



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

PROGRAM ORIENTUES PËR PROVIMIN PËRFUNDIMTAR
NË DREJTIMIN MËSIMOR “TEKNOLOGJI USHQIMORE”, NIVELI III

TIRANË, 2015

Programi orientues për provimin përfundimtar të praktikës së integruar të drejtimit mësimor **”Teknologji ushqimore”, Niveli III** përmban kompetencat më të rëndësishme dhe më përfaqësuese për këtë drejtim mësimor, të trajtuara në modulet e detyruara të praktikës profesionale në klasën e 13-të, që i përket këtij niveli.

Ky program i ndihmon nxënësit të përqendrohen në ato kompetenca profesionale, që qëndrojnë në themel të profesionit për këtë nivel kualifikimi. Programi ndihmon, gjithashtu, edhe mësuesit për organizimin e punës për përsëritjen dhe kontrollin përfundimtar të arritjeve të nxënësve.

Për prindërit, ky program jep informacionin për vëllimin e punës që kërkohet të bëjnë fëmijët e tyre dhe ndihmon në caktimin e një regjimi të përshtatshëm ditor për ta.

Për drejtuesit e arsimit profesional të të gjitha niveleve, ky program krijon mundësinë e verifikimit paraprak të shkallës së përgatitjes përfundimtare të nxënësve brenda një institucioni të caktuar shkollor, i cili mund të realizohet duke zhvilluar teste përmblendhëse.

Gjatë punës me këtë program kujdes duhet t'i kushtohet përvetësimit të kompetencave themelore për këtë nivel kualifikimi, të cilat bëjnë të mundur integrimin e nxënësit/es në botën e punës.

Gjatë përgatitjes së nxënësve për provimin përfundimtar, është e rëndësishme që herë pas here instruktorët të zhvillojnë teste të nxënësve me teste praktike, që mund t'i hartojnë vetë. Gjatë hartimit të përmbajtjes së tyre duhen mbajtur parasysh kompetencat e përfshira në këtë program, si edhe udhëzimet për vlerësimin e nxënësve.

Programi orientues për Provimin e Praktikës Profesionale të integruar

Programi orientues për provimin e praktikës profesionale të integruar, në drejtimin mësimor **"Teknologji ushqimore"**, **Niveli III** është hartuar duke u mbështetur në listën e kompetencave profesionale dhe në modulet e detyruara të praktikës profesionale, që përmban Skeletkurrikuli përkatës.

a) Lista e kompetencave profesionale për të cilat duhet të vlerësohen nxënësit, **detyrat e punës** dhe **pikët** për secilën kompetencë:

Nr	Kompetencat profesionale	Detyrat e punës	Pikët
1	Të zbatojë rregullat e higjenës, etikës dhe estetikës në proceset teknologjike dhe të tregtimit të produkteve të gatshme	Në laborator	5
2	Të kryejë punë parapërgatitore për kryerjen e analizave të lëndëve të para dhe produkteve të gatshme	Në laborator	5
3	Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë e të mbrojtjes së mjedisit, rregullat teknike të profesionit dhe dhënies së ndihmës së shpejtë	Në laborator	5
4	Të llogarisë kostot në sektorët e	• Zyrë (e simuluar):	20

	teknologjisë ushqimore dhe të vlerësojë pasqyrat financiare	Llogaritja e shpenzimeve dhe të ardhurave, fitimit, në një biznes ushqimor <ul style="list-style-type: none"> • Llogaritja e kostos për burimet njerëzore duke përdorur TIK • Vlerësimi i rezultateve (suksesit) të pasqyrave financiare duke përdorur tregues të menaxhimit (raportet financiare) 	
5	Të zbatojë bazën ligjore për çeljen e një biznesi si dhe të menaxhimit të burimeve njerëzore	<ul style="list-style-type: none"> • Zyrë (e simuluar): Referimi me të drejtat dhe detyrimet sipas bazës ligjore në të gjitha postet e punës, si dhe zbatimi i politikave të Zhvillimit të Qendrueshëm 	10
6.	Të realizojë marketingun e produkteve ushqimore	<ul style="list-style-type: none"> • Zyrë (e simuluar): Realizimi i etiketimit të një produkti ushqimor. • Krahasimi i reklamave të ndryshme (të shtypura) të një produkti ushqimor dhe vlerësimi i mesazhit që përçojnë 	15
7	Të kryejë analiza të lëndëve të para dhe produkteve të gatshme	<ul style="list-style-type: none"> • Kryerja e analizave të thjeshta në laborator 	30
8	Bashkëbisedim profesional	Në të gjitha postet	10
		Shuma	100

b) Skema e vlerësimit me nota:

Pikët e fituara	Notat
0 - 40	4
41 - 50	5
51 - 60	6
61 - 70	7
71 - 80	8
81 - 90	9
91 - 100	10

Shënime:

- Provimi praktik do të realizohet me anë të metodës së vlerësimit të nxënësve “*me detyra pune*”.

- Nxënësit do të vlerësohen për 7 kompetenca bazë, ku 3 kompetencat e para janë kros-profesionale dhe verifikohen gjatë kryerjes së proçeseve në 4 detyrat e përcaktuara.
- Në vlerësimin e kompetencave profesionale i është lënë hapësirë për vlerësim edhe bashkëbisedimit profesional ndërmjet komisionit dhe nxënësit, pasi ai është element i rëndësishëm i secilës prej kompetencave të listuara.