



**PROGRAM ORIENTUES PËR PROVIMIN
E MATURËS SHETËRORE PROFESIONALE 2015**

**TEORIA PROFESIONALE E INTEGRUAR:
DREJTIMI MËSIMOR “TEKNOLOGJI USHQIMORE”**

Janar, 2015

1. Udhëzime të përgjithshme

Ky program orientues ndihmon në përgatitjen e nxënësve të drejtimit “Teknologji ushqimore”, me strukturë 2+1+1, për provimin me zgjedhje të detyruar “Teori profesionale e integruar” të Maturës Shtetërore Profesionale 2015. Ai synon orientimin e përgatitjes së nxënësve nëpërmjet përqendrimit në njohuritë dhe aftësitë më të rëndësishme të lëndëve teorike profesionale. Njëherazi, ndihmon edhe në verifikimin paraprak të përgatitjes përfundimtare të nxënësve sepse mundëson zhvillimin e testeve përmbledhëse. Programi orientues për provimin e “Teorisë profesionale të integruar” bazohet në:

- programet orientuese për Provimet Përfundimtare në: drejtimin “Teknologji ushqimore”, Niveli I; në profilin “Teknologji e përpunimit të qumështit”, Niveli II, “Teknologji e përpunimit të brumërave”, Niveli II dhe profilin “Teknologji e prodhimit të pijeve alkoolike”, Niveli II;
- programet e lëndëve teorike profesionale të drejtimit “Teknologji ushqimore”, Niveli III (klasa e 13-të);
- Udhëzimin e përbashkët të MAS dhe MMSR nr. 2, datë 06.02.2015 “Për zhvillimin e provimeve të Maturës Shtetërore Profesionale 2015 në Republikën e Shqipërisë”.
- Rregulloren e Maturës Shtetërore 2015 në Republikën e Shqipërisë, miratuar me Urdhërin e Ministrit nr.61, datë 10.02.2015.”.

Në të përfshihen njohuritë dhe aftësitë më të rëndësishme të këtyre programeve. Për Bazat e sipërmarrjes, janë marë parasysh vetëm njohuritë e reja dhe jo veprimtaritë praktike.

2. Udhëzime për zbatimin e programit

Ky program duhet shqyrtuar me kujdes sepse evidenton dhe përforcon njohuritë teorike, por dhe aftësitë e nxënësve për aplikimin e njohurive në situata të njohura e të reja, analizën dhe vlerësimin e këtyre situatave. Specialistët e përfshirë në hartimin e bankës së pyetjeve dhe tezës së provimit të kësaj lënde, nuk duhet të përfshijnë për vlerësim tema mësimore që nuk janë parashikuar në këtë program. Përgatitja e nxënësve për provim të bëhet në mënyrë të vazhdueshme dhe duke përdorur një larmi metodash dhe mjetesh.

Gjatë punës për përgatitjen e nxënësve për provimin me zgjedhje të detyruar “Teori profesionale të integruar” të Maturës Shtetërore Profesionale, është e rëndësishme që herë pas here mësuesi të zhvillojë teste të nxënësve të tij, me teste që mund t’i hartojë vetë duke u bazuar në modelet e mëparshme të testeve të Maturës Shtetërore për teorinë profesionale.

Testi për drejtimin mësimor **“Teknologji ushqimore”** do të ndërtohet në mënyrë të tillë ku të jenë të përfshira të tri nivelet e vështirësisë: niveli bazë, niveli mesatar dhe niveli i lartë. Njëkohësisht, edhe shpërndarja e pikëve në test do të jetë në varësi të përqindjeve që zë çdo nivel. Gjatë hartimit të njësive të testit duhet të mbahen parasysh synimet e përgjithshme, në skeletkurrikulat përkatëse, të temave të përzgjedhura në këtë program.

Nxënësit duhet të kenë parasysh se lënda, e cila ka peshën më të madhe në këtë program orientues të Maturës Shtetërore Profesionale, në test do të përfaqësohet nga një numër më i madh pyetjesh.

3. Lëndët dhe temat përkatëse

Në programin orientues të provimit të **“Teorisë profesionale të integruar”** në kuadrin e provimit me zgjedhje të detyruar **“Teori profesionale e integruar”**, të Maturës Shtetërore Profesionale, për drejtimin mësimor **“Teknologji ushqimore”**, do të përfshihen programet e lëndëve profesionale të mëposhtëme:

1. Mikrobiologji, kl.10:
2. Kimi analitike dhe ushqimore, kl. 11:
3. Procese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore, Kl. 11:
4. Teknologji ushqimore dhe ftohje, kl.10 dhe 11:
5. Bazat e sipërmarrjes, kl. 12. kl.13.
6. Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm, kl. 13.
7. Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore, kl.13:
8. Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë ushqimore, kl.13:

Tabela 1: Lëndët dhe peshat përkatëse në programin orientues

Nr	Lënda	Vëllimi i orëve për çdo lëndë	Peshat në %
1	Mikrobiologji	20	7
2	Kimi analitike dhe ushqimore	38	13
3	Procese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore	10	4
4	Teknologji ushqimore dhe ftohje	97	34
5	Bazat e sipërmarrjes	19	7
6	Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm	14	5
7	Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore	21	8
8	Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë	61	22

	ushqimore		
	TOTALI	280	100%

Temat sipas lëndëve janë:

- a) “ **Mikrobiologji**”, kl.10: **(20 orë)**
- Morfologjia dhe sistematika e mikroorganizmave 9 orë
 - Proceset kryesore biokimike 5 orë
 - Mikroorganizmat patogjene 6 orë
- b) “ **Kimi analitike dhe ushqimore**”, kl. 11: **(38 orë)**
- Bazat kryesore teorike të kimisë analitike 10 orë
 - Laboratori kimiko-analitik 5 orë
 - Analiza sasiore 13 orë
 - Përbërjet organike në produktet ushqimore 10 orë
- c) “ **Procese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore**”, Kl. 11: **(10 orë)**
- Sistemi i njësive matëse (SI) 2 orë
 - Aparatet e matjes dhe të kontrollit. Gabimet në matje 3 orë
 - Vetitë fizike të lëngjeve dhe gazeve 5 orë
- d) “ **Teknologji ushqimore dhe ftohje**”, kl.10 dhe 11: **(97 orë)**
- Parimet dhe metodat bazë të konservimit 5 orë
 - Teknologjia e prodhimit të miellit 10 orë
 - Teknologjia e prodhimit të bukës 15 orë
 - Teknologjia e prodhimit të makaronave 6 orë
 - Teknologjia e prodhimit të verës 18 orë
 - Teknologjia e prodhimit të alkooleve dhe distilateve 4 orë
 - Teknologjia e prodhimit të birrës 8 orë
 - Teknologjia e prodhimit të qumështit 12 orë
 - Teknologjia e prodhimit të mishit 6 orë
 - Teknologjia e prodhimit të sallameve dhe proshutave 13 orë
- d) “ **Bazat e sipërmarrjes**”, kl. 12 dhe 13: **(19 orë)**
- Tregu dhe sjellja konsumatore 5 orë
 - Legjislacioni i punës 5 orë
 - Menaxhimi i informacionit 4 orë
 - Menaxhimi i marketingut 5 orë

e) “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl. 13:	(14 orë)
• Burimet kryesore të mjedisit dhe degradimi mjedisor	3 orë
• Ndikimi i veprimtarisë së njeriut në mjedis	3 orë
• Zhvillimet demografike dhe mjedisi	4 orë
• Shoqëria e konsumit dhe mbetjet 4 orë	
 c) “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl.13:	 (21 orë)
• Tregu i produkteve ushqimore (kërkesa dhe oferta)	8 orë
• Siguria ushqimore (garantimi i cilësisë, standardet ushqimore, kodi i etikës)	7 orë
• Mbrojtja e konsumatorit dhe legjislacioni kombëtar dhe ndërkombëtar në mbrojtje të tij	6 orë
 d) “Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë ushqimore”, kl.13:	 (61 orë)
• Analizat e ujit të pijshëm	8 orë
• Analizat e mushtit dhe të verës	15 orë
• Analizat e birrës	8 orë
• Analizat e qumështit	12 orë
• Analizat e mishit dhe peshkut dhe nënprodukteve të tyre	18 orë