

**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**  
**MINISTRIA E ARSIMIT DHE SHKENCËS**  
**Agjencia Kombëtare e Arsimit dhe Formimit Profesional**

**SKELETKURRIKULI**

**Për Drejtimin Mësimor**

**TEKNOLOGJI USHQIMORE**

**Niveli I**

**Kodi: A-I-11**

Miratoi:

MINISTRI

**MYQEREM TAJAJ**

**Tiranë, 2011**



## **Përmbajtja:**

- I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.**
- II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional “Teknologji ushqimore”, niveli I.**
  1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.
  2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.
  3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimimit në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.
  4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimimit në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.
- III. Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.**
- IV. Udhëzime për planin mësimor**
- V. Udhëzime për procesin mësimor.**
- VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**
- VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimimit në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.**
- VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.**
- IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.**
- X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.**

## **I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I, është *“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me përpunimin e produkteve ushqimore”*. Për të realizuar këtë, shkolla profesionale u krijon nxënësve:

- mundësi të përshtatshme për të nxënë, pavarësisht nga gjinia, raca, besimi dhe aftësitë;
- mundësi për të gjithë, për të zhvilluar kompetencat profesionale, të bazuara në njohuritë, shprehjet, qëndrimet dhe vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit e formimit profesional të mëtejshëm;
- mbështetje për t’u njohur me rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit në përputhje me standardet ndërkombëtare dhe për t’i zbatuar ato me rreptësi;
- mbështetje për t’u njohur me teknologjitë e proceset teknologjike bashkëkohore e të perspektivës, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës;
- mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, si dhe vlerat morale;
- mbështetje për t’u zhvilluar psikologjikisht dhe fizikisht, për të përballuar vështirësitë që do të ndeshin gjatë veprimtarive të ardhshme profesionale;
- mbështetje për të zhvilluar frymën e tolerancës dhe të mirëbesimit nëpërmjet përvojës së punës.

## **II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional, në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore” niveli I, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin e detyruar 9-vjeçar;
- janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
- kanë aftësi të kufizuara, për të cilët shkolla krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me paaftësitë që shfaqin.

Në raste të veçanta kur kërkesat për të ndjekur këtë shkollim janë më të larta se kapacitetet reale të këtyre shkollave, atëherë, MASH përgatit udhëzime të veçanta me kritere të posaçme pranimi për këto shkolla.

### **2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim arsimit në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.**

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore” niveli I, nxënësi do të zotërojë këto kompetenca të përgjithëshme kryesore:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme.
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional.

- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më efçente.
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt, procesin e të nxënësve të tij dhe të shfaqë gadishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetvlerësojë nisur nga kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësve në përfundim të arsimit në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.**

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore” niveli I, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

- Të organizojë vendin e punës.
- Të përdorë dhe mirëmbajë mjetet dhe materialet e punës.
- Të respektojë standardet e profesionit.
- Të interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të përgatisë kafshët dhe shpendët për therrje.
- Të realizojë tualetin e trupave.
- Të realizojë seleksionime të ndryshme gjatë procesit teknologjik.
- Të kryejë përgatitje të thjeshta të lëndëve të para dhe ndihmëse.
- Të mbushë konservat.
- Të kryejë trajtime të thjeshta termike.
- Të kryejë transportime të ndryshme para, gjatë dhe pas procesit teknologjik.
- Të kryejë procese përgatitore për ambalazhim.
- Të kryejë ambalazhime të thjeshta.
- Të largojë mbeturinat teknologjike.
- Të dërmojë rrushin për prodhimin e verës dhe distilateve.
- Të bluajë malton për prodhimin e birrës.
- Të mbushë enët e fermentimit për prodhimin e verës, distilateve dhe birrës.
- Të largojë bërsitë.
- Të largojë pjesët e panevojshme të frutave dhe perimeve.
- Të përgatisë shurupin për produktin e përqendruar me sheqer.
- Të përgatisë tretësira të ndryshme për konservat e perimeve.
- Të ndërrojë trafilat në presforma për makarona.
- Të respektojë rregullat e sigurimit teknik
- Të respektojë rregullat e higjienës dhe të mbrojtjes së mjedisit.

### **4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I.**

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional "Teknologji ushqimore", niveli I, e pajis nxënësim me certifikatën e punonjësit gjysëm të kualifikuar (ndihmës) në këtë drejtim, me të drejtë për vazhdimin e arsimit në nivelin II të kualifikimit profesional (njëvjeçar), në një nga profilet mësimore të këtij drejtimi. Ky kualifikim i jep nxënësit mundësi t'i drejtohet tregut të punës si ndihmës në ndërmarrje të ndryshme të teknologjisë ushqimore (të përpunimit të qumështit, mishit, pijeve alkoolike, frutave dhe perimeve/ullirit, drithit dhe brumrave, etj).

Me arsimim të mëtejshëm (në nivelin III) nxënësit fitojnë "maturën profesionale" me mundësi për vazhdimin e studimeve universitare.

### III. Plani mësimor për arsimin profesional në drejtimin "Teknologji Ushqimore", niveli I

Plani mësimor për drejtimin "Teknologji Ushqimore" Niveli I				
N r	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/vjetore	
			Klasa 10	Klasa 11
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme (Gjithsej)</b>	<b>15/17</b> (540/ 612)	<b>11/13</b> (374/ 442)
1		Gjuhë shqipe dhe letërsi	2	1
2		Gjuhë e huaj	2	2
3		Gjuhë e huaj 2 (me zgjedhje të lirë)	(2)	(2)
4		Qytetari	2	-
5		Histori	1	1
6		Matematikë	2	1
7		Fizikë	2	1
8		Kimi	1	2
9		Teknologji informimi e komunikimi	1	1
10		Edukim fizik	2	1
11		Edukim për karrierën	-	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale (Gjithsej)</b>	<b>10</b> (360)	<b>8</b> (272)
1	L-01-006-08	Vizatim teknik	2	-
2	L-05-007-08	Higjienë dhe mbrojtje mjedisi	1	1
3	L-06-008-10	Kimi inorganike	2	-
4	L-06-169-10	Kimi analitike dhe ushqimore	-	2
5	L-07-009-08	Mikrobiologji	2	-
6	L-08-010-08	Procese, aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore	-	2
7	L-08-011-08	Teknologji ushqimore dhe ftohje	3	3
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale (Gjithsej)</b>	<b>5</b> (180)	<b>10</b> (340)
1	M-08-017-08	Procese përgatitore për përpunimin e frutave dhe perimeve	54	-
2	M-08-018-08	Procese përgatitore për përpunimin e miellit për prodhime brumi	54	-
3	M-08-019-08	Procese përgatitore për përpunimin e mishit për konsum	72	-

4	M-08-020-11	Procese përgatitore për përpunimin e qumështit për konsum	-	51
5	M-08-021-11	Procese përgatitore për përpunimin e qumështit për nënprodukte	-	154
6	M-08-022-11	Procese përgatitore për prodhimin e pijeve alkoolike	-	135
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar (Gjithsej)</b>	<b>1 (36)</b>	<b>2 (68)</b>
1	M-08-023-08	Procese përgatitore për përpunimin e ujit për konsum	36	-
2	M-08-024-08	Procese përgatitore për përpunimin e domates për koncentrate	36	-
3	M-08-025-08	Procese përgatitore për përpunimin e drithit për miell	36	-
4	M-08-026-08	Procese përgatitore për përpunimin e farave të lulediellit për prodhimin e vajit	-	68
5	M-08-027-08	Procese përgatitore për përpunimin e ullirit për prodhimin e vajit	-	68
6	M-08-028-08	Procese përgatitore për përpunimin e peshkut	-	68
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>31/33</b> (1116/ 1188)	<b>31/33</b> (1054/ 1122)

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

Kohëzgjatja e vitit shkollor është:

Në klasën 10, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (36 javë mësimore)

Në klasën 11 viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 1 javë për provimin e praktikës profesionale + 1 javë për provimin e teorisë profesionale).

Një javë mësimore ka jo më shumë 33 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në drejtimin “Teknologji Ushqimore”, niveli I, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MASH).
- Lëndët e kulturës profesionale (programet e përgjithëshme janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale të detyruara (përshkruesit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
- Modulet e praktikave profesionale me zgjedhje të detyruar (përshkruesit e tyre janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).

Rekomandohet që modulet e praktikës profesionale të realizohen në ndarje ditore 3 orëshe ose 6 orëshe.

#### V. Udhëzime për procesin mësimor.

Mësuesit e lëndëve teorike profesionale dhe instruktorët e moduleve të praktikave profesionale duhet të përzgjedhin dhe përdorin forma dhe metoda mësimdhënieje të tilla që të nxisin maksimalisht të nxënësit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin tek ta, të kompetencave të punës, të plota dhe të qëndrueshme.

E rëndësishme është që *planifikimi i mësimdhënies* të bazohet në një proces analize

fillestare, i cili të marrë parasysh faktorë të tillë të rëndësishëm si, niveli i hyrjes së nxënësve, përmbajtja e hollësishme e lëndëve profesionale dhe e moduleve të praktikave profesionale të parashikuara dhe shkalla e integritit të tyre, objektivat konkretë që do të arrihen, mundësitë reale që ka shkolla për realizimin e veprimtarive mësimore etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës.

Elementi kyç për arritjen e suksesit në një proces të nxëni, është *motivimi i nxënësve*. Njohja e vazhdueshme e nxënësve me shkallën e përmbushjes së objektivave nga ana e tyre përbën një mekanizëm të fuqishëm motivimi, i cili duhet të shihet me përparësi nga mësuesit.

Një element tjetër që ndihmon suksesin është *integrimi i teorisë me praktikën* e profesionit. Parimi i “të nxënit duke bërë” duhet të gjejë vendin e duhur në procesin e të mësuarit në shkollat profesionale të drejtimit “Teknologji Ushqimore”, niveli I.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe shprehitë praktike të nxënësve, por edhe qëndrimet e tyre ndaj jetës, punës dhe shoqërisë në përgjithësi. *Puna në grup* dhe *Puna me projekte* janë dy nga format bazë të organizimit të mësimit (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi.

Një parim tjetër që duhet respektuar nga mësuesit dhe instruktorët është fakti që *të nxënit nuk ndodh vetëm në mjediset e shkollës, por edhe jashtë tyre*. Dhënia e detyrave dhe puna kërkimore e pavarur e nxënësve ka një ndikim të dukshëm në formimin e tyre si profesionistë të ardhshëm të drejtimit profesional “Teknologji Ushqimore”.

Në rastin e nxënësve me aftësi të kufizuara, mësuesit duhet të përshtasin programet e lëndëve dhe përshkruesit e moduleve në përputhje me mundësitë e tyre, si dhe të krijojnë kushte për zbatimin e tyre.

## **VI. Udhëzime për vlerësimin dhe provimet.**

Vlerësimi vjetor i nxënësve në lëndët teorike profesionale dhe modulet e praktikave profesionale bëhet nga vetë mësuesit dhe instruktorët përkatës, me metoda dhe instrumente vlerësimi të përgatitura ose përzgjedhura nga vetë ata. Vlerësimi i nxënësve të bëhet me **nota** (4-10) si për lëndët teorike, ashtu edhe për modulet praktike, si gjatë vitit, ashtu edhe në provimet përfundimtare.

Në përfundim të klasës së njëmbëdhjetë, nxënësi i arsimuar në drejtimin profesional “Teknologji Ushqimore”, niveli I, i nënshtrohet provimeve të mëposhtme:

- a) Provimi i teorisë profesionale të integruar;
- b) Provimi i praktikës profesionale të integruar;

Në këto provime ata vlerësohen për shkallën e përvetësimit të kompetencave profesionale (njohurive, shprehive, vlerave dhe qëndrimeve), të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën e teknologjisë ushqimore, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, për çdo vit shkollor, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit I.

## **VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli I**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli I, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Dëftesën e përfundimit të këtij niveli si dhe me Certifikatën e aftësisimit profesional, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modelit të miratuar nga MASH, këto dëshmi përmbajnë:

- a) Të dhënat për nxënësin, shkollën, vitin e përfundimit, kualifikimin e fituar, etj.
- b) Të dhëna për rezultatet e arritura nga nxënësi:
  - rezultatet në lëndët e përgjithshme, lëndët profesionale dhe modulet profesionale, për çdo vit shkollor;
  - rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit I.



## VIII. Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.

### 1. Lënda “Vizatim teknik” (L-01-006-08). Kl. 10 – 72 orë

#### • Synimet e lëndës “Vizatim teknik”, kl. 10.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Vizatim teknik”, kl.10, nxënësit duhet:

- Të zgjedhin sipas rastit materialet e skicimit
- Të kryejnë skica të thjeshta dhe të vështirësive mesatare.
- Të përdorin materialet dhe veglat e vizatimit teknik
- Të kryejnë vizatime teknike të thjeshta.
- Të bëjnë shënime në skica dhe vizatime teknike duke përdorur shkrimin teknik
- Të bëjnë ndërtime të thjeshta gjeometrike në skica dhe vizatime teknike
- Të lexojnë paraqitjet e objekteve të thjeshta.
- Të paraqesin, me anën e pamjeve, objekte të thjeshta teknik
- Të bëjnë skicat e detaleve të thjeshta dhe të vështirësisë mesatare duke sqaruar format dhe përmasat e tyre.
- Të lexojnë skica të ndryshme detalesh.
- Të kryejnë vizatime teknike të detaleve të thjeshta dhe të vështirësisë mesatare sipas skicave të tyre.
- Të lexojnë vizatime detalesh.
- Të përdorin paraqitjet me prerje në skica dhe vizatime.
- Të lexojnë skica dhe vizatime detalesh, ku janë përdorur paraqitjet me prerje.
- Të bëjnë paraqitje aksonometrike të objekteve të thjeshta të dhënë nga natyra si dhe të atyre të dhënë me anën e pamjeve, duke përfytyruar nga pamjet format hapësinore të tyre.
- Të paraqesin dhe të lexojnë në skica dhe vizatime sipërfaqet e filetuara.
- Të paraqesin dhe të lexojnë paraqitje të bashkimeve të thjeshta detalesh.
- Të bëjnë dhe të lexojnë vizatime të thjeshta përmbledhëse.
- Të bëjnë dhe të lexojnë vizatime të thjeshta skematike.
- Të lexojnë vizatime të thjeshta të ndërtimit (vizatime arkitektonike dhe konstruktive).

#### • Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Vizatim teknik”, kl 10 - 72 orë

<b>Tema 1</b>	Njohuri për vizatimet teknike dhe të skicimit.	6 orë
<b>Tema 2</b>	Materialet, veglat e vizatimit teknik.	2 orë
<b>Tema 3</b>	Shkrimi teknik.	3 orë
<b>Tema 4</b>	Ndërtimet gjeometrike kryesore.	4 orë
<b>Tema 5</b>	Paraqitja e objekteve në disa pamje.	8 orë
<b>Tema 6</b>	Vizatimet e skicimit të detaleve.	3 orë
<b>Tema 7</b>	Vizatimet teknike të detaleve, kryerja e vizatimit sipas skicës.	3 orë
<b>Tema 8</b>	Njohuri për vendosjen e përmasave, shkallët e vizatimit.	2 orë
<b>Tema 9</b>	Paraqitjet me prerje.	7 orë
<b>Tema 10</b>	Paraqitjet aksonometrike.	9 orë
<b>Tema 11</b>	Paraqitjet e fileteve në vizatim.	3 orë
<b>Tema 12</b>	Paraqitjet e detaleve të bashkuara.	2 orë
<b>Tema 13</b>	Vizatimet përmbledhëse.	8 orë
<b>Tema 14</b>	Vizatimet skematike	8 orë
<b>Tema 15</b>	Vizatimet e ndërtimit	4 orë

## 2. Lënda “Higjienë dhe mbrojtje mjedisi” (L-05-007-08). Kl. 10-36 orë dhe Kl. 11–34 orë

### • Synimet e lëndës “ Higjienë dhe mbrojtje mjedisi”, kl. 10

Në përfundim të trajtimit të lëndës “ **Higjienë dhe mbrojtje mjedisi** ”, kl 10, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë raportin e higjienës me industrinë ushqimore.
- Të tregojnë ndikimin e dispozitave dhe rregullat në fuqi për disiplinën e prodhimit të produkteve ushqimore..
- Të dallojnë masat që duhet të merren për zbatimin e normave të higjienës vetiake, të vendit të punës dhe ambienteve të prodhimit.
- Të dallojnë rolin që luan uji nga pikëpamja fiziologjike në organizëm dhe kërkesat higjienike që duhet të plotësojë uji.
- Të dallojnë masat kryesore që merren për të luftuar dëmtuesit. Preparatet kimike, mjetet biologjike e mekanike që përdoren për zhdukjen e tyre.
- Të dallojnë llojet e mikrobeve që ndodhen në produktet ushqimore.
- Të dallojnë shkaqet e helmimeve ushqimore si dhe faktorët që ndikojnë në përhapjen e helmimeve ushqimore.
- Të dallojnë shenjat kryesore të helmimeve ushqimore
- Të shpjegojnë rastet e sëmundjeve që shkaktohen nga produktet e pakontrolluara e mënyrat e parandalimit të tyre.
- Të shpjegojnë kërkesat higjieno sanitare në thertoret e misht.
- Të shpjegojnë kërkesat higjieno sanitare gjatë përpunimit të mishit, peshkut.
- Të shpjegojnë kërkesat higjieno sanitare gjatë mjeljes së qumështit dhe grumbullimit të tij.
- Të shpjegojnë kërkesat higjieno sanitare gjatë përpunimit të qumështit dhe nënprodukteve të tij.
- Të shpjegojnë kërkesat higjieno sanitare gjatë prodhimit të punës.
- Të shpjegojnë kërkesat higjieno sanitare gjatë prodhimit të pijeve alkolike dhe joalkolike.
- Të shpjegojnë kërkesat higjieno sanitare gjatë ambalazhimit të produkteve ushqimore.
- Të shpjegojnë kërkesat higjieno sanitare gjatë transportit në industrinë ushqimore.

### • Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Higjienë dhe mbrojtje mjedisi”. kl. 10 - 36 orë

<b>Tema 1</b>	Higjiena dhe industria ushqimore.	2 orë
<b>Tema 2</b>	Higjiena vetiake dhe e vendit të punës.	6 orë
<b>Tema 3</b>	Uji dhe roli i tij në higjienën sanitare.	3 orë
<b>Tema 4</b>	Helmimet ushqimore të shkaktuara nga mikrobet.	6 orë
<b>Tema 5</b>	Llojet e sëmundjeve që shkaktohen nëpërmjet ushqimet.	4 orë
<b>Tema 6</b>	Kërkesat higjieno –sanitare gjatë prodhimit dhe ambalazhimit të produkteve ushqimore	10 orë
<b>Tema 7</b>	Kërkesat higjieno –sanitare gjatë transportimit të produkteve dhe mjeteve të transportit	5 orë

### • Synimet e lëndës “ Higjienë dhe mbrojtje mjedisi., kl. 11 - 34 orë.

Në përfundim të trajtimit të lëndës “ **Higjienë dhe mbrojtje mjedisi**”, kl 11, nxënësit duhet:

- Të tregojnë kuptimin e ekologjisë dhe të dallojë sistemet ekologjike.
- Të tregojnë faktorët abiotike dhe biotike që ndikojnë pozitivisht dhe negativisht mbi

mjedisin.

- Të tregojnë konceptet e zhvillimit të qendrueshem.
- Të shpjegojnë dimensionet e zhvillimit të qendrueshem..
- Të shpjegojnë kuptimin për biodiversitetin dhe rendesinë e tij.
- Të dallojnë faktorët e zvogelimit të biodiversitetit.
- Të shpjegojnë mënyrat e menaxhimit dhe përdorimit të ujërave të zeza
- Të dallojnë rolin e kimikateve dhe substancave toksike në ndotjen e mjedisit.
- Të dallojnë llojet kryesore të mbeturinave.
- Të shpjegojnë mënyrat e riciklimit dhe ripërdorimit të plehrave.
- Të dallojnë përbërësit e ajrit dhe ndotësit e tij.
- Të dallojnë faktorët që ndikojnë në nivelin e ndotjes.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Higjienë dhe mbrojtje mjedisi.”, kl 11 - 34 orë**

<b>Tema 1</b>	Ekologjia. Sistemet ekologjike.	4 orë
<b>Tema 2</b>	Faktorët ekologjikë abiotikë dhe biotikë.	3 orë
<b>Tema 3</b>	Dimensionet e zhvillimit të qëndrueshëm.	4 orë
<b>Tema 4</b>	Konceptet mbi biodiversitetin. Rëndësia, mbrojtja	4 orë
<b>Tema 5</b>	Menaxhimi dhe përdorimi i ujërave të zeza	4 orë
<b>Tema 6</b>	Ndotja e mjedisit nga kimikatet dhe substancat toksike	5 orë
<b>Tema 7</b>	Mbeturinave dhe llojet kryesore të tyre, riciklimi	6 orë
<b>Tema 8</b>	Ndotja e ajrit	4 orë

**3. Lënda “ Kimi inorganike” (L-06-008-10). Kl. 10 - 72 orë**

• **Synimet e lëndës “Kimi inorganike”, kl. 10**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “ **Kimi inorganike**”, klasa 10, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë konceptin e lëndës, formulës kimike, molit, masës molare, afëri kimike, valenca, dhe barazimit kimik.
- Të shkruajnë dhe emërtojnë formulat kimike për substancat inorganike.
- Të kryejnë veprime njehsuese me formulat kimike, molin dhe barazimet kimike duke shprehur marrëdhëniet midis tyre.
- Të klasifikojnë reaksionet kimike dhe bëjnë njehsime stekiometrike për zgjidhjen e problemave.
- Të shpjegojnë llojet e reaksioneve kimike.
- Të ndajnë sipas klasave Okside, Acide, Baza, Kripa
- Të shkruajnë, të emërtojnë, të shpjegojnë vetitë e tyre
- Të shpjegojnë vetitë e H<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> dhe H<sub>2</sub>O.
- Të realizojë distilimin e ujit në laborator.
- Të interpretojnë procesin e tretjes nga pikëpamja energjitike si dhe të kryejnë njehsime me përqëndrime të tretësirave.
- Të përgatisin praktikisht tretësira me përqëndrime të ndryshme.
- Të shpjegojnë veçoritë e elementeve kryesore të Gr.A dhe Gr.B të sistemit periodik.
- Të shpjegojnë vetitë e përbërjeve të elementëve kryesore dhe të tregojnë mënyrat e prodhimit të tyre.
- Të krahasojnë vetitë e elementëve dhe përbërjeve të tyre.



- Të grumbullojë nga burime të ndryshme të dhëna për elementët, grupet e elementëve dhe përbërjeve të tyre.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Kimi inorganike”. kl. 10 - 72 orë**

<b>Tema 1</b>	Reaksionet kimike. Ligjet e Kimisë.	14 orë
<b>Tema 2</b>	H <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> , H <sub>2</sub> O	4 orë
<b>Tema 3</b>	Tretësirat	10 orë
<b>Tema 4</b>	Gazet e plogëta.	2 orë
<b>Tema 5</b>	Elementët e grupit të VIIA	5 orë
<b>Tema 6</b>	Elementët e grupeve VIA , VA, IVA	10 orë
<b>Tema 7</b>	Elementët e grupit të IA	5 orë
<b>Tema 8</b>	Elementët e grupeve IIA dhe IIIA	8 orë
<b>Tema 9</b>	Elementët e grupeve B	14 orë

**4. Lënda “Kimi analitike dhe ushqimore” (L-06-169-10). Kl. 11 - 68 orë**

• **Synimet e lëndës “Kimi analitike dhe ushqimore”, kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “**Kimi analitike dhe ushqimore**”, kl. 11, nxënësit duhet:

- Të shpjegojë konceptet bazë të kimit të kimisë analitike.
- Të shpjegojë ndërtimin e laboratorit analitik.
- Të demonstrtojë eksperimente në laboratorin analitik me mjete të thjeshta.
- Të shpjegojë mënyrat e realizimit të analizës cilësore.
- Të shpjegojë mënyrat e realizimit të analizës sasiore.
- Të interpretojë rolin e përbërjeve inorganike në produktet ushqimore.
- Të interpretojë rolin e përbërjeve organike në produktet ushqimore.
- Të paraqesë rolin e përbërjeve organike dhe joorganike në organizmin e njeriut.
- Të shpjegojë vetë dhe rolin në industrinë ushqimore të makromolekulave.
- Të shpjegojnë ndërtimin dhe rolin e enzimave.
- Të shpjegojnë vetitë dhe rolin e vitaminave
- Të shpjegojnë vetitë dhe përdorimet e antibiotikëve, ngjyruësve organikë, PVC -së
- Të shpjegojë rolin e shtesave kimike në industrinë ushqimore.
- Të tregojë rolin e kimit në ruajtjen e mjedisit.
- Të grumbullojë nga burime të ndryshme të dhëna për ndikimin e industrisë ushqimore dhe kimit në mjedisin rrethues.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Kimi analitike dhe ushqimore”, kl. 11- 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Bazat kryesore teorike të kimit të kimisë analitike.	10 orë
<b>Tema 2</b>	Laboratori kimiko-analitik	5 orë
<b>Tema 3</b>	Analiza cilësore	13 orë
<b>Tema 4</b>	Analiza sasiore.	13 orë
<b>Tema 5</b>	Përbarjet inorganike në produktet ushqimore.	4 orë
<b>Tema 6</b>	Përbarjet organike në produktet ushqimore.	10 orë
<b>Tema 7</b>	Makromolekulat	5 orë
<b>Tema 8</b>	Shtesat kimike në produktet ushqimore..	4 orë
<b>Tema 9</b>	Kimia dhe mjedisi	4 orë

## 5. Lënda “Mikrobiologji” (L-07-009-08) Kl. 10 - 72 orë

### • Synimet e lëndës “Mikrobiologji”, kl. 10

Në përfundim të trajtimit të lëndës “ **Mikrobiologji**”, kl 10, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë rëndësinë dhe rolin e mikrogjallesave në jetën e bimëve, kafshëve dhe njeriut.
- Të përshkruajnë morfologjinë, fiziologjinë e mikroorganizmave njëqelizore dhe shumëqelizore.
- Të shpjegojë disa procese kryesore biokimike që ndodhin gjatë shndërrimit të produkteve
- Të përgatisin në kushtet e laboratorit mikrogjallesa të ndryshme në terrene ushqyese.
- Të shpjegojnë rolin e mikroorganizmave në qarkullimin e substancave në natyrë.
- Të shpjegojnë procesin infektiv dhe imunitetin.
- Të shpjegojnë procesin e pasterizimit dhe sterilizimit .
- Të dallojnë rolin e antibiotikëve në luftimin e baktereve dhe viruseve patogjene.
- Të shpjegojnë proceset mikrobiologjike të pijeve alkoolike.
- Të tregojë sëmundjet që prekin verën dhe birrën nga mikroorganizmat.
- Të shpjegojnë ndryshimet e fruta -perimeve nën veprimin e mikroorganizmave.
- Të shpjegojnë mikroflorën e qumështit dhe nënprodukteve të tij.
- Të shpjegojnë proceset mikrobiologjike që zhvillohen në përgatitjen e nënprodukteve të qumështit
- Të shpjegojnë proceset mikrobiologjike në vezë, mish, peshk.
- Të dallojnë ndryshimet që pësojnë produktet ushqimore nën veprimin e mikroorganizmave.

### • Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Mikrobiologji.”, kl.10 - 72 orë

<b>Tema 1</b>	Mikrobiologjia dhe lidhjet e saj me TU .	2 orë
<b>Tema 2</b>	Morfologjia dhe sistematika e mikroorganizmave	9 orë
<b>Tema 3</b>	Fiziologjia e mikroorganizmave.	7 orë
<b>Tema 4</b>	Proceset kryesore biokimike	5 orë
<b>Tema 5</b>	Ndikimi i kushteve të mjedisit në zhvillimin e mikrogjallesave	4 orë
<b>Tema 6</b>	Roli i mikroorganizmave në qarkullimin e substancave në natyrë	4 orë
<b>Tema 7</b>	Mikroorganizmat patogjene	6 orë
<b>Tema 8</b>	Përhapja e mikroorganizmave në natyrë	4 orë
<b>Tema 9</b>	Mikrobiologjia e pijeve alkoolike	6 orë
<b>Tema 10</b>	Mikrobiologjia e miellit, bukës, majasë	7 orë
<b>Tema 11</b>	Mikrobiologjia e frutave perimeve	4 orë
<b>Tema 12</b>	Mikrobiologjia e qumështit dhe nënprodukteve	7 orë
<b>Tema 13</b>	Mikrobiologjia e vezë, mish, peshk	7 orë

**6. Lënda “ Proçese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore” (L-08-010-08) Kl. 11 – 68 orë**

**• Synimet e lëndës “Proçese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore” kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “**Proçese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore**” kl.11 , nxënësit duhet:

- Të dallojnë bazat e hidraulikës.
- Të përcaktojnë parimet e ndërtimit të aparateve që përdoren për të kryer proceset bazë të teknologjisë ushqimore.
- Të renditin faktorët që përcaktojnë tipet e aparateve.
- Të shpjegojnë dhe llogarisë vetitë fizike të lëngjeve dhe gazeve si: dendësia, veshtullia, trysnia etj.
- Të shpjegojnë dhe të krahasojnë regjimet e lëvizjes të lëngjeve dhe gazeve në tubacione.
- Të dallojnë armaturat mbyllëse në tubacione si: ventila, brryla, saracineska etj.
- Të shpjegojnë mënyrat e vendosjes së armaturave mbyllëse.
- Të shpjegojnë proceset dhe vecoritë e aparateve të përpunimit të materialeve të ngurta.
- Të dallojnë mënyrat e thërrmimit të materialeve të ngurta.
- Të pershkruajnë si realizohet procesi i thërrmimit të trashë, thërrmimit të mesëm e të vogël, thërrmimit të hollë dhe tepër të hollë
- Të renditin faktorët që ndikojnë në rendimentin e thërrmuesve.
- Të shpjegojnë si kryhet klasifikimi i materialeve kokrrizore.
- Të pershkruajnë mënyrat e sitjes.
- Të shpjegojnë si janë ndërtuar lloje të ndryshme sitash.
- Të renditin treguesit që vlerësojnë punën në sita.
- Të shpjegojnë si punojnë klasifikatorët me spirale dhe ndarësi ajror.
- Të dallojnë mënyra të dozimit dhe pajisje përkatëse.
- Të pershkruajnë mënyra të ndryshme të zhvendosjes së materialeve të ngurta.
- Të dallojnë mënyra të përzierjes dhe pajisjet përkatëse.
- Të renditin dhe të korregjojnë gabimet në matje.
- Të kryejnë veprime në SI (sistemi i njësive matëse).
- Të shpjegojnë lloje dhe mënyra të thjeshta të matjes dhe kontrollit të temperaturës.
- Të shpjegojnë lloje dhe mënyra të thjeshta të matjes dhe kontrollit të trysnise.
- Të shpjegojnë lloje dhe mënyra të thjeshta të matjes së prurjes.
- Të shpjegojnë lloje dhe mënyra të thjeshta të matjes së nivelit të lagështisë.
- Të shpjegojnë lloje dhe mënyra të thjeshta të matjes së dendësisë.

**• Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Proçese aparate dhe pajisje të teknologjisë ushqimore”, kl 11 - 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Bazat e hidraulikës	2 orë
<b>Tema 2</b>	Sistemi i njësive matëse (SI)	2 orë
<b>Tema 3</b>	Vetitë fizike të lëngjeve dhe gazeve.	5 orë
<b>Tema 4</b>	Zhvendosja e lëngjeve dhe e gazeve	14 orë
<b>Tema 5</b>	Armatura mbyllëse në tubacione. Njohuri të përgjithshme.	5 orë
<b>Tema 6</b>	Proceset mekanike.	1 orë
<b>Tema 7</b>	Thërrmimi. Njohuri të përgjithshme.	8 orë
<b>Tema 8</b>	Klasifikimi i materialeve kokrrizore	2 orë

<b>Tema 9</b>	Sitja. Njohuri të përgjithme.	2 orë
<b>Tema 10</b>	Klasifikimi hidraulik.	2 orë
<b>Tema 11</b>	Dozimi i materialeve.	1 orë
<b>Tema 12</b>	Zhvendosja e materialeve kokrrizore.	2 orë
<b>Tema 13</b>	Përzierja e materialeve kokrrizore.	1 orë
<b>Tema 14</b>	Aparatet e matjes dhe të kontrollit. Gabimet në matje	5 orë
<b>Tema 15</b>	Matja e temperaturës.	4 orë
<b>Tema 16</b>	Matja e trysnisë.	3 orë
<b>Tema 17</b>	Matja e prurjes	3 orë
<b>Tema 18</b>	Matja e nivelit.	1 orë
<b>Tema 19</b>	Matja e lagështisë	2 orë
<b>Tema 20</b>	Matja e dendësisë	3 orë

## 7. Lënda “Teknologji ushqimore dhe ftohje”. (L-08-011-08) Kl. 10 – 108 orë dhe Kl. 11 – 102 orë

### • Synimet e lëndës “Teknologji ushqimore dhe ftohje”, kl. 10

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Teknologji ushqimore dhe ftohje”, kl 10, nxënësit duhet:

- Të dallojnë përbërjen kimike, biokimike e biologjike të produkteve ushqimore;
- Të dallojnë mënyrat e trajtimit të ujrave në përshtatje me kërkesat e prodhimit;
- Të vlerësojnë rolin e ambalazheve në industrinë ushqimore;
- Të dallojnë parimet dhe metodat e konservimit të produkteve ushqimore;
- Të shpjegojnë vecoritë e prodhimit të miellit;
- Të dallojnë vecoritë e miellrave sipas llojeve;
- Të shpjegojnë mënyra të prodhimit të bukës;
- Të kryejnë llogaritje në përgatitjen e lëndëve të para në përgatitjen e bukës;
- Të dallojnë veçoritë e miellrave për prodhimin e makaronave;
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të makaronave;
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të biskotave;
- Të dallojnë asortimentet e biskotave;
- Të dallojnë llojet e rrushit për prodhimin e verës;
- Të shpjegojnë etapat e ndryshme të procesit teknologjik të prodhimit të verës së kuqe e të bardhë;
- Të shpjegojnë dallimet kryesore midis llojeve të ndryshme të verës;
- Të dallojnë shndërrimin e mushtit në verë nëpërmjet procesit të fermentimit alkoolik;
- Të shpjegojnë trajtimet e ndryshme që i bëhen verës;
- Të tregojnë proceset e përpunimit të mbetjeve teknologjike;
- Të dallojnë veçoritë e lëndëve të para për prodhimin e alkoolit dhe distilateve;
- Të shpjegojnë veçoritë teknologjike të prodhimit të alkoolit dhe distilateve;
- Të dallojnë karakteristikat e lëndëve të para për prodhimin e birrës;
- Të shpjegojnë etapat e ndryshme të procesit teknologjik të prodhimit të birrës;
- Të interpretojnë proceset e fermentimit që ndodhin në prodhimin e birrës;
- Të dallojnë veçoritë teknologjike të frutave dhe perimeve për prodhimin e konservave;
- Të shpjegojnë mbi dallimet në procesin e prodhimit të reçelit, prevedesë dhe marmalatës;



- Të shpjegojnë procesin teknologjik të prodhimit të salcës së domates;
- Të dallojnë procesin e fermentimit acetik dhe fermentimit laktik;
- Të dallojnë proceset e ndryshme termike që përdoren në prodhimin e konservave të frutave dhe perimeve;
- Të dallojnë parimet kryesore të ruajtjes së produktit me ftohje dhe ngrirje;

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Teknologji ushqimore dhe ftohje”, kl. 10 - 108 orë**

<b>Tema 1</b>	Objekti i teknologjisë ushqimore. Roli dhe rëndësia e saj.	2 orë
<b>Tema 2</b>	Përbërja kimike, biokimike e biologjike e produkteve ushqimore.	6 orë
<b>Tema 3</b>	Uji në industrinë ushqimore.	3 orë
<b>Tema 4</b>	Parimet dhe metodat e konservimit të produkteve ushqimore.	5 orë
<b>Tema 5</b>	Teknologjia e prodhimit të miellit.	10 orë
<b>Tema 6</b>	Teknologjia e prodhimit të bukës.	15 orë
<b>Tema 7</b>	Teknologjia e prodhimit të makaronave.	6 orë
<b>Tema 8</b>	Teknologjia e prodhimit të biskotave.	4 orë
<b>Tema 9</b>	Teknologjia e prodhimit të verës.	18 orë
<b>Tema 10</b>	Teknologjia e prodhimit të alkooleve dhe distilateve.	4 orë
<b>Tema 11</b>	Teknologjia e prodhimit të birrës.	8 orë
<b>Tema 12</b>	Teknologjia e prodhimit të konservave të frutave dhe perimeve.	27 orë

• **Synimet e lëndës “Teknologji ushqimore dhe ftohje”, kl. 11**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Teknologji ushqimore dhe ftohje”, kl 11, nxënësit duhet:

- Të dallojnë karakteristikat e llojeve të ullirit për prodhimin e vajit;
- Të shpjegojnë mënyrat e prodhimit të vajit të ullirit;
- Të dallojnë karakteristikat e farave bimore për prodhimin e vajit.
- Të shpjegojnë mënyrat e prodhimit të vajit të lulediellit
- Të interpretojnë proceset e rafinimit të vajit;
- Të dallojnë përbërjen kimike, biokimike dhe biologjike të qumështit;
- Të shpjegojnë veçoritë teknologjike të prodhimit të qumështit për konsum;
- Të kryejnë llogaritje për standartizimin e qumështit;
- Të tregojnë dallimet kryesore midis nënprodukteve të qumështit
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të djathrave;
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të gjalpit;
- Të shpjegojnë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të kosit dhe gjizës
- Të interpretojnë proceset e fermentimit që ndodhin në prodhimet e nënprodukteve të qumështit
- Të dallojnë ndryshimet që ndodhin gjatë procesit të stazhionimit të djathrave;
- Të dallojnë veçoritë e mishit sipas llojeve;
- Të shpjegojnë procesin teknologjik të prodhimit të mishit;
- Të shpjegojnë procesin teknologjik të prodhimit të mishit të shpendëve;
- Të shpjegojnë parimet kryesore të ruajtjes së mishit me ftohje dhe ngrirje;
- Të shpjegojnë mënyrat e prodhimit të sallameve e proshutave
- Të dallojnë trajtimet e ndryshme termike në prodhimin e sallameve e proshutave
- Të interpretojnë procesin teknologjik të prodhimit të konservave të mishit;
- Të dallojnë veçoritë e peshqve dhe produkteve të tjera të detit për prodhimin e





- konservave;
- Të dallojnë parimet kryesore të ruajtjes së peshkut me ftohje dhe ngrirje;
  - Të shpjegojnë veçoritë teknologjike të prodhimit të konservave të peshkut;

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Teknologji ushqimore dhe ftohje”, kl.11 –  
- 102 orë**

<b>Tema 1</b>	Teknologjia e prodhimit të vajit të ullirit.	9 orë
<b>Tema 2</b>	Teknologjia e prodhimit të vajit ng farat bimore.	13 orë
<b>Tema 3</b>	Teknologjia e prodhimit të qumështit.	12 orë
<b>Tema 4</b>	Teknologjia e prodhimit të nënprodukteve të qumështit.	27 orë
<b>Tema 5</b>	Teknologjia e prodhimit të mishit.	6 orë
<b>Tema 6</b>	Teknologjia e prodhimit të mishit të shpendëve.	5 orë
<b>Tema 7</b>	Teknologjia e prodhimit të sallameve dhe proshutave.	13 orë
<b>Tema 8</b>	Teknologjia e prodhimit të konservave të mishit.	9 orë
<b>Tema 9</b>	Teknologjia e prodhimit të konservave të peshkut.	8 orë

## IX. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar

### 1. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e frutave dhe perimeve”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 10

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E FRUTAVE DHE PERIMEVE	M-08-017-08
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari përgatitore për përpunimin e frutave dhe perimeve me qëllim prodhimin e reçelit, kompostos, marmalatës, prevedesë, marinadave dhe turshive, si dhe për të kryer procese të ndryshme ambalazhimi të tyre.	
Kohëzgjatja e modulit	54 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e reçelit dhe kompostos.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e reçelit dhe kompostos.</li><li>- Dezinfektimi i enëve dhe mjedisit e punës.</li><li>- Transportimi i frutave në repart</li><li>- Seleksionimi i frutave për prodhimin e reçelit.</li><li>- Seleksionimi i frutave për prodhimin e kompostos.</li><li>- Larja e frutave.</li><li>- Heqja e bërthamave dhe cipave.</li><li>- Përmasimi i frutave</li><li>- Blanshirimi i frutave.</li><li>- Transporti i sheqerit në repart.</li><li>- Përgatitja e shurupit të sheqerit për prodhimin e reçelit.</li><li>- Përgatitja e shurupit të sheqerit për përgatitjen e kompostos.</li><li>- Përgatitja e ambalazhit për mbushjen me reçel ose komposto.</li><li>- Transportimi i mbeturinave të ndryshme.</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pyetje – përgjigje me gojë.</li><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p>	

- 
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e reçelit dhe kompostos sipas procedurave standarde.
  - të dezinfektojë enët e mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare.
  - të transportojë frutat në repart
  - të seleksionojë frutat për prodhimin e reçelit sipas parametrave teknologjikë të këtij procesi
  - të seleksionojë frutat për prodhimin e kompostos sipas parametrave teknologjikë të këtij procesi
  - të lajë frutat
  - të heqë bërthamat dhe cipat
  - të përmasojë frutat
  - të blansherojë frutat
  - të transportojë sheqerin në repart
  - të përgatisë shurupin e sheqerit për prodhimin e reçelit sipas kërkesave teknologjike të këtij procesi
  - të përgatisë shurupin e sheqerit për prodhimin e kompostos sipas kërkesave teknologjike të këtij procesi
  - të transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

**RM 2 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e marmalatës.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e marmalatës.
- Dezinfektimi i enëve dhe mjedisit e punës.
- Transportimi i frutave në repart.
- Seleksionimi i frutave për prodhimin e marmalatës.
- Larja e frutave.
- Copëtimi i frutave.
- Zjerja e frutave të copëtuara dhe përftimi i puresë së frutave.
- Mbikqyrja e procesit të pasirimit të puresë së frutave.
- Transporti i sheqerit në repart.
- Përgatitja e sheqerit, pektinës dhe acidit organik për prodhimin e marmalatës.
- Përgatitja e ambalazheve.
- Mbushja e ambalazheve me marmalatë.
- Ftohja e marmalatës.
- Etiketimi i ambalazhit.
- Magazinimi i marmalatës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik.
- Transporti i mbeturinave të ndryshme.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e marmalatës sipas procedurave standarde.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare.
- të seleksionojë me kujdes frutat për prodhimin e marmalatës
- të lajë mirë frutat
- të copëtojë frutat sipas madhësisë së duhur
- të zjejë frutat e copëtuara për përfitim të puresë së frutave
- të mbikqyrë procesin e pasirimit të puresë së frutave
- të transportojë sheqerin në repart
- të përgatisë sheqerin për prodhimin e marmalatës
- të ftohë marmalatën
- të transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit

**RM 3 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e prevedesë**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e prevedesë sipas procedurave standarde..
- Dezinfektimi i enëve dhe mjedisit e punës.
- Transportimi i frutave në repart.
- Seleksionimi i frutave për prodhimin e prevedesë.
- Larja e frutave
- Copëtimi i frutave
- Zjerja e frutave të copëtuara dhe përfitimi i puresë së frutave.
- Kullimi i masës së zjerë të frutave dhe përfitimi i lëngut të frutave.
- Përgatitja e ambalazhit
- Etiketimi i ambalazheve.
- Vendosja e ambalazheve në kuti.
- Transporti në magazinë
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e prevedesë sipas procedurave standarde.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare.
- të transportojë frutat në repart
- të seleksionojë me kujdes frutat për prodhimin e prevedesë
- të lajë frutat

- të copëtojë frutat sipas kërkesave teknologjike të procesit
- të zjejë frutat e copëtuara për përfitim të puresë së frutave
- të kullojë masën e zjerë të frutave për përfitim të lëngut të frutave
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.

#### **RM 4 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e marinadave**

##### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e marinadave
- Dezinfektimi i enëve dhe mjedisit të punës
- Transportimi i perimeve në repart.
- Seleksionimi i perimeve për prodhimin e marinadave.
- Larja e perimeve
- Heqja e pjesëve të padobishme të perimeve.
- Përmasimi i perimeve.
- Blanshirimi i perimeve.
- Transporti i lëndëve ndihmëse në repart.
- Përgatitja e solucionit të kripës dhe acidit organik.
- Përgatitja e ambalazhit për mbushje.
- Etiketimi i ambalazheve.
- Vendosja në kutitë e ambalazhit.
- Transporti i produktit në magazinë.
- Transportimi i mbeturinave të ndryshme.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e marinadave dhe turshive sipas procedurave standarde.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare.
- të transportojë perimet në repart
- të seleksionojë me kujdes perimet për prodhimin e marinadave dhe turshive
- të lajë perimet
- të heqë pjesët e padobishme të perimeve
- të përmasojë perimet
- të blanshirojë perimet sipas kërkesave teknologjike të procesit
- të transportojë lëndët ndihmëse në repart
- të përgatisë solucionin e kripës dhe acidit organik në raportet e duhura
- të transportojë mbeturinat e ndryshme
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 5 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e turshive.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e turshive.
- Dezinfektimi i enëve dhe mjedisit e punës.
- Transportimi i perimeve në repart.
- Seleksionimi i perimeve për prodhimin e turshive.
- Larja e perimeve
- Heqja e pjesëve të padobishme të perimeve.
- Përmasimi i perimeve
- Blanshirimi i perimeve
- Transporti i lëndëve ndihmëse në repart.
- Përgatitja e solucionit të kripës dhe acidit organik.
- Përgatitja e ambalazheve për mbushje.
- Etiketimi i ambalazheve.
- Vendosja në kutitë e ambalazhit.
- Transporti i produktit në magazinë.
- Transportimi i mbeturinave të ndryshme.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhet për mbushje sipas procedurave standarde
- të mbushë ambalazhet me produkte të gatshme
- të mbushë vaskat e fermentimit
- të mbyllë hermetikisht ambalazhet
- të etiketojë ambalazhet
- të vendosë produktet e ambalazuara në kutitë e ambalazhit
- të magazinojë produktin e ambalazhuar
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në reparte të përpunimit të frutave dhe perimeve
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin e kompostos reçelit, marmalatës, prevedesë, marinadave e turshive dhe ambalazhimin e tyre
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e kompostos, reçelit, marmalatës, prevedesë, marinadave e turshive dhe ambalazhimin e tyre
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë

---

respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive dhe pajisjeve

- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve përgatitore për prodhimin e kompostos, reçelit, marmalatës, prevedesë, marinadave e turshive dhe ambalazhimin e tyre.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- repart për prodhimin e kompostos, reçelit, marmalatës, prevedesë, marinadave e turshive
  - mjete pune për prodhimin e kompostos, reçelit, marmalatës, prevedesë, marinadave e turshive dhe ambalazhimin e tyre.
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e kompostos, reçelit, marmalatës, prevedesë, marinadave e turshive.
  - pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarte, etj.
-

## 2. Moduli "Procese përgatitore për përpunimin e miellit për prodhime brumi"

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 10

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E MIELLIT PËR PRODHIME BRUMI	M-08-018-08
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari përgatitore për prodhimin e bukës, makaronave, biskotave si edhe për ambalazhimin e tyre	
Kohëzgjatja e modulit	54 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e bukës</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e bukës</li><li>- Dezinfektimi i paisjeve dhe mjedisit të punës</li><li>- Transportimi i lëndës së parë dhe ndihmëse</li><li>- Hedhja e lëndës së parë dhe ndihmëse në brumë-gatuese</li><li>- Nxjerrja e brumit nga brumë-gatuesja</li><li>- Sistemimi i tavave dhe formave për pjekjen e bukës</li><li>- Lyerja e tavave dhe e formave me vaj</li><li>- Sistemimi i bukëve pas pjekjes</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e bukës sipas procedurave përkatëse</li><li>- të dezinfektojë paisjet dhe mjetet e punës sipas kërkesave higjieno - sanitare</li><li>- të transportojë lëndën e parë dhe ndihmëse</li><li>- të hedhë lëndën e parë dhe ndihmëse në brumë-gatuese</li><li>- të nxjerrë brumin nga brumë-gatuesja</li><li>- të sistemojë tavat e format për pjekjen e bukës</li><li>- të lyejë me kujdes tavat dhe format me vaj</li><li>- të sistemojë bukët pas pjekjes</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit</li></ul>	



**RM 2 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e makaronave**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin makaronave
- Pastrimi i mjedisit dhe paisjeve sipas vendeve të punës
- Transportimi i lëndëve të parë
- Ndërrimi i trafilave
- Mbikqyrja e ambalazhimit të makaronave
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e makaronave sipas procedurave përkatëse
- të pastrojë mjedisin dhe paisjet e mjetet e punës sipas kërkesave higjieno - sanitare
- të transportojë lëndën e parë
- të ndërrojë trafilat
- të mbikqyrë ambalazhimin e makaronave
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

**RM 3 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e biskotave**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e biskotave
- Pastrimi i mjedisit dhe mjeteve të
- Transportimi i lëndës së parë dhe atyre ndihmëse në repart për prodhimin e biskotave
- Mbikqyrja e ambalazhimit të biskotave
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e biskotave sipas procedurave përkatëse
- të pastrojë mjedisin dhe mjetet e punës sipas kërkesave higjieno - sanitare
- të transportojë lëndën e parë dhe ndihmëse për repart për prodhimin e biskotave
- të mbikqyrë ambalazhimin e biskotave
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e prodhimit të bukës si dhe në fabrikat e prodhimit të bukës, makaronave dhe biskotave.
- Gjatë trajtimit të modulit instruktori i praktikës ose teknollogu i repartit duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin e bukës, makaronave, biskotave si dhe amballazhimin e ruajtjen e tyre.
- Nxënësit duhet të praktikohen dhe të angazhohen në veprimtaritë konkrete sa më shumë të jetë e mundur për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e bukës, makaronave, biskotave dhe amballazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës, ose teknollogu u repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive e paisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve përgatitore për prodhimin e bukës, makaronave e biskotave dhe amballazhimin e tyre

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart për prodhimin e bukës, makaronave, biskotave
  - Mjete pune, makineri për prodhimin e bukës, makaronave, biskotave
  - Lënda e parë dhe ndihmëse për prodhimin e bukës, makaronave, biskotave
  - Pankarta, katalog, udhëzues, makete, rregullore, standarte etj
-

### 3. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e mishit për konsum”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 10

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E MISHIT PËR KONSUM	M -08-019-08
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për fitimin e kompetencës profesionale në proceset përgatitore të përpunimit të mishit	
Kohëzgjatja e modulit	72 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen përpunime fillestare për pranimin e mishit dhe shpendëve.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit të pranimin të kafshëve.</li><li>- Higjenizimi i mjeteve të punës</li><li>- Higjenizimi i vendit të punës</li><li>- Larja e kafshëve</li><li>- Transportimi i kafshëve në vendin e therjes .</li><li>- Transportimi mishit në vendin e përpunimit.</li><li>- Varja e shpendëve në konvejer</li><li>- Larja e koshave bosh të transportimit të shpendëve</li><li>- Dezinfektimi i koshave bosh të transportimit të shpendëve.</li><li>- Respektimi i rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të therjes së shpendit.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin e pranimin të kafshëve dhe shpendëve.</li><li>- të higjenizojë mjetet e punës sipas rregullave higjieno-sanitare</li><li>- të higjenizojë vendin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare</li><li>- të lajë kafshët</li><li>- të transportojë shpendët dhe kafshët për therje.</li><li>- të përgatisë vendin e pranimin të shpendëve.</li><li>- të varë shpendët në konvejer</li><li>- të lajë koshat bosh të transportimit të shpendëve</li><li>- të dezinfektojë koshat bosh të transportimit të shpendëve.</li><li>- të varë kafshët.</li></ul>	

- 
- të transportojë mishin në vendin e përpunimit.
  - të zbatojë rregullat e sig teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

## **RM 2 Nxënësi kryen përpunime dhe sistemime të thjeshta.**

### ***Përmbajtja:***

- Varja e kafshëve.
- Largimi i pjesëve të padobishme nga procesi i therjes.
- Kryerja e tualetit të kafshës pas therjes.
- Pastrimi i mishit nga kockat. Ndarja e mishit të grirë për kuter dhe përzjerës.
- Hedhja e mishit dhe lëndëve shtesë në kuter.
- Hedhja e mishit të grirë në përzjerës.
- Sistemime të ndryshme të pjesëve përbërëse të mishit të therur.
- Rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të therjes.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të largojë pjesët e padobishme nga procesi i therjes.
- të kryejë tualetin e kafshëve pas therjes.
- të kryejë sistemime të ndryshme të pjesëve përbërëse të mishit të therur.
- të mbikqyrë procesin e këputjes së kokës.
- të mbikqyrë largimin e pjesëve të padobishme nga procesi i therjes për në vendet e depozitimit
- të kryejë tualetin e shpendëve pas therjes.
- të mbikqyrë procesin e kullimit të shpendve
- të pastrojë mishin nga kockat;
- të copëtojë mishin
- të ndajë mishin për kuter dhe përzjerës
- të hedhe pratin e formuar në brumgatuese
- të furnizojë linjën e amblazhimit me shpend të therur.
- të furnizojë makinën mbushëse-formuese të sallamit
- të vendosë cipën mbështjellëse (zorrën) në makinën formuese të sallamit.
- të varë sallamin në kosh.
- të mbushë furën me sallam
- të rivarë shpendët në konvejerin e dytë.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të therjes.

## **RM 3 Nxënësi kryen ambalazhimin e mishit të therur.**

### ***Përmbajtja:***

- Ambalazhimi i mishit trup.
- Ambalazhimi i mishit të ndarë në mënyrë anatomike
- Sistemimi i mishit të therur në repartet e përpunimit termik të paraftohjes
- Sistemimi i mishit të therur në repartet e përpunimit

- termik të ngrirjes
- Sistemimi i mishit të therur në repartet e përpunimit termik të ruajtjes në ngrirje.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të transportojë sallamet për në magazinë.
- të ambalazhojë mishin trup dhe shpendët.
- të ambalazhojë pjesët e mishit dhe shpendët pas ndarjes anatomike.
- të sistemojë mishin e therur në repartet e përpunimit termik të paraftohjes
- të sistemojë mishin e therur dhe shpendët e therur të vendosur në karela në repartet e përpunimit termik të ngrirjes.
- të zbatojë rregullat e sig teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të therjes.
- të mirëmbajë veglat e punës

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet kryesisht në repartin e therjes së gjedhit dhe bagëtive të imta
- Gjatë trajtimit të modulit, mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të higjenizimit të kafshëve, të mjedisit të pranimit të kafshëve, të repartit ku do të realizohet therja.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë e mundur për kryrjen e veprimeve përgatitore dhe punës në higjenizimin e kafshëve, të ambienteve të pranimit dhe reparteve të therjes së kafshëve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në vëzhgime dhe diskutime në lidhje me çështjet e ndryshme të punimeve si higjenizim, sistemime në paraftohje, ngrirje dhe ruajtje në ngrirje.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së paisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të synohet në demonstrimin praktik të njohurive dhe koncepteve të fituara.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Reparte për përpunimin e mishit
  - Mjete pune për përpunimin e mishit dhe për ambalazhimin e tij.
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për përpunimin e mishit dhe ambalazhimin.
  - Pankarta, makete, udhëzuesa, katalog, rregullore, standarte, etj.
-

#### 4. Moduli "Procese përgatitore për përpunimin e qumështit për konsum"

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 11

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E QUMËSHTIT PËR KONSUM	M-08-020-11
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson nxënësit për fitimin e kompetencës profesionale në proceset përgatitore të përpunimit të qumështit për konsum.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen përpunime për praninë e qumështit.</b> <b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përzgjedhja e mjeteve të punës .</li><li>- Higjenizimi i mjeteve të punës</li><li>- Higjenizimi vendit të punës</li><li>- Kontrolli i disa treguesve cilësorë të qumështit.</li><li>- Transporti i qumështit në rezervuarin e grumbullimit.</li><li>- Filtrimi i qumështit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përzgjedhë drejt mjetet e punës për përpunimin e qumështit për konsum;</li><li>- të kryejë matje të sakta të vëllimeve në grumbullimin e qumështit;</li><li>- të kryejë matje të sakta të temperaturave</li><li>- të kryejë manovrime të sakta në praninë e qumështit</li><li>- të bëjë shënimet e nevojshme</li><li>- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të therjes;</li><li>- të mirëmbajë veglat e punës.</li></ul>	

#### RM 2 Nxënësi kryen zjerjen e qumështit

##### Përmbajtja:

- Përgatitja e mjeteve për zjerjen e qumështit.
- Hedhja e qumështit në kazanin e zjerjes.
- Kontrollimi i temperaturave të pasterizimit.
- Rregullon parametrat në rast difekti.
- Mbikqyrja e procesit të ngrohjes së qumështit

##### Instrumentet e vlerësimit:

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të kryejë hedhjen e qumështit në kazanin e zjerjes .
- të kontrollojë temperaturat e pasterizimit.
- të rregullojë parametrat në rast difekti.
- të mbikqyrë me kujdes procesin e ngrohjes së qumështit
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të therjes;
- të mirëmbajë veglat e punës.

**RM 3 Nxënësi kryen ambalazhimin e qumështit për konsum.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e ambalazhit për mbushje
- Përgatitja e paisjeve të ambalazhimit të qumështit
- Ambalazhimi i qumështit për ruajtje
- Ambalazhimi i qumështit për konsum të shpejtë
- Kryerja e sistemimeve të ndryshme

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhin për mbushje
- të kryejë përgatitjen e paisjeve të ambalazhimit të qumështit
- të ambalazhojë qumështin për ruajtje sipas kërkesave specifike të këtij procesi
- të ambalazhojë qumështin për konsum të shpejtë sipas kërkesave specifike të këtij procesi
- të kryejë sistemime të ndryshme gjatë procesit të përpunimit dhe në ruajtje të produkteve të qumështit.
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të qumështit;
- të mirëmbajë veglat e punës

**RM 4 Nxënësi kryen riparime dhe parandalon difektet.**

***Përmbajtja:***

- Riparimi i saraçineskave
- Eliminimi i rrjedhjeve.
- Vendosja e gominave ose guarnicioneve.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të riparojë saraçineska
- të eliminojë rrjedhjet.
- të vendosë gomina ose guarnicione
- të mirëmbajë veglat e punës.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik.



---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet kryesisht në repartin e përpunimit të qumështit
- Gjatë trajtimit të modulit, mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jete e mundur demonstrime konkrete të proceseve të higjenizimit të veglave, paisjeve dhe ambjentit të përpunimit të qumështit, të përgatitjes së ambalazhit, dezinfektimit të tij, të matjes së temperaturave në procese të thjeshta termike etj
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë e mundur për kryrjen e veprimeve përgatitore dhe të punës, si procese të higjenizimit të veglave, paisjeve dhe ambjentit të përpunimit të qumështit, të përgatitjes së ambalazhit, disinfektimit të tij, të matjes së temperaturave në procese të thjeshta termike, vendosje gominash dhe manovrim të thjeshta në linjë, etj.
- Nxënësit duhet të angazhohen në vëzhgime dhe diskutime në lidhje me çështjet e ndryshme të punimeve
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinës dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të synohet në demonstrimin praktik të njohurive dhe koncepteve të fituara.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Reparte për përpunimin e qumështit për dhe ambalazhimin e tij.
  - Mjete pune për përpunimin e qumështit dhe për ambalazhimin e tij.
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike dhe ambalazhimin.
  - Pankarta, makete, udhëzuesa, katalog, rregullore, standarte etj.
-



## 5. Moduli "Procese përgatitore për përpunimin e qumështit për nënprodukte"

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 11

### PËRSHKRUESI I MODULIT

<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E QUMËSHTIT PËR NËNPRODUKTE</b>	<b>M -08-021-11</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson nxënësit për fitimin e kompetencës profesionale në proceset përgatitore të përpunimit të qumështit për konsum.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	154 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen përpunime për pranimin e qumështit.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përzgjedhja e mjeteve të punës për prodhim nënproduktesh</li><li>- Higjenizimi i mjeteve të punës</li><li>- Higjenizimi i vendit të punës</li><li>- Kontrollimi i disa tregesve cilësorë të qumështit për nënprodukte</li><li>- Transportimi i qumështit në rezervuarin e grumbullimit.</li><li>- Filtrimi i qumështit</li><li>- Matja e sasisë së qumështit në rezervuarin e grumbullimit</li><li>- Higjenizimi i mjedisit dhe linjave të përpunimit</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përzgjedhë drejt mjetet e punës për përpunimin e qumështit për konsum;</li><li>- të kryejë matje të sakta të vëllimeve në grumbullimin e qumështit;</li><li>- të kryejë drejt higjenizimin e mjeteve të punës</li><li>- të kryejë drejt higjenizimin e vendit të punës</li><li>- të kryejë kontrollin i disa tregesve cilësorë të qumështit për djathë.</li><li>- të transportojë qumështin në rezervuarin e grumbullimit.</li><li>- të filtrojë qumështin</li><li>- të kryejë matjen e sasisë së qumështit në rezervuarin e grumbullimit</li><li>- të kryejë matje të sakta të temperaturën;</li><li>- të kryejë manovrimet të sakta në pranimin e qumështit për konsum;</li></ul>	

- 
- të bëjë shënimet e nevojshme me instrumenta matëse të llojeve të ndryshme.
  - të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të pranimit të qumështit
  - të mirëmbaje veglat dhe pajisjet për lakim dhe formësim.

## **RM 2 Nxënësi kryen zjerjen e qumështit për prodhim nën-produktesh**

### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja mjeteve për zjerjen e qumështit
- Hedhja e qumështit në kazanin e zjerjes për pasterizim
- Kontrolli i rregjimit të temperaturave të pasterizimit.
- Rregullimi parametrave në rast difekti.
- Zbatimi i masave të sigurimit teknik

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të hedhë qumështin në kazanin e zjerjes për pasterizim
- të kryejë manovrime të sakta në pasterizator;
- të kontrollojë rregjimin e temperaturave të pasterizimit.
- të rregullojë parametrat në rast difekti.
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës
- të mirëmbajë veglat dhe pajisjet për lakim dhe formësim.

## **RM 3 Nxënësi përgatit masën e qumështit për nënprodukte**

### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e enëve të përpunimit për nënprodukte
- Hedhja e qumështit në enën e mpiksjes
- Rregullimi temperaturës për mpiksjen e qumështit
- Zbatimi i masave të sigurimit teknik

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë drejt enët e përpunimit për djathë
- të hedhë qumështin në enën e mpiksjes
- të rregullojë temperaturën e duhur për mpiksjen e qumështit
- të përzgjedhë drejt veglat e punës
- të vendosë drejt veglat e punës
- të kryejë zjerjen e qumështit për prodhim nënproduktesh
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës
- të mirëmbajë veglat dhe pajisjet e punës

## **RM 4 Nxënësi kryen formimin e djathit**

### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e enëve dhe formave për formimin të djathit
- Kryerja prerjes së masës së pastës për djathë
- Largimi i hirës të krijuar pas prerjes së pastës së formuar
- Kryerja e kthimit të formave
- Nxjerja e djathit nga forma.
- Zbatimi i masave të sigurimit teknik

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë drejt enët dhe format për formimin e djathit
- të kryejë saktë prerjen e masës së pastës për djathë
- të largojë me kujdes hirën e krijuar pas prerjes së pastës së formuar
- të kryejë saktë kthimin e formave të llojeve të djathit
- të nxjerrë me kujdes djathin nga forma.
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë punës
- të mirëmbajë veglat dhe pajisjet për lakim dhe formësim.

**RM 5 Nxënësi kryen kriposjen e djathit**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja llojit të kripës për kriposje djathi
- Kriposja e djathit
- Përgatitja e ambjentit të stazhionimit të djathit.
- Vendosja e djathit në dhomat e ruajtjes
- Zbatimi i masave të sigurimit teknik

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë drejt veglat e punës;
- të përzgjedhë llojin e kripës për kriposje djathi
- të bëjë kriposjen e djathit
- të përgatitë ambjentin e stazhionimit të djathit.
- të vendosë djathin në dhomat e ruajtjes
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit
- të mirëmbajë veglat dhe pajisjet e punës.

**RM 6 Nxënësi kryen ambalazhimin e nënprodukteve**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e ambalazhit për nënprodukte
- Përgatitja e paisjeve të ambalazhimit për ambalazhim
- Ambalazhimi i djathit për konsum dhe ruajtje
- Kryerja e sistemeve të ndryshme .

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhin për mbushje
- të kryejë përgatitjen e paisjeve të ambalazhimit të qumështit
- të ambalazhojë qumështin për ruajtje
- të ambalazhojë qumështin për konsum të shpejtë
- të kryejë sistemime të ndryshme gjatë procesit të përpunimit dhe në ruajtje të produkteve të qumështit.
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të qumështit;
- të mirëmbajë veglat e punës

#### **RM 7 Nxënësi kryen riparime dhe parandalon difektet.**

##### ***Përmbajtja:***

- Riparimi i saraqineskave
- Eliminimi i rrjedhjeve
- Vendosja e gominave ose guarnicioneve.
- Rregullat e sigurimit teknik.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të riparojë saraqineska
- të eliminojë rrjedhjet.
- të vendosë gomina ose guarnicione
- të respektojë rregullat e mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të qumështit;
- të mirëmbajë veglat e punës.

---

#### **Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet kryesisht në repartin përpunimit të qumështit dhe nënprodukteve të tij.
- Gjatë trajtimit të modulit, mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë që të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve të ndryshme për përgatitjen e nënprodukteve të qumështit.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë e mundur për kryrjen e veprimeve përgatitore dhe të punës, higjienizimin e mjeteve dhe vendit të punës, përzgjedhjen e mjeteve të punës, filtrime, hedhje, transportime, kontrole të temperaturave, kullime, formime kthime, ambalazhime, peshime dhe zbatimin e rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në vëzhgime dhe diskutime në lidhje me çështjet e ndryshme të punimeve higjienizuese, përzgjedhjes së mjeteve të punës, temperaturave të zierjes, mjeteve të ambalazhimit, filtrimeve, kullimeve, formimeve, kthimeve etj.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinës dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të synohet në demonstrimin

---

praktik të njohurive dhe koncepteve të fituara.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Reparte për përpunimin e qumështit për nënprodukte.
  - Mjete pune për përpunimin e qumështit për dhe ambalazhimin e tij.
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve të qumështit
  - Pankarta, makete, udhëzuesa, katalog, rregullore, standarte etj.
-

## 6. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e pijeve alkoolike”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 11

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PRODHIMIN E PIJEVE ALKOOLIKE	M-08-022-11
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari përgatitore për prodhimin e verës së bardhë, të verës së kuqe, të birrës dhe të distilateve si dhe për të kryer procese të ndryshme ambalazhimi të pijeve alkoolike.	
Kohëzgjatja e modulit	135 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi përgatit procesin e prodhimit të verës së kuqe</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatit vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e verës së kuqe</li><li>- Dezinfektimi i enëve dhe mjedisit të punës</li><li>- Transportimi i rrushit në repart</li><li>- Seleksionimi i rrushit për prodhimin e verës</li><li>- Dërmimi i rrushit për verë të kuqe</li><li>- Transportimi i mbeturinave frenjë</li><li>- Mbushja e enëve të fermentimit</li><li>- Mbyllja hermetikisht e kapakut të enës pas përfundimit të fermentimit për prodhimin e verës së kuqe.</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e verës së kuqe sipas procedurave standarde.</li><li>- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës sipas rregullave higjieno - sanitare</li><li>- të transportojë rrushin në repart.</li><li>- të seleksionojë rrushin për prodhimin e verës.</li><li>- të dërmojë rrushin për verë të kuqe.</li><li>- të transportojë mbeturinat frenjë.</li><li>- të mbushë enët e fermentimit.</li><li>- të mbyllë hermetikisht kapakun e enës pas përfundimit të fermentimit për prodhimin e verës së kuqe.</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik.</li></ul>	

**RM 2 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e verës së bardhë.**

***Përmbajtja:***

- Përgatit vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e verës së bardhë.
- Dezifekton enët dhe mjedisin e punës për prodhimin e verës së bardhë.
- Seleksionon rrushin për prodhimin e verës së bardhë.
- Dërrmon rrushin për verë të bardhë.
- Merr lëngun me vetërrjedhje për prodhimin e verës së bardhë.
- Preson bërsitë për prodhimin e verës së bardhë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e verës së bardhë sipas procedurave standarde
- të transportojë mbeturinat frenjë dhe bërsi.
- të mbushë enët e fermentimit për prodhimin e verës së bardhë.
- të mbyllë hermetikisht kapakun e enës pas përfundimit të fermentimit për prodhimin e verës së bardhë.
- të zbatojë rregullat e sig teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës për prodhimin e verës së bardhë sipas rregullave higjieno - sanitare
- të transportojë rrushin në repart për prodhimin e verës së bardhë.
- të seleksionojë rrushin për prodhimin e verës së bardhë.
- të dërmojë rrushin për verë të bardhë.
- të marrë lëngun me vetërrjedhje për prodhimin e verës së bardhë.
- të presojë bërsitë për prodhimin e verës së bardhë.
- të transportojë mbeturinat frenjë dhe bërsi.
- të mbushë enët e fermentimit për prodhimin e verës së bardhë.
- të mbyllë hermetikisht kapakun e enës pas përfundimit të fermentimit për prodhimin e verës së bardhë.
- të zbatojë rregullat e sig teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 3 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e birrës**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e birrës
- Dezifektimi i mjeteve të punës si dhe tanket, kazanët e përgatitjes së mushtit.
- Transportimi i lëndës së parë në repart.
- Përgatitja e lëndës së parë me anë të blojës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së

mjedisit

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e birrës sipas procedurave standarde
- të dezinfektojë mjetet e punës si dhe tanket, kazanët e përgatitjes së mushtit sipas rregullave higjieno - sanitare
- të transportojë lëndën e parë në repart.
- të përgatisë lëndën e parë me anë të blojës.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit..

**RM 4 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e distilateve.**

**Përmbajtja:**

- Përgatitja e vendit të punës për prodhimin e distilatit.
- Përgatitja e mjeteve të punës për prodhimin e distilatit.
- Mbushja e enëve me material distilimi verë.
- Mbyllja hermetikisht e kazanit të distilimit.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin e punës për prodhimin e distilatit.
- të përgatisë e mjetet e punës për prodhimin e distilatit.
- të mbushë enët me material distilimi verë.
- të mbyllë hermetikisht kazanin e distilimit.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 5 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e pijeve alkoolike**

**Përmbajtja:**

- Përgatitja e ambalazhit për mbushje.
- Mbushja e shisheve
- Mbushja e fuçive.
- Mbushja e tankeve.
- Taposja e shisheve.
- Etiketimi i shisheve.
- Vendosja e shisheve në kutitë e ambalazhit.
- Magazinimi i produktit të ambalazhuar.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**



Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë e ambalazhit për mbushje.
- të mbushë shishet
- të mbushë fuçitë.
- të mbushë tanket.
- të taposë shishet.
- të etiketojë shishet.
- të vendosë shishet në kutitë e ambalazhit.
- të magazinon produktin e ambalazhuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet kryesisht në repartin e prodhimit të pijeve alkoolike
- Gjatë trajtimit të modulit, mësuesi i praktikës duhet të përdor sa më shumë që të jete e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin e pijeve alkoolike dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shume të jete e mundur për kryrjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e pijeve alkoolike dhe ambalazhimin e tyre
- Nxënësit duhet të angazhohen në vëzhgime dhe diskutime në lidhje me çështjet e ndryshme të prodhimit të pijeve alkoolike dhe ambalazhimin
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinës dhe pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të synohet në demonstrimin praktik të njohurive dhe koncepteve të fituara.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Reparte për prodhimin e pijeve alkoolike.
  - Mjete pune për prodhimin e pijeve alkoolike dhe ambalazhimin e tyre.
  - Lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike dhe ambalazhimin.
  - Pankarta, makete, udhëzuesa, katalog, rregullore, standarte, etj.
- 



## X. Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar.

### 1. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e ujit për konsum”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 10

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E UJIT PËR KONSUM	M-08-023-08
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit me shprehje dhe aftësi praktike për të kryer veprimtari ndihmëse në procesin e përpunimit të ujit për konsum, për të kryer sistemime të thjeshta si dhe procese të ndryshme ambalazhimi të ujit të përpunuar.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen përpunime fillestare në procesin e përpunimit të ujit</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Parapërgatitja e vendit të përpunimit të ujit.</li><li>- Higjenizimi i mjeteve të punës</li><li>- Higjenizimi i vendit të punës.</li><li>- Vendosja e ambalazhit në vendin e përpunimit të ujit.</li><li>- Pastron paisje të veçanta me grafik.</li><li>- Respektimi i rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të ujit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësit duhet të jetë i aftë të:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin e përpunimit të ujit për konsum sipas procedurave standarde.</li><li>- të higjenizojë mjetet e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare</li><li>- të higjenizojë vendin e punës.</li><li>- të vendosë ambalazhin bosh në vendin e përpunimit.</li><li>- të pastrojë paisje të veçanta me grafik</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të ujit</li></ul>	

## **RM 2 Nxënësi kryen përpunime dhe sistemime të thjeshta.**

### ***Përmbajtja:***

- Sistemimi i ambalazhit bosh në vendin e përpunimit.
- Larja e ambalazhit bosh
- Disinfekton ambalazhin bosh në transportierin e linjës së përpunimit të ujit
- Largimi i pjesëve të padobishme nga procesi i përpunimit të ujit për konsum.
- Kryerja e sistemimeve të ndryshme gjatë procesit të përpunimit të ujit
- Mbikqyrja e vendosjes së tapave .
- Mbikqyrja e vendosjes së etiketës
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të ujit për konsum.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemimojë ambalazhet bosh në vendin e përpunimit.
- të lajë ambalazhin bosh .
- të disinfektojë ambalazhin bosh në transportierin e linjës së përpunimit të ujit sipas kërkesave higjieno-sanitare
- të kryejë sistemime të ndryshme gjatë procesit të përpunimit të ujit.
- të kryejë largimin e pjesëve të padobishme nga procesi i përpunimit për në vendet e depozitimit
- të mbikqyrë vendosjen e tapave .
- të mbikqyrë vendosjen e etiketës.
- të zbatojë rregullat e sig teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të ujit

## **RM 3 Nxënësi kryen procese të ndryshme ambalazhimi të ujit të përpunuar.**

### ***Përmbajtja:***

- Kryerja e formimit të kolive të ujit të ambalazhuar.
- Vendosja e kolive në paleta.
- Transportimi i paletave në ambjentet e magazinimit.
- Sistemimi i paletave të ujit të ambalazhuar në ambjentet e ruajtjes
- Kryerja e veprimeve për mirëmbajtje dhe riparime të thjeshta
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të ujit

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë të:

- të kryejë saktë formimin e kolive
- të vendosë kolitë në paleta
- të transportojë paletat në ambjentet e magazinimit

- të sistemojë paletat e ujit të ambalazhuar në ambientet e ruajtjes
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të ujit për konsum
- të mirëmbajë veglat e punës
- të kryejë riparime të thjeshta

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit.**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikat profesionale në shkollë, ose në mjedise reale pune të përpunimit të ujit.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të parapërgatitjes, me përdorimin e mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese të përpunimit të ujit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përpunimin e ujit, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me procedurat e punës për përpunimin e ujit.
- Rekomandohet metoda e “punës në grup”, ku nxënësit kryejnë funksionimin real të punës së ndihmësit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive dhe atësive praktike për realizimin e procesve të përpunimit të ujit për konsum që i takojnë nivelit të parë.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Mjedisë të praktikës së përpunimit të ujit me poste pune përkatëse.
  - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset përkatëse të përpunimit për nivelin e ndihmëspuntorit të përpunimit të ujit.
  - Ambjente të përpunimit të ujit, pajisje transporti ,pajisje pastrimi dhe dizinfektimi
  - Katalloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 2. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e domates për koncentrate”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore  
Niveli: I  
Klasa: 10

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	<b>PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E DOMATES PËR KONCENTRATE</b>	<b>M-08-024-08</b>
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari përgatitore për përpunimin e domates me qëllim prodhimin e koncentrateve, si edhe për të kryer procese të ndryshme ambalazhimi të tyre.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen punime për përgatitjen e domates për koncentrate.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për përpunimin e domates sipas standardeve</li><li>- Higjienizimi i mjeteve dhe mjedisit të punës</li><li>- Transporti i domates në repart</li><li>- Larja e domates</li><li>- Seleksionimi i domates</li><li>- Transporti i mbeturinave të ndryshme</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e koncentrateve sipas procedurave standarde</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare</li><li>- të kryejë transportin e domates në repart</li><li>- të kryejë me kujdes larjen e domates</li><li>- të seleksionojë domaten sipas kërkesave teknologjike të procesit</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit</li></ul>	

**RM 2 Nxënësi kryen procese përgatitore për nxjerrjen e lëngut të domates**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës
- Higjienizimi i mjeteve dhe mjedisit të punës
- Dërmimi i domates
- Transporti i domates në ngrohës
- Transporti i domates së dërrmuar në pasirka
- Largimi i mbeturinave nga pasirkat (cipa dhe fara)
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde
- të higjienizojë mjetet dhe mjedisin e punës duke zbatuar rregullat higjieno-sanitare
- të dërrmojë domaten
- të transportojë domaten në ngrohës
- të transportojë domaten e dërrmuar në pasirka
- të largojë mbeturinat nga pasirkat
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 3 Nxënësi kryen procese përgatitore për përqëndrimin e lëngut të domates**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës
- Higjienizimi i mjeteve dhe mjedisit të punës
- Transporti i lëngut të domates në aparatet e përqëndrimit
- Mbikqyrja e temperaturës dhe trysnisë në aparatet e përqëndrimit
- Shkarkimi i koncentreve të domates nga aparatet e përqëndrimit
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës
- të higjienizojë mjetet dhe mjedisin e punës
- të transportojë lëngun e domates në aparatet e përqëndrimit
- të mbikqyrë temperaturën dhe trysninë në aparatet e përqëndrimit
- të shkarkojë koncentratet e domates nga aparatet e përqëndrimit

- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

#### **RM 4 Nxënësi kryen procese ambalazhimi**

##### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës
- Higjienizimi i mjeteve dhe mjedisit të punës
- Përgatitja e ambalazheve për mbushje
- Mbikqyrja e mbushjes së ambalazheve
- Mbikqyrja e mbylljes hermetike të ambalazheve
- Transporti i ambalazheve në sterilizim
- Etiketimi i ambalazheve
- Vendosja në kutitë e ambalazhit
- Transporti i produktit të ambalazhuar në magazinë
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

##### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës
- të higjienizojë mjetet dhe mjedisin e punës
- të përgatisë ambalazhet për mbushje
- të mbikqyrë procesin e mbushjes së ambalazheve
- të mbikqyrë mbylljen hermetike të ambalazheve
- të transportojë ambalazhet në sterilizim
- të etiketojë ambalazhet me etiketat përkatëse
- të vendosë ambalazhet në kuti
- të transportojë produktin e ambalazhuar në magazinë
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

---

#### **Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repart të përpunimit të domates për koncentre;
- Gjatë trajtimit të modulit instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin e koncentreve të domates;
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtaritë konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e koncentreve të domates;
- Instruktori i praktikës, ose teknologu u repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive e paisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve përgatitore për prodhimin e koncentreve të domates.

---

**Kushtet e  
e domosdoshme  
për realizimin e  
modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- Repart për prodhimin e koncentrateve të domates;
  - Mjete pune për prodhimin e koncentrateve të domates dhe ambalzhimin e tyre;
  - Lëndë të para për prodhimin e koncentrateve të domates.
-



### 3. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e drithit për miell”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 10

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E DRITHIT PËR MIELL	M-08-025-08
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari përgatitore për përpunimin e drithit me qëllim prodhimin e miellit si dhe të kryejnë ambalazhimin e magazinimin e tij.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për përpunimin e drithit</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit të punës për pranimin e drithit</li><li>- Përgatitja e mjeteve të punës për përpunimin e drithit</li><li>- Transportimi i drithit për bluarje</li><li>- Transportimi i mbeturinave gjatë pastrimit të drithit</li><li>- Transportimi i drithit për ruajtje</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin e punës për pranimin e drithit për përpunim sipas procedurave standarde</li><li>- të përgatisë mjetet e punës për përpunimin e drithit</li><li>- të kryejë transportin e drithit për përpunim</li><li>- të transportojë mbeturinat gjatë pastrimit të drithit</li><li>- të transportojë drithin për ruajtje</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit</li></ul> <p><b>RM 2 Nxënësi kryen ambalazhimin e miellit e magazinimin e tij</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mbikqyrja e ambalazhimit të miellit të bluar</li><li>- Transportimi i miellit të ambalazhuar</li><li>- Magazinimi i miellit</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e mbrojtjes në punë</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p>	

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të mbikqyrë ambllazhimin e miellit
- Të transportojë miellin e ambllazhuar
- Të magazinojë miellin
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e mbrojtjes në punë.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përpunimit të drithit për miell.
- Gjatë trajtimit të modulit instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin e miellit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtaritë konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e miellit, ambllazhimin, transportin e magazinimin e tij.
- Instruktori i praktikës, ose teknologu u repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive e paisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve përgatitore për prodhimin e miellit e ambllazhimin e tij.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Reparti i përpunimit të drithit për miell
  - Makineritë e pastrimit, të bluarjes, sita etj.
  - Lënda e parë
  - Katalog udhëzues, makete, rregullore, standarte etj
-

#### 4. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e farave të lulediellit për prodhimin e vajit”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore  
Niveli: I  
Klasa: 11

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E FARAVE TË LULEDIELLIT PËR PRODHIMIN E VAJIT	M-08-026-08
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari përgatitore për përpunimin e farave të lulediellit me qëllim prodhimin e vajit, si dhe për të kryer procese të ndryshme të ambalazhimit të vajit	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore të përpunimit të farave të lulediellit për vaj.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e vajit të lulediellit;</li><li>- Higjienizimi i mjeteve dhe mjedisit të punës;</li><li>- Transporti i farave të lulediellit në repartin e përgatitjes së lëndës së parë</li><li>- Hedhja e farave të lulediellit në bunkerin e lëndës së parë</li><li>- Transporti i farave të lulediellit në pajisjet tharëse</li><li>- Mbikqyrja e temperaturës gjatë procesit të tharjes;</li><li>- Transporti i farave të lulediellit në pajisjen e pastrimit të farës</li><li>- Largimi i mbeturinave nga reparti</li><li>- Transporti i farave të lulediellit në pajisjet copëtuese</li><li>- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësi duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të lulediellit sipas procedurave standarde</li><li>- të higjienizojë mjetet dhe mjedisin e punës sipas rregullave higjieno-sanitare</li><li>- të transportojë farat e lulediellit në repart</li><li>- të furnizojë bunkerin e lëndës së parë</li><li>- të transportojë farat e lulediellit në pajisjet tharëse</li></ul>	

- 
- të mbikqyrë temperaturën gjatë procesit të tharjes
  - të transportojë farat e lulediellit në pajisjet e pastrimit
  - të largojë mbeturinat nga reparti
  - të transportojë farat e lulediellit nx pajisjet copëtuese
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e mbrojtjes së mjedisit

**RM 2 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të lulediellit me ekstraktim**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës
- Higjienizimi i mjeteve dhe mjedisit të punës
- Transporti i farave të lulediellit të copëtuara në repart
- Transporti i tretësit në repart
- Mbushja e ekstraktorëve me fara luledielli të copëtuara
- Mbyllja hermetike e ekstraktorëve
- Mbikqytja e temperaturës gjatë procesit të distilimit të përzierjes vaj-tretës
- Matja e nivelit të tretësit në rezervuar
- Shkarkimi i bërsive nga ekstraktorët
- Transporti i bërsive nga reparti
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës
- të higjienizojë mjetet dhe mjedisin e punës sipas kushteve higjieno-sanitare
- të transportojë farat e lulediellit të copëtuara në repart
- të transportojë tretësin në repart
- të mbushë ekstraktorët me fara luledielli të copëtuara
- të mbyllë hermetikisht ekstraktorët
- të mbikqyrë temperaturën gjatë procesit të distilimit të përzierjes vaj-tretës
- të masë nivelin e tretësit në rezervuar
- të shkarkojë bërsitë nga ekstraktorët
- të transportojë bërsitë nga reparti
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 3 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të lulediellit me presim:**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës;
- Higjienizimi i mjeteve dhe mjedisit të punës;
- Transporti i farave të lulediellit të copëtuara në repartin e presimit;
- Furnizimi i presës me fara luledielli të copëtuara;

- Shkarkimi i bërsive nga presa;
- Transporti i bërsive nga reparti;
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës
- të higjienizojë mjetet dhe mjedisin e punës
- të transportojë farat e lulediellit të copëtuara në repartin e presimit
- të furnizojë presën me fara luledielli të copëtuara
- të shkarkojë bërsitë nga presa
- të transportojë bërsitë nga reparti
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 4 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e vajit të lulediellit.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës;
- Higjienizimi i mjeteve dhe mjedisit të punës;
- Përgatitja e ambalazheve për mbushje;
- Mbikqyrja e mbushjes së ambalazheve me vaj luledielli;
- Taposja e shisheve;
- Etiketimi i ambalazheve;
- Vendosja në kutitë e ambalazhit;
- Transporti i produktit të ambalazhuar në magazinë;
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës
- të higjienizojë mjetet dhe mjedisin e punës
- të përgatisë ambalazhet për mbushje
- të mbikqyrë mbushjen e ambalazheve me vaj luledielli
- të taposë shishet
- të etiketojë ambalazhet me etiketat përkatëse
- të vendosë ambalazhet në kuti
- të transportojë produktin e ambalazhuar në magazinë
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartet e përpunimit të farave të lulediellit për prodhimin e vajit;
- Gjatë trajtimit të modulit instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur



---

demonstrime konkrete të proçeseve përgatitore për prodhimin e vajit nga farat e lulediellit;

- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtaritë konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e vajit nga farat e lulediellit;
- Instruktori i praktikës, ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së makinerive e paisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e veprimeve përgatitore për prodhimin e vajit nga farat e lulediellit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- Repart për prodhimin e vajit nga farat e lulediellit;
  - Mjete pune për prodhimin e vajit nga farat e lulediellit dhe ambalzhimit të tij;
  - Lëndë të para për prodhimin e vajit të lulediellit.
-

## 5. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e ullirit për prodhimin e vajit”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 11

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E ULLIRIT PËR PRODHIMIN E VAJIT	M-08-027-08
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari përgatitore për përpunimin e ullirit për vaj, dhe për konserva	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar. Nxënësit duhet të kenë përmbushur modulet e fruta perimeve.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e vajit</li><li>- Dezinfektimi i pajisjeve dhe mjedisit të punës</li><li>- Transporti i ullirit në repart</li><li>- Hedhja e ullirit në bunkerin e lëndës së parë</li><li>- Teknikat e larjes së ullirit</li><li>- Largimi i mbeturinave nga pajisjet larëse</li><li>- Transportimi i bërsive nga linja</li><li>- Transportimi i bërsive në tharëse</li><li>- Rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të vajit.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Nxënësi duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit të ullirit sipas procedurave standarde</li><li>- të dezinfektojë pajisjet dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjieno-sanitare</li><li>- të transportojë ullirin në repart.</li><li>- të hedhë ullirin në bunkerin e lëndës së parë.</li><li>- të mbikqyrë larjen e ullirit.</li><li>- të largojë mbeturinat nga pajisjet larëse.</li><li>- të largojë bërsitë nga linja teknologjike.</li><li>- të transportojë bërsitë në tharëse.</li><li>- të zbatojë rregullat e sig teknike dhe mbrojtjes së mjedisit.</li></ul>	
	<b>RM 2 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të</b>	

### **ullirit me ekstraktim të bërsive të ullirit.**

#### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit të punës për prodhimin e vajit me ekstraktim
- Pastrimi i mjedisit dhe pajisjeve sipas vendit të punës
- Përgatitja e lëndës së parë ,bxrsi ulliri me copëtim
- Transporti i lëndës së parë bërsi ulliri
- Mbushja e ekstraktorëve me bërsi
- Mbyllja hermetike e ekstraktorëve
- Hedhja në distilator e përzierjes vaj-tretës
- Mbyllja hermetike e distilatorëve
- Kthimi i tretësit në rezervuar
- Transporti i bërsive të shfrytëzuara
- Rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të vajit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e vajit te ullirit me ekstraktim.
- të pastrojë mjedisin dhe pajisjet sipas vendeve te punes.
- të përgatisë lëndën e parë, bërsi ulliri, me anë të copimit.
- të transportojë lëndën e parë, bërsi ulliri, në reparat.
- të mbushë distilatorin e ekstraktorëve me bërsi.
- të mbyllë në mënyrë hermetike distilatorin e ekstraktorëve.
- të mbushë distilatorin me përzierjen vaj-tretës.
- të mbyllë hermetikisht distilatorin.
- të rikthejë tretësin në rezervuar.
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

### **RM 3 Nxënësi kryen ambalazhimin dhe ruajtjen e vajit të ullirit.**

#### ***Përmbajtja:***

- Teknikat e përgatitjes te ambalazhit per mbushje
- Mbushja e shisheve dhe fuçive
- Taposja e shisheve
- Etiketimi i shisheve
- Vendosja ne arka ose kuti shisheet e ambalazuara
- Procedurat e magazinimit
- Transportimi i bersive te shfrytezuara
- Rregullat e sigurimit teknik te mbrojtjes ne pune dhe te ruajtjes se mjedisit gjate magazinimit

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhin për mbushje.
- të mbushë shisheet.



- të mbushë fuçitë.
- të taposë shishet.
- të etiketojë shishet.
- të vendosë në arka e kuti shishet e ambalazhuara.
- të magazinojë produktin
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara.
- të zbatojë rregullat e sig teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

**RM 4 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin konservave të ullirit.**

***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit dhe mjeteve për prodhimin e konservave të ullirit
- Teknikat e disinfektimit të pajisjeve dhe mjedisit të punës për prodhimin e konservave të ullirit
- Transportimi i ullirit në repartin e prodhimit të konservave
- Seleksionimi i ullirit për konserva
- Teknikat e larjes së ullirit me makinat larëse
- Heqja e gjetheve me aspirim
- Teknikat e trajtimit të ullinjve me tretësirë sode 1.5-1.6 % për heqjen e hidhërimit.
- Larja e ullirit me ujë të ndenjtur
- Hedhja e ullinjve në fuçi ose vaska për konservim
- Mbushja e fuçive me shëllirë
- Rregullat e sigurimit teknik për mbrojtjen në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të konservave të ullirit

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e konservave të ullirit.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës për prodhimin e konservave të ullirit.
- të transportojë ullirin në repart për prodhimin e konservave të ullirit.
- të seleksionojë ullirin për konserva.
- të lajë ullirin në makinat larëse.
- të heqë gjethet me aspirim.
- të trajtojë ullinjtë me tretësirë sode 1.5-1.6% për heqjen e hidherimit.
- të lajë ullinjtë me ujë te ndenjtur (pak O<sup>2</sup>).
- të hedhë ullinjtë në fuçi ose vaska për konservim.
- të mbushë fuçitë me shëllirë.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit

**RM 5 Nxënësi kryen procese përgatitore për mbushje ullinj konservë.**

***Përmbajtja:***



- Përgatitja e ambalazhit për mbushje me ullij konservë
- Mbushja e fuçive me ullij të konservuar
- Mbushja e kavanozave me ullij të konservuar
- Procedurat e mbylljes hermetike të kavanozave dhe fuçive
- Etiketimi i kavanozave
- Vendosja e kavanozave në kuti kartoni
- Magazinimi i produktit të ambalazhuar
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes dhe ambalazhimit të konservave

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhin për mbushje me ullinj konserve.
- të mbushë fuçite me ullinj të konservuar.
- të mbushë kavanozat.
- të mbyllë hermetikisht kavanozat, fuçitë.
- të etiketojë kavanozat.
- të vendosë kavanozat në kuti kartoni.
- të magazinon produktin e ambalazhuar.
- të zbaton rregullat e sig. teknik dhe mbrojtjes së mjedisit.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Trajtimi i këtij moduli duhet të bëhet në fabrikën e prodhimit të vajit të ullirit.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë demonstrime konkrete të proceseve përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit dhe konservave të ullirit si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit dhe konservave të tij.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të mbrojtjes në punë, ruajtjes së mjedisit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të synohet në demonstrimin praktik të njohurive dhe koncepteve të fituara.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart për prodhimin e vajit të ullirit nga ulliri dhe bërësitë e ullirit.
  - Mjete pune për prodhimin e vajit të ullirit dhe të konservave të ullirit dhe ambalazhimin e tyre.
  - Lënde të parë dhe ndihmëse për prodhimin e vajit të ullirit dhe konservave të tij, si dhe ambalazhimin e tyre.
  - Pankarta, makete, udhëzues, kataloge, rregullore, standarte etj.
-

## 6. Moduli “Procese përgatitore për përpunimin e peshkut”

Drejtimi: Teknologji Ushqimore

Niveli: I

Klasa: 11

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PROCESE PËRGATITORE PËR PËRPUNIMIN E PESHKUT	M-08-028-08
Qëllimi	Një modul praktik që aftëson nxënësit me shprehi dhe aftesi praktike për të kryer veprimtari përgatitore për pranimin dhe përpunimin paraprak të peshkut, sistemime të thjeshta të tij si dhe për të kryer procese te ndryshme ambalazhimi të peshkut te perpunuar.	
Kohëzgjatja e modulit	68 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen përpunime fillestare për pranimin e peshkut</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Parapërgatitja e vendit të pranimit të peshkut.</li><li>- Higjenizimi i mjeteve të punës</li><li>- Higjenizimi i vendit të punës</li><li>- Transportimi i peshkut në vëndin e perpunimit .</li><li>- Vendosja e peshkut në vëndin e përpunimit.</li><li>- Larja e arkave bosh të transportimit të peshkut</li><li>- Disinfektimi i arkave bosh të transportimit të peshkut.</li><li>- Respektimi i rregullave te sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të pranimit te peshkut.</li></ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul> <p><b>Kriteret e vlerësimit:</b></p> <p>Nxënësit duhettë jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- të përgatisë vendin e pranimit të peshkut për përpunim në përputhje me procedurat standarde</li><li>- të higjenizojë mjetet e punës</li><li>- të higjenizojë vendin e punës duke zbatuar kushtet higjiëno-sanitare</li><li>- të transportojë peshkun në vendin e përpunimit.</li><li>- të vendosë peshkun në vendin e përpunimit.</li><li>- të lajë arkat bosh të transportimit të peshkut.</li><li>- të dezinfektojë arkat bosh të transportimit të peshkut..</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të pranimit të peshkut</li></ul>	

**RM 2 Nxënësi kryen përpunime dhe sistemime të thjeshta.**

***Përmbajtja:***

- Sistemimi i peshkut ne vendin e përpunimit.
- Largimi i pjesëve të padobishme nga procesi i prerjes.
- Kryerja e tualetit të peshkut.
- Vendosja e peshkut në ambalazh para trajtimit termik.
- Hedhja e lëndëve shtesë.
- Transportimi i peshkut të përpunuar në repartet e përpunimit termik .
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të peshkut.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sistemojë peshkun në vendin e përpunimit.
- të kryejë tualetin e peshkut.
- të kryejë sistemime të ndryshme të pjesëve përbërëse të peshkut gjatë përpunimit.
- të mbikqyrë largimin e pjesëve të padobishme nga procesi i përpunimit për në vendet e depozitimit
- të transportojë peshkun në repartet e përpunimit
- të vendosë peshkun në ambalazh
- të hedhë lëndët shtesë në konservë.
- të transportojë peshkun në repartet e përpunimit termik
- të largojë peshkun pas përpunimit nga repartet e përpunimit termik.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të peshkut.
- të mirëmbajë veglat e punes
- të kryejë veprime mirëmbajtje dhe riparimi të thjeshta

**RM 3 Nxënësi kryen ambalazhimin e peshkut të përpunuar*****Përmbajtja:***

- Ambalazhimi i peshkut trup.
- Ambalazhimi i peshkut të ndarë në file ose pjesë
- Transportimi peshkut në repartet e përpunimit termik
- Sistemimi i peshkut të përpunuar në repartet e përpunimit termik
- Sistemimi i konservave të peshkut në ambjettet e caktuara për ruajtje
- Kryerja e veprimeve të mirëmbajtjes e riparimeve të thjeshta
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të peshkut.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të ambalazhojë peshkun e përpunuar.
- të ambalazhojë pjesët e peshkut pas ndarjes në file.
- të sistemojë konservat e peshkut të përpunuar në repartet e

- përpunimit termik
- Transportojë peshkun e përpunuar për në magazinë.
- Sistemojë konseravat e peshkut në ambientet e caktuara për ruajtje
- Zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të peshkut.
- Mirëmbajë veglat e punës
- Kryejë veprime mirëmbajtje dhe riparimi të thjeshta

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset për praktikant profesionalë në shkollë, ose në mjedise reale pune të përpunimit të peshkut.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të parapërgatitjes, me përdorimin e mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese të përpunimit të peshkut.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune përpërpunimin e peshkut, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me procedurat e punës për përpunimin e peshkut.
- Rekomandohet metoda e “punës në grup”, ku nxënësit kryejnë funksionimin real të punës së ndihmësit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive dhe atësive praktike për realizimin e procesve të përpunimit të peshkut që i takojnë nivelit të parë.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

---

**Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Mjediset të praktikës së përpunimit të peshkut me poste pune përkatëse.
  - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset përkatëse të përpunimit për nivelin e ndihmëspuntorit të përpunimit të peshkut.
  - Ambjente të përpunimit të peshkut, pajisje transporti, pajisje pastrimi, pajisje dhe ambjente të depozitimit të mbetjeve teknologjike.
  - Kataloge, manuale, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-