshkruajë kërkesat ligjore dhe standardet për menaxhimin e mbetjeve në industrinë ushqimore;
13. Të përshkruajë rëndësinë e dokumentimit dhe monitorimit të mbetjeve;
14. Të listojë masat parandaluese për shmangien e ndotjes së mjedisit nga mbetjet;
15. Të shpjegojë lidhjen midis menaxhimit të mbetjeve dhe sistemeve të sigurisë ushqimore (HACCP);
16. Të argumentojë rëndësinë e përgjegjësisë profesionale dhe ndërgjegjësimit mjedisor në vendin e punës.

#### **Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale**

1. Të identifikojë llojet e mbetjeve të krijuara gjatë proceseve të përpunimit të brumërave (organike, inorganike, të rrezikshme etj.) dhe burimet e gjenerimit të tyre;
2. Të ndajë mbetjet sipas kategorive;

3. Të zbatojë procedurat e grumbullimit, ruajtjes dhe transportit;
4. Të respektojë kushtet higjieno-sanitare;
5. Të zbatojë metodat e trajtimit dhe eliminimit të mbetjeve (riciklimi, kompostimi, asgjësimi);
6. Të zbatojë planet e punës për reduktimin e mbetjeve në burim;
7. Të dokumentojë procesin e trajtimit të mbetjeve;
8. Të parandalojë ndotjen e mjedisit;
9. Të demonstrojë përgjegjësi mjedisore dhe profesionale.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Identifikon dhe klasifikon mbetjet sipas kategorisë;
- Respekton kërkesat higjieno-sanitare për menaxhimin e mbetjeve sipas bazës ligjore;
- Identifikon rreziqet dhe ndikimin e tyre në sigurinë ushqimore sipas rastit;
- Zbaton metodat e trajtimit të mbetjeve sipas procedurave;
- Redukton mbetjet në mënyrë efektive;
- Monitoron dhe dokumenton proceset e trajtimit të mbetjeve sipas standardeve;
- Parandalon ndotjen e mjedisit të punës;
- Demonstron qasje profesionale dhe të përgjegjshme.

### **NjN-24-III-0492-26 Sipërmarrje, komunikim dhe edukim karriere**

#### **Rezultatet e të nxënit në njohuri**

1. Të shpjegojë metodat e zhvillimit profesional (trajnim, praktikë) dhe rëndësinë e tyre;
2. Të përshkruajë hapat e zhvillimit të karrierës në industrinë e përpunimit të brumërave;
3. Të shpjegojë burimet e informacionit për rritjen profesionale dhe përdorimin e tyre;
4. Të argumentojë rëndësinë e përditësimit të njohurive sipas zhvillimeve teknologjike në sektor;
5. Të përshkruajë mënyrat e sigurimit të lëndëve të para, ndihmëse, mjeteve dhe pajisjeve të nevojshme për prodhim;
6. Të shpjegojë mënyrën e zbatimit të planit të prodhimit në repartin e punës;
7. Të përshkruajë mënyrën e përgatitjes së fletës së kërkesës për lëndët e para, ndihmëse dhe materialet higjienizuese;
8. Të përshkruajë dokumentacionin e përdorur në repart (fletë hyrje, fletë dalje, fletë analizë, fletë kërkesë, fletë prodhim);
9. Të shpjegojë mënyrën e përgatitjes dhe plotësimit të dokumentacionit të brendshëm të prodhimit;
10. Të përshkruajë format dhe mënyrat e ruajtjes dhe arkivimit të dokumentacionit të prodhimit;
11. Të shpjegojë kriteret e fletës së analizës për pranimin e lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas standardeve të cilësisë;
12. Të përshkruajë llojet e faturave dhe mënyrat e plotësimit të faturave të thjeshta dhe tatimore;
13. Të përshkruajë mënyrën e plotësimit të faturës gjatë shitjes së produkteve të brumit;
14. Të përshkruajë mënyrën e përgatitjes së preventivit të prodhimit për asortimentet e brumit dhe elementët përbërës të tij;
15. Të shpjegojë teknikat bazë të promovimit dhe marketingut të produkteve të brumit;

16. Të përshkruajë rëndësinë e ofertave dhe mënyrën e përgatitjes së tyre për produktet e brumit;
17. Të përshkruajë përdorimin e teknologjisë së informacionit dhe komunikimit (TIK) në shitje, reklamim dhe menaxhim të prodhimit.

### **Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale**

1. Të planifikojë procesin e punës dhe të prodhimit, duke zbatuar planin e prodhimit dhe duke siguruar lëndët e para dhe mjetet e nevojshme;
2. Të përgatisë dokumentacionin e prodhimit dhe tregtimit, duke përfshirë fletët e punës, dokumentet e brendshme dhe faturimin;
3. Të hartojë preventivin e prodhimit për asortimentet e brumit duke analizuar dhe përfshirë të gjithë elementët përbërës në mënyrë të saktë;
4. Të zbatojë teknikat bazë të marketingut dhe përdorimin e TIK, për promovimin, ofertimin dhe shitjen e produkteve të brumit.

### **Kriteret e vlerësimit**

- Zgjedh burime informacioni për zhvillim profesional (libra, internet, trajnime), sipas nevojave të punës;
- Harton hapa konkretë të zhvillimit të karrierës në industrinë e përpunimit të brumërave, sipas objektivave profesionale;
- Përdor burime informacioni për zhvillim profesional në situata pune, sipas kërkesave të profesionit;
- Përditëson njohuritë përmes trajnimeve dhe materialeve profesionale, sipas zhvillimeve teknologjike në sektor;
- Përcakton mënyrat e sigurimit të lëndëve të para, mjeteve dhe pajisjeve për prodhim, sipas planit të furnizimit;
- Llogarit nevojat për lëndë të para, mjete dhe pajisje, sipas planit të prodhimit;
- Organizon hapat e procesit të punës në repart, sipas rrjedhës teknologjike të prodhimit;
- Zbaton planin e prodhimit në procesin e punës, sipas kërkesave teknologjike;
- Koordinon përdorimin e materialeve, mjeteve dhe kohës gjatë prodhimit, sipas organizimit të punës;
- Plotëson dokumentacionin e prodhimit (hyrje, dalje, kërkesa, analiza, prodhim), sipas procedurave të repartit;
- Plotëson faturat e shitjes, sipas rregullave ligjore dhe fiskale;
- Arkivon dokumentacionin e prodhimit, sipas rregullave të administrimit;
- Përgatit preventivin sipas kërkesave teknologjike të prodhimit;
- Identifikon faktorët që ndikojnë në rendiment, sipas procesit teknologjik të prodhimit;
- Analizon të dhënat ekonomike për përmirësimin e eficiencës, sipas rezultateve të prodhimit;
- Zbaton teknika promovimi të produkteve, sipas strategjive të marketingut;
- Përdor teknologjinë e informacionit për reklamim dhe shitje, sipas mjeteve digjitale;
- Kryen analizë të tregut për përmirësimin e shitjeve, sipas kërkesës së konsumatorit.

**Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:**

| <b>Nr.</b> | <b>Njësi të nxëni</b>                                                        | <b>Peshat në %</b> | <b>Kodet</b>       |
|------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>1</b>   | Kimi analitike dhe ushqimore                                                 | <b>3</b>           | NjN-01-III-0476-26 |
| <b>2</b>   | Mikrobiologji ushqimore                                                      | <b>3</b>           | NjN-01-III-0477-26 |
| <b>3</b>   | Bazat e të ushqyerit                                                         | <b>3</b>           | NjN-01-III-0478-26 |
| <b>4</b>   | Cilësia dhe siguria ushqimore                                                | <b>5</b>           | NjN-01-III-0479-26 |
| <b>5</b>   | Ruajtja dhe konservimi i produkteve ushqimore                                | <b>3</b>           | NjN-01-III-0480-26 |
| <b>6</b>   | Prodhimi i produkteve dietike të brumit                                      | <b>6</b>           | NjN-01-III-0481-26 |
| <b>7</b>   | Rregullat e higjienës personale, sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit  | <b>6</b>           | NjN-01-III-0482-26 |
| <b>8</b>   | Proceset dhe aparatet në industrinë ushqimore                                | <b>6</b>           | NjN-01-III-0483-26 |
| <b>9</b>   | Planifikimi dhe organizimi i punës në teknologjinë e përpunimit të brumërave | <b>3</b>           | NjN-01-III-0484-26 |
| <b>10</b>  | Prodhimi i miellit                                                           | <b>6</b>           | NjN-01-III-0485-26 |
| <b>11</b>  | Prodhimi i bukës                                                             | <b>12</b>          | NjN-01-III-0486-26 |
| <b>12</b>  | Prodhimi i makaronave                                                        | <b>9</b>           | NjN-01-III-0487-26 |
| <b>13</b>  | Prodhimi i asortimenteve të kripura                                          | <b>10</b>          | NjN-01-III-0488-26 |
| <b>14</b>  | Prodhimi i asortimenteve të ëmbla                                            | <b>10</b>          | NjN-01-III-0489-26 |
| <b>15</b>  | Prodhimi i petëve dhe produkteve tradicionale                                | <b>9</b>           | NjN-01-III-0490-26 |
| <b>16</b>  | Menaxhimi i mbetjeve                                                         | <b>3</b>           | NjN-01-III-0491-26 |
| <b>17</b>  | Sipërmarrje, komunikim dhe edukim karriere                                   | <b>3</b>           | NjN-24-III-0492-26 |
|            | <b>Totali</b>                                                                | <b>100</b>         |                    |

**Modalitetet e vlerësimit**

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

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

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

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

Realizimi i pranueshëm do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të specifikuar. Dhënia e rezultatit të vlerësimit bëhet sipas kuadrit ligjor në fuqi.

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

## **Informacion shtesë**

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

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

## **SHËNIM**

### **Shpjegime të kodit të kualifikimit: A6-III-26**

**A** – Shkronja që identifikon fushën e kualifikimit profesional

**6** – Numri që identifikon profilin/specializimin e kualifikimit përkatës

**III** – Shifra që identifikon nivelin sipas KSHK

**26** – Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar kualifikimi profesional

### **Shpjegime të kodit të njësisë së të nxënës: NjN-01-III-0476-26**

**NjN** – Shkronjat që tregojnë se kodi i referohet Njësisë së të Nxënës

**01** – Numri që identifikon fushën e Njësisë së të Nxënës

**III** – Shifra që tregon nivelin e Njësisë së të Nxënës në strukturën e KSHK

**0476** – Numri rritës progresiv që tregon gjendjen e Njësisë së të Nxënës në ditën e hartimit përkatës

**26** – Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar Njësia e të Nxënës

