



**REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
MINISTRIA E MIRËQENIES SOCIALE DHE RINISË  
AGJENCIA KOMBËTARE E ARSIMIT, FORMIMIT PROFESIONAL DHE  
KUALIFIKIMEVE**

**PROGRAM ORIENTUES PËR PROVIMIN  
E MATURËS SHTETËRORE PROFESIONALE**

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

**Tiranë, 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. 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);

Në të përfshihen njohuritë dhe aftësitë më të rëndësishme të këtyre programeve. Për Bazat e sipërmarrjes, janë marrë 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:

**Tabela 1: Lëndët dhe peshat përkatëse në programin orientues**

<b>Nr</b>	<b>Lënda</b>	<b>Vëllimi i orëve për çdo lëndë</b>	<b>Peshat në %</b>
1	Mikrobiologji	20	7
2	Kimi analitike dhe ushqimore	38	13
3	Procese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore	10	3
4	Teknologji ushqimore dhe ftohje	97	33
5	Bazat e sipërmarrjes	21	7
6	Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm	12	4
7	Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore	20	7
8	Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë ushqimore	75	26
	<b>TOTALI</b>	<b>293</b>	<b>100%</b>

**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>b)</b>	<b>“Kimi analitike dhe ushqimore”, kl. 11:</b>	<b>(38 orë)</b>
•	Bazat kryesore teorike të kimit analitike	10 orë
•	Laboratori kimiko-analitik	5 orë
•	Analiza sasiore	13 orë
•	Përbërjet organike në produktet ushqimore	10 orë
<b>c)</b>	<b>“Procese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore”, kl. 11:</b>	<b>(10 orë)</b>
•	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
<b>d)</b>	<b>“Teknologji ushqimore dhe ftohje”, kl.10 dhe 11:</b>	<b>(97 orë)</b>
•	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
<b>d)</b>	<b>“Bazat e sipërmarrjes”, kl. 12 dhe 13:</b>	<b>(21 orë)</b>
•	Tregu dhe sjellja konsumatore	5 orë
•	Legjislacioni i punës	5 orë
•	Menaxhimi i informacionit	6 orë
•	Menaxhimi i marketingut	5 orë
<b>e)</b>	<b>”Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl. 13:</b>	<b>(12 orë)</b>
•	Burimet kryesore të mjedisit dhe degradimi mjedisor	3 orë

- Ndikimi i veprimtarisë së njeriut në mjedis 3 orë
  - Zhvillimet demografike dhe mjedisi 3 orë
  - Shoqëria e konsumit dhe mbetjet 4 orë
- c) **“Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”**, kl.13: **(20 orë)**
- Tregu i produkteve ushqimore (kërkesa dhe oferta) 8 orë
  - Siguria ushqimore (garantimi i cilësisë, standardet ushqimore, kodi i etikës) 6 orë
  - Mbrojtja e konsumatorit dhe legjislacioni kombëtar dhe ndërkombëtar në mbrojtje të tij 6 orë
- d) **“Kontrolli tekniko-kimik në teknologjinë ushqimore”**, kl.13: **(75 orë)**
- Analizat e ujit 8 orë
  - Analizat e verës 21 orë
  - Analizat e birrës 8 orë
  - Analizat e qumështit dhe nënprodukteve të tij 20 orë
  - Analizat e mishit dhe peshkut dhe nënprodukteve të tyre 18 orë