

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

**SKELETKURRIKULI**

**Për Profilin Mësimor**

**FRUTIKULTURË**

**Niveli II**

**(Në drejtimin mësimor BUJQËSI)**

**Kodi: H1-II-10**

Miratoi:

MINISTRI

**Myqerem Tafaj**

**Tiranë, 2010**

## **Përmbajtja:**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli II, të drejtimit mësimor “Bujqësi”.**

**II. Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli II.**

1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli II
2. Kompetencat e përgjithshme të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Frutikulturë”, niveli II
3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin “Frutikulturë”, niveli II
4. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit në në profilin “Frutikulturë”, niveli II.

**III. Plani mësimor për profilin “Frutikulturë”, niveli II.**

**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 arsimit në profilin “Frutikulturë”, niveli II,**

**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 profilin “Frutikulturë”, niveli II, të drejtimit “Bujqësi”.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli II, të drejtimit “Bujqësi”, 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 frutikulturën. 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, shprehitë, 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, aftësitë sipërmarrëse, 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 profili “Frutikulturë”, niveli II**

### **1. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli II**

Në shkollat që ofrojnë arsimin profesional në profilin mësimor “Frutikulturë” niveli II, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:

- kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Bujqësi”, niveli I;
- 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 nxënësve në përfundim arsimit në profilin “Frutikulturë”, niveli II**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Frutikulturë”, niveli II, nxënësi do të zotërojë këto kompetenca të përgjithshme 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 nxënimit 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 kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.

### **3. Kompetencat profesionale të nxënësit në përfundim të arsimit në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli II.**

Në përfundim të arsimit profesional në profilin profesional “Frutikulturë”, niveli II, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojë më tej kompetencat profesionale të fituara në nivelin I, si dhe të ushtrojë kompetenca të tjera profesionale, si më poshtë:

- Të konceptojë planin për hapjen e një biznesi të vogël në veprimtaritë profesionale përkatëse.
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike që lidhen me veprimtaritë profesionale përkatëse.
- Të bëjë organizimin e vogël të punës në punimet e frutikulturës.
- Të interpretojë, plotësojë dhe përgatisë dokumentacionin teknik të profesionit.
- Të kryejë procese pune për prodhimin e fidanëve të pemëve frutore.
- Të kryejë procese pune për prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Të kryejë procese pune për përpunimin e frutave për lëng e komposto.
- Të kryejë procese pune për përpunimin e frutave reçel e marmaladë.
- Të kryejë shërbimet në kulturat drufrutore në prodhim.
- Të kryejë shartimim në vend të kulturave drufrutore.
- Të kryejë krasitjen e kulturave drufrutore.
- Të përdorë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe materialet e punës.
- Të zbatojë standardet e profesionit gjatë kryerjes së punimeve
- Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë e të mbrojtjes së mjedisit.

### **III. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli II.**

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli II, e pajis nxënësin me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky arsimim i jep mundësi nxënësit t’i drejtohet tregut të punës për t’u punësuar ose vetëpunësuar në ferma apo kompani private me drejtim frutikulturë, si pemëtores, ullishte, agrumishte, vreshtari etj. Mbas një përvojë pune, a mund të krijojë një biznes të vogël në punimet e frutikulturës dhe të punësojë të tjerë në të.

Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin III (teknik/manaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin/profilin përkatës, për të fituar diplomën e “maturës profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve

universitare.

### III. Plani mësimor për arsimin profesional në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli II

Plani mësimor për profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli II			
Nr	Kodi	Lëndët dhe modulet mësimore	Orët javore/ vjetore
			Klasa 12
<b>A.</b>		<b>Lëndët e përgjithshme</b> (Gjithsej)	<b>8/10</b> <b>(272/340)</b>
1		Gjuhë shqipe dhe letërsi	2
2		Gjuhë e huaj	2
3		Gjuhë e huaj 2 (me zgjedhje të lirë)	(2)
4		Matematikë	2
5		Teknologji informimi e komunikimi	1
6		Aftësi për jetën	1
<b>B.</b>		<b>Lëndët profesionale</b> (Gjithsej)	<b>7</b> <b>(238)</b>
1	L-17-157-10	Bazat e sipërmarrjes	2
2	L-14-172-10	Frutikulturë	3
3	L-08-173-10	Përpunimi i frutave	1
4	L-14-174-10	Mbrojtje e kulturave drufrutore	1
<b>C.</b>		<b>Module të detyruar të praktikës profesionale</b> (Gjithsej)	<b>12</b> <b>(408)</b>
1	M-14-454-10	Prodhimi i fidanëve të shartuar të kulturave drufrutore	69
2	M-14-455-10	Prodhimi i fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë	66
3	M-08-456-10	Përpunimi i frutave	36
4	M-14-457-10	Shërbimet në kulturat drufrutore në prodhim	69
5	M-14-458-10	Shartimi në vend i kulturave drufrutore	66
6	M-14-459-10	Krasitja e kulturave drufrutore	66
7	M-14-460-10	Përdorimi i preparateve kimike në kulturat drufrutore	36
<b>D.</b>		<b>Modulet e praktikës profesionale me zgjedhje të detyruar</b> (Gjithsej)	<b>3</b> <b>(102)</b>
1	M-08-461-10	Prodhimi i vajit të ullirit	51
2	M-14-462-10	Prodhimi i fidanëve të shartuar të ullirit	51
3	M-14-463-10	Prodhimi i fidanëve të shartuar të agrumeve	51
4	M-08-464-10	Prodhimi i distilatit nga frutat	51
		<b>Gjithsej A+B+C+D</b>	<b>30/32</b> <b>(1020/ 1088)</b>

#### IV. Udhëzime për planin mësimor

Në klasën 12, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (34 javë mësimore + 2 javë provime)

Një javë mësimore ka jo më shumë se 32 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në profilin “Frutikulturë”, niveli II, përbëhet nga 4 grupe elementesh kurrikulare:

- Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për profilet 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 nxënit aktiv të nxënësve dhe të çojnë në krijimin e 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 profilit mësimor “Frutikulturë”, niveli II.

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe shprehjet 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 profilit profesional “Frutikulturë”.

## **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 12-të, nxënësi i arsimuar në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli II, 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 frutikulturës, dhe u jepet certifikata në të cilën evidentohen notat përfundimtare të lëndëve teorike profesionale, të moduleve të praktikës profesionale, të lëndëve të përgjithshme, si dhe rezultatet e dy provimeve përfundimtare të nivelit II.

## **VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli II**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në profilin mësimor “Frutikulturë”, niveli II, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Dëftesën e përfundimit të këtij niveli si dhe me Certifikatën e aftësisë profesionale, 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
  - rezultatet e dy provimeve përfundimtare të Nivelit II.

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

### 1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-10). Kl. 12 – 68 orë

- **Synimet e lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 12.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12, nxënësit duhet:

- Të shpjegojnë sipërmarrjen me të gjithë elementët kryesorë të saj
- Të shpjegojnë lidhjen midis sipërmarrjes dhe veprimtarisë njerëzore
- Të shpjegojnë ndikimin e sipërmarrjes në biznes
- Të shpjegojnë funksionet themelore të organizimit të punës në biznes
- Të përshkruajnë veçoritë e tregut dhe veprimtaritë që kryhen në të
- Të përshkruajnë llojet e konsumatorëve, kerkesat specifike për mallra/sherbime dhe reagimet e tyre ndaj sinjaleve të marketingut të një sipërmarrjeje
- Të shpjegojnë kuptimin e institucioneve financiare dhe rolin e tyre në biznes
- Të shpjegojnë kuptimin e bankave dhe shërbimet e tyre
- Të shpjegojnë kuptimin, rëndësinë, mjetet dhe strategjitë e marketingut
- Të listojnë katër \*P\*-të e marketingut
- Të përshkruajnë konceptet bazë të legjislacionit dhe etikës së biznesit.
- Të shpjegojnë rëndësinë e legjislacionit të punës dhe elementet përbërës të tij.
- Të kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike të një aktiviteti sipërmarrës
- Të shpjegojnë rëndësinë, nevojën dhe aspektet kryesore të përdorimit të Teknologjisë së Informimit dhe Komunikimit (TIK) për krijimin e kontakteve në biznes.

- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.12 - 68 orë**

<b>Tema 1</b>	Njohuri të përgjithshme mbi sipërmarrjen	3 orë
<b>Tema 2</b>	Sipërmarrja dhe aktiviteti njerëzor	4 orë
<b>Tema 3</b>	Sipërmarrja dhe biznesi	8 orë
<b>Tema 4</b>	Organizimi i punës në biznes	9 orë
<b>Tema 5</b>	Tregu dhe sjellja konsumatore	6 orë
<b>Tema 6</b>	Institucionet financiare	7 orë
<b>Tema 7</b>	Njohuri për Marketingun	5 orë
<b>Tema 8</b>	Legjislacioni dhe etika e biznesit	5 orë
<b>Tema 9</b>	Legjislacioni i punës	7 orë
<b>Tema 10</b>	Llogaritje të thjeshta ekonomike	10 orë
<b>Tema 11</b>	Aspekte të TIK-ut në biznes	4 orë

### 2. Lënda “Frutikulturë”, (L-14-172-10). Kl. 12 – 102 orë

- **Synimet e lëndës “Frutikulturë”, kl. 12.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Frutikulturë”, kl.12, nxënësit duhet:

- Të emërtojnë dhe përshkruajnë kultivarët kryesorë të pemëve frutore farore.
- Të emërtojnë dhe përshkruajnë kultivarët kryesorë të pemëve frutore bërthamore.
- Të përshkruajnë kultivarët e pemëve frutore arnore.
- Të përshkruajnë veçoritë biologjike të fikut, hurmës.
- Të përshkruajnë dhe tregojnë kultivarët kryesorë të shegës, hives, vathëzës etj.



- Të tregojë klasifikimin botanik dhe ekonomik dhe veçoritë botanike të hardhisë.
- Të shpjegojë zhvillimin individual, ciklin vjetor të zhvillimit dhe mënyrat e shtimit të hardhisë.
- Të përshkruajë teknologjinë e prodhimit të fidanave të shartuar antifilokserikë dhe shërbimet që u bëhen shartesave në shartesore.
- Të tregojë veçoritë e krijimit të vreshtit të ri në vendin tonë.
- Të përshkruajë shërbimet përgatitore që bëhen në ngastrat e caktuara për vresht dhe mënyrat e kohën e mbjelljes të fidanave të hardhisë.
- Të përshkruajë rëndësinë, qëllimin e kryerjes të krasitjes, fazat dhe sistemet e krasitjes tek hardhia, si dhe operacionet që kryhen në krasitjet e gjelbra.
- Të përshkruajë shërbimet që kryhen në vreshtat e prodhimit.
- Të emërtojë dhe përshkruajë kultivarët (sortet) e rrushit për tavolinë.
- Të emërtojë dhe përshkruajë kultivarët e rrushit për prodhim vere të bardhë, verë të bardhë e të rrushit për tharje.
- Të përshkruajë historikun e përhapjes, vlerat ushqyese të ullirit e agrumeve.
- Të përshkruajë, veçoritë botanike të ullirit e agrumeve (kërçelli, gjethja, degët, lulja, kurora, fruti e fara).
- Të përcaktojnë kërkesat klimaterike e tokësore të ullirit e agrumeve si: temperaturë, lagështi, lëndë ushqyese etj.
- Të përshkruajnë rrugët e shtimit e të ngritjes së një fidanishteje të ullirit e të agrumeve.
- Të përshkruajnë mënyrat e shtimit me shartim të ulliri e agrumet dhe prodhimin e fidanëve të rinj.
- Të përcaktojnë parimet bazë të krasitjes dhe format më të përshtatshme të krasitjes së ullirit e agrumeve (formuese, prodhuese, ripërtëritëse).
- Të përshkruajnë shërbimet agroteknike pas mbjelljes së fidanit të ullirit e agrumeve: punimin, plehërimin, ujitjen e tokës etj.
- Të klasifikojnë kultivarët kryesor të ullirit e të agrumeve.
- Të përcaktojnë kohën e vjeljes të frutave të kulturave drufrutore.
- Të përcaktojnë kushtet për ambalazhimin dhe ruajtjen e frutave të kulturave drufrutore.

• **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Frutikulturë”, kl 12 - 102 orë**

<b>Tema 1</b>	Pemëve frutore farore	4 orë
<b>Tema 2</b>	Pemëve frutore bërthamore	6 orë
<b>Tema 3</b>	Pemëve frutore arnore	3 orë
<b>Tema 4</b>	Pemët e tjera frutore	6 orë
<b>Tema 5</b>	Frutat e vogla	4 orë
<b>Tema 6</b>	Kultura e hardhisë	7 orë
<b>Tema 7</b>	Shtimi i hardhisë	10 orë
<b>Tema 8</b>	Krijimi i vreshtave të rinj	6 orë
<b>Tema 9</b>	Krasitja dhe formimi i hardhisë	9 orë
<b>Tema 10</b>	Shërbimet agroteknike në vreshta.	9 orë
<b>Tema 11</b>	Kultivarët e rrushit	4 orë
<b>Tema 12</b>	Rëndësia, veçoritë botanike dhe biologjike të ullirit.	4 orë
<b>Tema 13</b>	Mënyrat e shtimit dhe shërbimet agroteknike të ulliri	10 orë

<b>Tema 14</b>	Kultivarët e ullirit	2 orë
<b>Tema 15</b>	Rëndësia, veçoritë botanike dhe biologjike të agrumeve	4 orë
<b>Tema 16</b>	Mënyrat e shtimit dhe shërbimet agroteknike të agrumet	10 orë
<b>Tema 17</b>	Kultivarët e agrumeve	2 orë
<b>Tema 18</b>	Vjelja dhe ambalazhimi i frutave	2 orë

### 3. Lënda “Përpunimi i frutave” (L-08-173-10). Kl.12 – 34 orë

- **Synimet e lëndës “Përpunimi i frutave”, kl. 12.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Përpunimi i frutave”, kl.12, nxënësit duhet:

- Të theksojnë rëndësinë ekonomike të frutave të freskëta dhe të frutave të thata.
- Të përshkruajnë karakteristikat e frutave që do të përpunohen.
- Të theksojnë vlerat ushqyese të frutave.
- Të përcaktojnë përqindjet e sheqerit dhe trajtat që ai ka në fruta të ndryshme. (fruktozë, saharozë, glukozë).
- Të klasifikojnë frutat për lloje të ndryshme të përpunimit si: lëngje, komposto, reçel, marmalatë e fruta të thata.
- Të dallojnë mjetet që përdoren për çdo proces përpunimi.
- Të përshkruajnë kriteret dhe teknologjinë e prodhimit të kompostove.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të kompostos së mollës, dardhës, pjeshkës, kumbullës, qershisë dhe të vishnjës.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i reçelrave.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të reçelit të kumbullës, qershisë, pjeshkës, mollës, dardhës dhe të fikut.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të reçelit të portokallit, qitros dhe nerënxës.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i marmalatës.
- Të përshkruajnë prodhimin e marmalatës së mollës, dardhës dhe të fikut.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të prodhimin e frutave të thata.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i lëngjeve.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të lëngjeve të mollës, dardhës.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të lëngjeve të portokallit dhe të limonit.
- Të përshkruajnë karakteristikat e llojet e rrushit që do të përpunohet.
- Të theksojnë vlerat ushqyese, përqindjen e sheqerit dhe trajtat e tij, te rushi për përpunim.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i verërave të kuqe dhe të bardha.
- Të rendisin kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i rrushit për tharje.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të verës së kuqe dhe të verës së bardhë.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të rakisë.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të prevedes dhe lëngut të rrushit.
- Të përshkruajnë prodhimin e stafidheve.
- Të tregojnë rëndësinë ekonomike të ullirit dhe kriteret mbi të cilat bazohet prodhimi i vajit nga ulliri.
- Të përshkruajnë teknologjinë e prodhimit të vajit të ullirit dhe të ullirit për kriposje.

- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Përpunimi i frutave”, kl 12 - 34 orë**

<b>Tema 1</b>	Rëndësia e përdorimit dhe e përpunimit të frutave.	3 orë
<b>Tema 2</b>	Përpunimi i frutave të freskëta për lëng e komposto	6 orë
<b>Tema 3</b>	Përpunimi i frutave të freskëta për reçel, marmalatë dhe prevede	7 orë

<b>Tema 4</b>	Përpunimi i frutave të thata.	3 orë
<b>Tema 5</b>	Përpunimi i rrushit të freskët.	6 orë
<b>Tema 6</b>	Përpunimi i agrumeve.	3 orë
<b>Tema 7</b>	Përpunimi i ullirit.	6 orë

#### 4. Lënda “Mbrojtje e kulturave drufrutorëve” (L-14-174-10). Kl. 12 – 34 orë

- **Synimet e lëndës “Mbrojtje e kulturave drufrutore”, kl. 12.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “ Mbrojtje e kulturave drufrutore”, kl.12, nxënësit duhet:

- të përshkruajnë rolin, qëllimin dhe rëndësinë e mbrojtjes së kulturave drufrutore në vendin tonë.
- të përkufizojnë ç’është sëmundja në bimët bujqësore.
- të përshkruajnë mënyrat e përhapjes së sëmundjeve dhe dëmet që sjellin ato në kulturave drufrutore.
- të theksojnë shkaktarët e sëmundjeve në kulturat drufrutorë.
- të tregojnë ç’janë viruset dhe tiparet e sëmundjeve virusale.
- të tregojnë ndërtimin e bakterieve dhe tiparet e sëmundjeve bakterore.
- të përshkruajnë kërpudhat fitopatogjene dhe mënyrat e shumëzimit të tyre.
- të përshkruajnë si zhvillohet procesi patologjik dhe ndryshimet që pëson bima e sëmurë.
- të emërtojnë dëmtuesit kryesore të kulturave drufrutorëve.
- të përshkruajnë llojin e dëmit që sjellin dëmtuesit e ndryshëm.
- të llogarisin dëmin që shkaktojnë dëmtuesit në drufrutorët.
- të përshkruajnë tipet e aparatit gojor tek insektet.
- të theksojnë metodat e luftimit të sëmundjeve dhe dëmtuesve.
- të përshkruajnë mënyrat e zbatimit të metodës agroteknike të luftimit të sëmundjeve dhe dëmtuesve.
- të përshkruajnë metodat fizike, mekanike, biologjike dhe të integruar të luftës ndaj sëmundjeve e dëmtuesve.
- të përshkruajnë ç’janë pesticidet dhe grupet kryesore të tyre.
- të përshkruajnë cilësitë që duhet të kenë pesticidet dhe rregullat e përdorimit të tyre.
- të përshkruajnë sëmundjet kryesore që prekin kulturat drufrutore dhe masat e luftimit ndaj tyre.
- të përshkruajnë dëmtuesit kryesore të drufrutorëve dhe masat e luftimit ndaj tyre.
- të tregojnë simptomat e dëmit nga sëmundjet e dëmtuesit në drufrutorët.
- të programojnë masa të luftës së integruar për parandalimin dhe luftimin e sëmundjeve dhe dëmtonjësve të ndryshëm.
- të theksojnë mënyrën e përgatitjes së solucioneve (tretësira), me pesticide të përshatshme për luftimin e sëmundjeve dhe dëmtonjësve të ndryshëm.
- të theksojnë mënyrën e dhënies së ndihmës së parë personave të intoksikuar nga pakujdesia gjatë përgatitjes dhe përdorimit të pesticideve.

- **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Mbrojtje e kulturave drufrutore”, kl 12 - 34 orë**

<b>Tema 1</b>	Dëmet që shkaktojnë sëmundjet e kulturave drufrutore	5 orë
<b>Tema 2</b>	Dëmet që shkaktojnë dëmtuesit e kulturave drufrutore	5 orë
<b>Tema 3</b>	Metodat e luftimit të sëmundjeve e dëmtonjësve	6 orë



<b>Tema 4</b>	Sëmundjet kryesore të pemëve frutore.	5 orë
<b>Tema 5</b>	Sëmundjet kryesore të agrumeve dhe ullirit	4 orë
<b>Tema 6</b>	Dëmtuesit kryesorë të pemëve frutore, agrumeve, ullirit	6 orë
<b>Tema 7</b>	Sëmundjet dhe dëmtuesit kryesorë të hardhisë	3 orë

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

### 1. Moduli “Prodhimi i fidanëve të shartuar të kulturave drufrutore”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I FIDANËVE TË SHARTUAR TË KULTURAVE DRUFRUTURE	M-14-454-10
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për prodhimin e farës dhe të fidanëve për nënshartesa, kryerjen e shartimit me syth të fjetur, kryerjen e shërbimeve të nevojshme, si dhe për llogaritjet e thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e fidanëve të kulturave dru frutore.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	69 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer Për praninë</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi siguron farë për nënshartesa.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përcaktimi i nënshartesave për grup kulturat bërthamore dhe farore.</li><li>– Përcaktimi i bimëve nga do të merren farat.</li><li>– Përlllogaritja e sasinë së frutave të egra për nxjerrjen e farave.</li><li>– Vjelja e frutave.</li><li>– Nxjerrja e farave nga frutat.</li><li>– Pastrimi i farave.</li><li>– Tharja e farave.</li><li>– Ruajtja e farës.</li><li>– Përzierja e farave.</li><li>– Përcaktimi i fuqisë mbirëse të farave.</li><li>– Pastrimi dhe mirëmbajtja e veglave dhe e vendit të punës.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe ruajtjes së mjedisit gjatë sigurimit të farës për nënshartesa.</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 përcaktojë nënshartesat për secilën kulturë drufrutore.</li><li>– të bëjë vjeljen në pjekjen e plotë të frutave.</li><li>– të veçojë farat nga tulli i frutave.</li><li>– të pastrojë farat nga mbetjet e tullit.</li></ul>	

- 
- të thajë farat në hije.
  - të ruajë farat në rërë të pastër dhe të lagur e përziën në rapor
  - të përziejë farat herë pas here çdo 10 ditë.
  - të përcaktojë fuqinë mbirëse të farave me mënyrën mekanik kimike.
  - të pastrojë dhe mirëmbajë veglat dhe vendin e punës duke respektuar rregullat.
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë sigurimit të farave për nënshartesa.

## **RM 2 Nxënësi prodhon filizë për nënshartesa.**

### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e veglave, mjeteve dhe materialeve të tjera për prodhimin e filizave për nënshartesa.
- Përzgjedhja e tokës për mbjelljen e farës.
- Transportimi i veglave, mjeteve dhe i materialeve të tjera në vendin e përzgjedhur.
- Përgatitja e tokën për mbjelljen e farave për nënshartesa.
- Llogaritja e distancave të mbjelljes.
- Piketimi i rrjeshtave.
- Llogaritja e sasisë së farave për mbjellje.
- Kryerja e mbjelljes së farave.
- Kujdesi pas mbirjes së farave.
- Kryerja e rrallimit të filizave. në distancat e përcaktuara
- Zëvendësimi i filizave.
- Kryerja e shërbimeve të tjera deri në momentin e shartimit.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe ruajtjes së mjedisit gjatë mbjelljes së farave për prodhimin e filizave për nënshartesa.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe materialet e tjera për prodhimin e fidanëve për nënshartesa.
- të përzgjedhë tokën për mbjelljen e farës për nënshartesa sipas kriterëve - ranore ose aluvionale.
- të transportojë veglat, mjetet dhe materialet e tjera në vendin e përzgjedhur.
- të llogarit distancat e mbjelljes në favor të mekanizimit.
- të piketojë rreshtat duke respektuar distancat e mbjelljes.
- të llogarisë sasinë e farës së nevojshme për mbjellje.
- të mbjellë në thellësinë e duhur farat për nënshartesa.
- të kryejë përkujdesjet pas mbirjes së farave sipas nevojës.
- të kryejë rrallimin e fidanëve duke respektuar distancat e duhura.
- të kryejë zëvendësimin e filizave ku është e nevojshme.

- të kryejë shërbime të tjra si: ujitje, shkuljen e barërave të plehërime, pastrimi i pjesës fundore deri 20 cm lartësi et deri kur të bëhet shartimi.
- të kontrollojë hapjen e lëvres nga druri.
- të zbatojë rregullat e sigurimin teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë mbjelljes së farave për prodhimin e filizave për nënshartesa.

### **RM 3 Nxënësi kryen shartimin e filizave me syth të fjetur.**

#### ***Përmbajtja:***

- Organizimi i vendit të punës për prodhimin e fidanëve të shartuar me syth të fjetur.
- Sigurimi i veglave dhe i materialeve të shartimit.
- Përcaktimi i momentit të shartimit.
- Sigurimi i mbishartesave dhe ruajtja e tyre.
- Hapja e lehtë e lëkurës te n/shartesa.
- Prerja në formë “T” dhe hapja e lëvres.
- Marrja e kalemave të pjekur te mbishartesat
- Nxjerrja e sythit nga kalemata e mbishartesës.
- Vendosja e sythin në pjesën e “T-së”.
- Lidhja me rrafje e pjesës së shartuar.
- Kontrolli i zënies së shartesave.
- Rishartimi në rastet e pazëna.
- Kryerja e shërbimeve pas shartimit.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së gjatë prodhimit të filizave të shartuar me syth të fjetur.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli i punës së bërë.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të organizojë vendin e punës për kryerjen e shartimit të filizave me syth të fjetur.
- të sigurojë veglat dhe materialet e nevojshme për kryerjen e shartimit me syth të fjetur.
- të përcaktojë momentin e shartimit duke u nisur nga trashësia rreth 10 mm dhe lartësinë 15 cm nga toka.
- të sigurojë dhe ruajë mbishartesa, sipas kushteve të përcaktuara.
- të hapë lehtësisht lëkurën te n/shartesat.
- të kryejë prerje në formë “T-je” dhe të hapë lëvoren.
- të marrë kalemata e pjekur te mbishartesat për nxjerrjen e sythave.
- të nxjerrë sythin nga kalemata e mbishartesës, sipas proce përkatëse.
- të vendosë sythin në pjesën e “T-së” rrafsh në pjesën e s
- të lidhë me rrafje, pjesës së shartuar, nga poshtë lart duke zbuluar sythin.



- të kontrollojë zënien e shartesave pas dy javësh nga reali shartimit
- të kryejë rishartimi në rastet kur shartesat nuk kanë zënë.
- të kryejnë shërbimet e nevojshme pas shartimit.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të filizave të shartuar me syth të fjetur.

#### **RM 4 Nxënësi kryen shërbime në shartesore.**

##### ***Përmbajtja:***

- Sigurimi i veglave dhe i materialeve të tjera për kryerjen shërbimeve në shartesore.
- Kontrolli i filizave të shartuar.
- Prerja e n/shartesës.
- Largimi i llastarëve të egër.
- Lidhja e lastarit të butë.
- Plehërimi i fidanishtes.
- Ujitja e fidanëve.
- Luftimi i barërave të këqia.
- Mbrojtja nga dëmtuesit.
- Shkulja e fidanëve.
- Seleksionimi i fidanëve.
- Etiketimi i fidanëve.
- Stratifikimi i fidanëve.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së gjatë kryerjes së shërbimeve në shartesore.

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

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli i punës së bërë.

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të sigurojë veglat dhe materialet e nevojshme për kryerjen e shërbimeve në shartesore.
- të kontrollojë filizat që kanë zënë dhe kanë syth aktiv.
- të presë me gërshtë n/shartesën 7-8 cm mbi sythin e sh
- të largojë herë pas here lastarët e egër që dalin nga n/sha
- të bëjë prerjen e cepit rrafsh me sythin e butë kur lastari fuqizohet
- të kryejë plehërimin e nevojshëm për rritjen e fidanave.
- të kryejë ujitje sipas nevojave të fidanëve.
- të luftojnë barërat e këqija me mënyra të ndryshme.
- të mbrojnë fidanët e drufrutorëve nga dëmtuesit.
- të shkulë me bel fidanat pa dëmtuar sistemin rrënjor.
- të seleksionojë fidanët sipas standardit të kërkuar.
- të formojë tufa nga 10 fidanë secila.
- të etiketojnë fidanët me të dhënat përkatëse: emrin e lloji kultivarin, n/shartesën dhe kategorinë e fidanit.
- të kryejë shtratifikimin e fidanëve të shartuar.





- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar me syth t

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e fidanëve të kulturave drufrutore.**

***Përmbajtja:***

- Kostot e prodhimit të fidanëve të kulturave drufrutore, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të kulturave drufrutore dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të kulturave drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të fidanëve të kulturave drufrutore, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të kulturave drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të kulturave drufrutore.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në fidanishte të kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të sigurimit të farës për nënshartesa, prodhimin të filizave për nënshartesa, shartimin e filizave me syth të fjetur, kryerjen e shërbimeve në shartesore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e fidanëve të drufrutorëve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për sigurimin e farës për nënshartesa, prodhimin e filizave për nënshartesa, shartimin e filizave me syth të fjetur, si dhe kryerjen e shërbimeve në shartesore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e farës për nënshartesa, prodhimin e filizave për nënshartesa, shartimin

---

e filizave me syth të fjetur, si dhe kryerjen e shërbimeve në shartesore.

- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të shartuar të drufrutoreve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar të kulturave drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit të farës për nënshartesa, prodhimit të filizave për nënshartesa, shartimin e filizave me syth të fjetur, kryerjes së shërbimeve në shartesore, si dhe të përdorimit të mjeteve të punës për prodhimin e fidanëve të shartuar të kulturave drufrutore.
- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Thika shartimi
  - Gërshërë
  - Rrafje
  - Mastic shartimi
  - Fara bimësh të egra
  - Piketa, etiketa
  - Plehra kimike
  - Pesticide
  - Rërë
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me prodhimin e fidanëve frutorë (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 2. Moduli “Prodhimi i fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I FIDANËVE TË SHARTUAR TË HARDHISË NË TAVOLINË	M-14-455-10
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit në realizimin e teknologjisë së shartimit me syth në tavolinë për të prodhuar fidanë të shartuar antifilokserik të hardhisë .	
Kohëzgjatja e modulit	66 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese pune përgatitore për shartimin në tavolinë të fidanit të hardhisë.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Sigurimi i bazës materiale të nevojshme për shartimin e fidanit të hardhisë.</li><li>– Organizimi i vendit të punës.</li><li>– Përcaktimi i kultivarit për shartim.</li><li>– Etiketimi i bimëve për marrjen e kalemave e mbishartesës.</li><li>– Marrja e sharmendave për mbishartesë.</li><li>– Përcaktimi i shkallës së pjekurisë së materialit të shartimit.</li><li>– Përzgjedhja e materialit të shartimit.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve të punës për shartimin në tavolinë të fidanit të hardhisë.</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> <ul style="list-style-type: none"><li>– Të sigurojë të gjithë bazën e nevojshme për shartimin e fidanit të hardhisë në tavolinë, si: tavolinë, gërshërë, lidhëse, rërë, etj.</li><li>– Të organizojë vendin e punës, sipas parametrave të përcaktuara për shartimin në tavolinë të fidanit të hardhisë.</li><li>– Të përcaktojë siç duhet kultivarin e përshtatshëm për</li></ul>	

shartim.

- Të etiketojë bimët tipike të kultivarit të caktuar për marrjen e kalemave të mbishartesës.
- Të marrë sharmendat për mbishartesa.
- Të përcaktojë shkallën e pjekurisë së materialit të shartimit sipas kritereve të kërkuara.
- Të përzgjedhë materialin e shartimit sipas kritereve të përcaktuara.
- Të zbatojë siç duhet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së vendit dhe mjeteve për shartimin në tavolinë të fidanit të hardhisë.

## **RM 2 Nxënësi shtratifikon nënshartesat dhe mbishartesat e hardhisë.**

### ***Përmbajtja:***

- Llogaritja e sasisë së bazës materiale për shtratifikimin e nënshartesave.
- Përcaktimi i kohës së prerjes së nënshartesave.
- Marrja e sharmendave për nënshartesa.
- Seleksionimi i nënshartesave.
- Vendosja dhe lidhja e nënshartesave në tufa.
- Përgatitja e vendit për shtratifikimin e nënshartesave.
- Shtratifikimi i nënshartesave dhe mbishartesave.
- Pastrimi i vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe ruajtjes së mjedisit gjatë shtratifikimit të nënshartesave.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të llogarit saktë sasinë e materialeve që i duhen për shtratifikimin e nënshartesave dhe mbishartesave: 800 fidanë/arkë dhe 2 thasë tallazh/arkë, rërën etj.
- Të përcaktojë saktë kohën e prerjes së nënshartesave.
- Të marrë me kujdes sharmenda me trashësi 6-10 mm për nënshartesa.
- Të seleksionojë nënshartesat sipas parametrave të duhur.
- Të vendosë e të lidhë sharmendat në tufa, 100 copa/tufë..
- Të përgatisë vendin për shtratifikimin e nënshartesave sipas kritereve të kërkuara.
- Të realizojë shtratifikimin e nënshartesave dhe mbishartesave procedurës përkatëse.
- Të pastrojë vendin e punës pas mbarimit të shtratifikimit të nënshartesave.
- Të zbatojë siç duhet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtratifikimit të nënshartesave

### **RM 3 Nxënësi kryen shartimin e fidanit në tavolinë.**

#### ***Përmbajtja:***

- Vendosija në ujë e nënshartesave.
- Vendosija në ujë e mbishartesave.
- Rifreskimi i nënshartesave.
- Teknika e nxjerrjes së sythit të mbishartesave.
- Teknika e formimit të gjuhëzës të nënshartesave.
- Teknika e bashkimit të dy pjesëve të shartesave.
- Përgatitja e parafinës dhe parafinimi i shartesave.
- Përgatitja e tallazhit për shtratifikimin e shartesave.
- Shtratifikimi i shartesave në arka.
- Vendosija e etiketës me të dhëna t përkatëse.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së shartimit me syth në tavolinë të fidanit të hardhisë.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të vendos nënshartesat në ujë për 2-3 ditë.
- Të vendosë mbishartesat në ujë për 24 orë.
- Të rifreskojë mbishartesat sipas kriterëve të kërkuara.
- Të nxjerrë sythin nga mbishartesa duke kryer prerje 1,5-2 cm mbi syth dhe 5 cm nën syth.
- Të formojë gjuhëzën duke prerë 45 gradë në gjatësinë 40 cm
- Të formojë gjuhëzën e mbishartesës duke kryer prerje nga ana e sythit.
- Të bashkojë dy komponentët në gjatësinë 40 cm, me tolerancë prej 2 cm.
- Të përgatise parafinën dhe të bëjë parafinimin e shartesave me parafinë duke i zhytur shartesat 10 cm në enën me parafinë.
- Të përgatisë tallazhin duke e lagur me ujë deri sa të bëhet si top kur e shtrëngon.
- Të shtratifikojë shartesat sipas procedurës së kërkuar: pozicion i pjerrët, 5 cm tallazh – 2 shtresa kalemash.
- Të vendosë etiketën me emrin e kultivarit, datën e shartimit dhe emrin e shartuesit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së shartimit me syth në tavolinë, të fidanit të hardhisë.

### **RM 4 Nxënësi kontrollon procesin e kallusimit të shartesave.**

#### ***Përmbajtja:***

- Vendosija e arkave në dhomën e kallusimit.
- Sigurimi i regjimit të temperaturës dhe lagështisë në dhomën e kallusimit.



- Kontrolli i vazhdueshëm i procesit të kallusimit.
- Përcaktimi i momentit të ndërprerjes së kallusimit.
- Nxjerrja e arkave me shartesa, nga dhoma e kallusimit.
- Seleksionimi i shartesave të kallusuara.
- Kryerja e parafinimit të shartesave të kallusuara.
- Largimi i shartesave të pa kallusuara.
- Zbatimi i rregullave të ruajtjes së regjimit të temperaturës gjatë procesit të kallusimit të shartesave.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli i punës së bërë.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të vendosë, sipas rregullit, arkat me shartesa në dhomën e kallusimit.
- Të sigurojë regjimin e duhur të temperaturës në dhomën e kallusimit: 28-30 gradë për 10 ditët e para dhe ulja e saj deri në 23-25 gradë dhe sigurimi i lagështisë prej 90% për dy javë të tjera.
- Të kontrollojë në mënyrë të vazhdueshme procesit të kallusimit deri në mbarim të tij..
- Të përcaktojë momentin e ndërprerjes së kallusimit bazuar në formimin e unazës së kallusimit.
- Të nxjerrë arkave me shartesa, nga dhoma e kallusimit.
- Të kryejë me kujdes seleksionimin e shartesave të kallusuara.
- Të kryejë parafinimit të shartesave 10-15 cm nga pjesa e sipërme.
- Të largojë shartesat e pa kallusuara
- Të zbatojë me korrektësi rregullat e ruajtjes së regjimit të temperaturës gjatë procesit të kallusimit të shartesave.

**RM 5 Nxënësi prodhon fidanë të shartuar antifilokserik të hardhisë.**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e tokës për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë.
- Përgatitja e tokës për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë.
- Përgatitja e vllajave për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë.
- Transportimi i fidanëve të shartuar dhe të parafinuar , në parcelë.
- Përcaktimi i parametrave të mbjelljes së fidanëve.
- Teknika e mbjelljes së fidanëve në vijë të drejtë.
- Vendosja e etiketës me të dhënat kryesore.
- Kryerja e shërbimeve pas mbjelljes së fidanëve të shartuar të hardhisë.
- Teknika e shkuljes së fidanëve të shartuar të hardhisë.
- Seleksionimi i fidanëve të prodhuar.
- Vendosja dhe lidhja e fidanëve të prodhuar në tufa.

- Vendosja e etiketave me të dhënat përkatëse.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli i punës së bërë.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë tokën për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë sipas kriterëve të përcaktuara..
- Të përgatisë tokën për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë sipas parametrave të kërkuara.
- Të përgatisë vllajat për mbjelljen e fidanëve të shartuar të hardhisë;,, piketim, nivelim dhe mbulim me plasmas të zi etj.
- Të transportojë me kujdes fidanët e shartuar dhe të parafinuar, në parcelën e caktuar për mbjellje..
- Të përcaktojë siç duhet, parametrat e mbjelljes së fidanëve të shartuar të hardhisë.
- Të kryejë mbjelljen e fidanëve me kunja hekuri në 5-7 cm njëri nga tjetri dhe në thellësinë deri në pikën e parafinuar.
- Të vendosë në çdo rrjesht etiketat me të dhënat e kultivarit, nënshartesës etj.
- Të kryejë shërbimet pas mbjelljes së fidanëve të shartuar të hardhisë: ujitje çdo 10 ditë, trajtime çdo 7-10 ditë për sëmundje e dëmtues, etj
- Të shkulë me bel pa dëmtuar sistemin rrënjor, fidanët e shartuar të hardhisë.
- Të seleksionojë fidanët e prodhuar sipas standardit të kërkuar.
- Të vendosë 25 copë fidanë në tufë dhe t'i lidhë ato në tre vende.
- Të vendosë etiketat me të dhënat e sakta për secilën tufë.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë.

**RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.**

**Përmbajtja:**

- Kostot e prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të shartuar në tavolinë dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë, si dhe përbërësit e kostove, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të shartuar në tavolinë, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të shartuar në tavolinë.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në vreshtari afër shkollës.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes për punë, shtratifikimit, shartimit, kontrollit të kallusimit, prodhimit të fidanëve të shartuar, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të përgatitjes për punë, shtratifikimit, shartimit, kontrollit të kallusimit, prodhimit të fidanëve të shartuar, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të të përgatitjes për punë, shtratifikimit, shartimit, kontrollit të kallusimit, prodhimit të fidanëve të shartuar, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e fidanëve të shartuar të hardhisë në tavolinë.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Thika shartimi.
- Gërshërë.
- Rrafje.





- 
- Mastic shartimi.
  - Piketa, etiketa.
  - Rërë
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me prodhimin e fidanëve frutorë (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

### 3. Moduli “Përpunimi i frutave“

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRPUNIMI I FRUTAVE	M-08-456-10
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për të kryer procese pune për përpunimin e frutave me qëllim prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit marmalatës, prevedesë, si dhe për të kryer procese të ndryshme ambalazhimi të tyre.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	36 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të drejtimit mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi përpunon frutat për lëng.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Veshja e kompletit të punës për përpunimin e frutave për lëng.</li><li>– Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e lëngut të frutave.</li><li>– Dezinfektimi i enëve dhe mjedisit e punës.</li><li>– Përzgjedhja e llojit të frutave për prodhimin e lëngut.</li><li>– Përcaktimi i sasisë së frutave për përpunim.</li><li>– Përcaktimi i sasisë së sheqerit.</li><li>– Transporti i frutave dhe i sheqerit në repart.</li><li>– Përgatitja e enëve ambalazhuese të produkteve.</li><li>– Përgatitja e etiketave për ambalazhim.</li><li>– Seleksionimi i frutave për prodhimin e lëngut.</li><li>– Larja e frutave.</li><li>– Heqja e farave, bërthamave dhe cipës së frutave.</li><li>– Përgatitja e shtrydhëses për punë.</li><li>– Copëtimi i frutave në pjesë të vogla.</li><li>– Realizimi i shtrydhjes së frutave.</li><li>– Filtrimi i lëngut.</li><li>– Hedhja e lëngut nëpër enë.</li><li>– Ambalazhimi i produktit.</li><li>– Etiketimi i produktit të ambalazhuar.</li><li>– Larja dhe pastrimi i enëve e mjeteve dhe i vendit të punës.</li><li>– Grumbullimi dhe transprotimi i mbeturinave.</li><li>– Zbatimi i rregullave e sigurimit teknik e të ruajtjes së</li></ul>	

---

mjedisit gjatë përpunimit të frutave për lëng.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë kompletit e punës për përpunimin e frutave për lëng.
- të përgatitë vendit dhe mjetet e punës për prodhimin e lëngut të frutave, sipas kërkesave të përcaktuara.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës, në përputhje me kërkesat.
- të përzgjedhë llojin e frutave për prodhimin e lëngut, të tilla si: mollë, dardhë, pjeshkë, qershi etj.
- të përcaktojë sasisë e frutave për përpunim, sipas kërkesës së klientit.
- të përcaktojë sasisë e sheqerit që do të përdoret në përpunimin e frutave.
- të transportojë me kujdes sasinë e frutave dhe të sheqerit në repart.
- të përgatitë enët ambalazhuese të produkteve, sipas kërkesës së klientit.
- të përgatitë etiketat për ambalazhim me të gjitha të dhënat e duhura.
- të seleksionojë frutat për prodhimin e lëngut, sipas kriterëve të frutave për prodhim lëngu.
- të lajë frutat me ujë të rrjedhshëm.
- të heqë farat, bërthamat dhe cipat nga frutat.
- të copëtojë frutat në mënyrë manuale.
- të shtrydhë frutat me pajisje manuale ose elektrike.
- të përgatitë ambalazhin e duhur për mbushjen me lëng frutash, sipas sasisë së lëngut dhe kërkesës së klientit.
- të filtrojë lëngun e prodhuar, duke ruajtur tejdukshmërinë.
- të hedhë lëngun nëpër enët përkatëse, sipas kërkesës.
- të ambalazhojë produktin, sipas kërkesës dhe standardeve.
- të etiketojë produktin e ambalazhuar sipas rregullit.
- të lajë dhe pastrojë enët dhe mjetet t tjera të përdorura gjatë përpunimit të frutave për lëng.
- të pastrojë vendin e përpunimit të frutave, sipas kërkesave higjeno-sanitare.
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të lëngut të frutave.

**RM 2 Nxënësi përpunon frutat për komposto.**

**Përmbajtja:**

- Veshja e kompletit të punës për përpunimin e frutave për

- komposto.
- Përzgjedhja e mjeteve të punës për prodhimin e kompostos.
  - Dezinfectimi i enëve dhe mjedisit e punës për prodhimin e kompostos së frutave.
  - Përzgjedhja e frutave për komposto.
  - Përcaktimi i sasisë së frutave dhe i sheqerit për përpunim.
  - Transportimi i frutave dhe i sheqerit në repart.
  - Larja dhe pastrimi i frutave.
  - Peshimi i frutave dhe i sheqerit.
  - Përcaktimi i masës së ujit.
  - Përmasimi i frutave.
  - Heqja farave, bërthamave dhe cipave.
  - Prerja e frutave në copa të mëdha.
  - Blanshirimi i frutave.
  - Përgatitja e shurupit të sheqerit për përgatitjen e kompostos.
  - Zierja e frutave për komposto.
  - Kontrolli i vazhdueshëm i zierjes së frutave.
  - Mbushja e enëve me komposto.
  - Ambalazhimi i produktit.
  - Etiketimi i produktit.
  - Maganizimi i produktit.
  - Pastrimi i vendit të punës pas prodhimit të kompostos.
  - Grumbullimi dhe transportimi i mbeturinave.
  - Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave për komposto.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë kompletin e punës për përpunimin e frutave për komposto.
- të përzgjedhë mjetet e punës për prodhimin e kompostos.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës për prodhimin e kompostos së frutave.
- të përzgjedhë frutat për përpunim, në pjekjen jo të plotë të tyre.
- të përcaktojë sasinë e frutave dhe të sheqerit për përpunim sipas kërkesës.
- të transportojë frutat dhe sheqerin në repart.
- të lajë frutat me ujë të rrjedhshëm dhe t'i pastrojë nga bishtat dhe gjethet.
- të peshojë frutat dhe sheqerin sipas llojit të frutit të përzgjedhur.
- të përcaktojë masën e ujit sipas llojit të frutit që do të përpunohet.

- të përmasojë frutat, sipas standardit të kërkuar.
- të heqë farat, bërthamat dhe cipat e frutave.
- të presë frutat në copa të mëdha.
- të blansherojë frutat.
- të përgatisë shurupin e sheqerit për prodhimin e kompostos sipas standardit.
- të ziejë frutat për komposto.
- të kontrollojë vazhdimisht zierjen e frutave deri në ndalimin e saj.
- të mbushë enët me komposto, sipas kërkesës dhe standardit.
- të ambalazhojë produktin sipas kërkesës.
- të etiketojë produktin, me të dhënat përkatëse.
- të maganizojë produktin e prodhuar.
- të pastrojë vendin e punës pas prodhimit të kompostos sipas kërkesave higjeno-sanitare.
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kompostos së frutave.

### **RM 3 Nxënësi përpunon frutat për reçel.**

#### ***Përmbajtja:***

- Veshja e uniformës së punës për përpunimin e frutave për reçel.
- Përzgjedhja e mjeteve dhe materialeve për përpunimin e frutave për reçel.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e reçelit.
- Dezinfektimi i enëve dhe i mjedisit e punës për prodhimin e reçelit.
- Përcaktimi i sasisë së frutave dhe i sheqerit për prodhimin e reçelit.
- Transportimi i frutave dhe i sheqerit në repart.
- Përgatitja e enëve për ambalazhimin e produktit.
- Përgatitja e etiketave.
- Seleksionimi i frutave për prodhimin e reçelit.
- Larja dhe pastrimi i frutave.
- Peshimi i frutave dhe i sheqerit për prodhimin e reçelit.
- Heqja e farave, bërthamave dhe cipave nga frutat.
- Blanshirimi i frutave.
- Përgatitja e shurupit të sheqerit për prodhimin e reçelit.
- Zierja e masës së përgatitur, për prodhimin e reçelit.
- Kontrolli dhe përzierja e vazhdueshme e masës gjatë zierjes.
- Vendosja e masës për ftohje.
- Mbushja e enëve me reçel.
- Ambalazhimi i produktit.

- Etiketimi i enëve të ambalazuara.
- Magazinimi i produktit.
- Grumbullimi dhe transportimi i mbeturinave.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave për reçel.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje – përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontrolli.

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës për përpunimin e frutave për reçel.
- të përzgjedhë mjetet dhe materialet për përpunimin e frutave për reçel.
- 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 dhe sheqerin në repart.
- të përgatisë enët për ambalazhimin e produktit.
- të përgatisë etiketat me të dhënat përkatëse të produktit.
- të seleksionojë frutat për prodhimin e reçelit sipas parametrave teknologjikë të këtij procesi.
- të lajë me ujë të rrjedhshëm dhe të pastrojë frutat nga bishtat dhe gjethet frutat.
- të peshojë frutat dhe sheqerin që duhet për prodhimin e reçelit.
- të heqë farat, bërthamat dhe cipat.
- të blansherojë frutat.
- të përgatisë shurupin e sheqerit për prodhimin e reçelit sipas kërkesave teknologjike të këtij procesi.
- të ziejë masën e përgatitur (në raportin 2 fruta:1 sheqer:0,5 ujë), për prodhimin e reçelit, në nxehtësi optimale.
- të kontrollojë në vazhdimësi dhe të përziejë me lugë druri masën deri sa të kryhet lidhja e fortë midis përbërësve.
- të vendosë masën për ftohje natyrale.
- të mbushë enët me reçel sipas kërkesës dhe satandardit.
- të ambalazhojë enët e mbushura me reçel sipas standardit.
- të etiketojë enët e ambalazuara me të gjithë të dhënast përkatëse.
- të magazinon produktin e prodhuar.
- të grumbullojë dhe të transportojë mbeturinat e ndryshme me mjetet e duhura dhe në vendin e caktuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës së përpunimit të frutave për reçel.

**RM 4 Nxënësi përpunon frutat për marmalatë.**

***Përmbajtja:***



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

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës për përpunimin e frutave për marmalatë.
- të përzgjedhë mjetet dhe materialet për përpunimin e frutave për marmalatë.
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e marmalatës sipas procedurave standarde.
- të dezinfektojë enët dhe mjedisin e punës sipas kërkesave higjeno-sanitare.
- të transportojë frutat dhe sheqerin në repart.
- të seleksionojë me kujdes frutat për prodhimin e marmelatës.
- të lajë mirë frutat.
- të copëtojë frutat sipas madhësisë së duhur.
- të ziejë frutat e copëtuara për përfitim të puresë së frutave.
- të përgatisë sheqerin, pektinën dhe acidit organik për prodhimin e marmelatës.
- të kontrollojë procesin e pasirimit të puresë së frutave.

- të ftohë marmelatën.
- të përgatisë ambalazhet e produktit sipas kërkesës dhe standardit.
- të mbushë enët e ambalazhit me marmalatë sipas kërkesës dhe standardit.
- të etiketojë enët e ambalazhuara.
- të magazinojë produktin e prodhuar e të ambalazhuar.
- të gumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave për marmalatë.

#### **RM 5 Nxënësi përpunon frutat për preve.**

##### ***Përmbajtja:***

- Veshja e uniformës së punës për përpunimin e frutave për marmalatë
- Përzgjedhja e mjeteve dhe materialeve për përpunimin e frutave për marmalatë.
- Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e prevedesë.
- 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 me gjysmën e masës së sheqerit dhe përftimi i puresë së frutave.
- Kullimi i masës së zjerë të frutave dhe përftimi i lëngut të frutave.
- Përzjerja e gjysmës tjetër të masës së sheqerit në lëngun e përftuar.
- Vazhdimi i zierjes dhe përftimi i masës xhelatin
- Përgatitja e prevedesë.
- Vendosja e masës së përftuar për ftohje.
- Përgatitja e enëve të ambalazhit të produktit.
- Etiketimi i ambalazheve.
- Vendosja e ambalazheve në kuti.
- Magazinimi i produktit.
- Grumbullimi dhe transporti i mbeturinave.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave për preve.

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

- Pyetje-përgjigje
- Vëzhgim me listë kontrolli

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën e punës për përpunimin e frutave për preve.



- të përzgjedhë mjetet dhe materialet për përpunimin e frutave për prevede.
- 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 dhe sheqerin në repart
- të seleksionojë me kujdes frutat për prodhimin e prevedesë
- të lajë frutat
- të lajë me ujë të rrjedhshëm dhe të pastrojë frutat nga bishtat dhe gjethet.
- të copëtojë frutat sipas kërkesave teknologjike të procesit
- të ziejë frutat e copëtuara për përfitim e puresë së frutave
- të kullojë masën e zjerë me ½ e masës së sheqerit të frutave për përfitim e lëngut të frutave.
- të përziejë ½ tjetër të masës së sheqerit në lëngun e përftuar.
- të vazhdojë zierjen dhe deri në përfitim e masës xhelatin
- të përgatisë prevedenë sipas standardit të caktuar.
- të vendosë masën e përftuar, për ftohje, në forma dhe enë të caktuara.
- të përgatisë enët e ambalazhit të produktit, sipas kërkesës dhe standardit.
- të etiketojë ambalazhet e produktit.
- të vendosë e ambalazhet në kuti.
- të magazinojë produktin e prodhuar e të ambalazhuar.
- të grumbullojë dhe transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar për to.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përpunimit të frutave për prevede.

## **RM 6 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike për përpunimin e frutave.**

### ***Përmbajtja:***

- Kostot e përpunimit të frutave për lëng, komposto, reçel, marmalatë, prevede, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të përpunimit të frutave dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për përpunimin e frutave.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:



- të njehsojnë kostot e prodhimit të lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë së frutave, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të përpunimit të frutave, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për përpunimin e frutave.

---

**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 lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e veprimeve përgatitore për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Nxënësit duhet të përfshihen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Instruktori i praktikës ose teknologu i repartit duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për përpunimin e frutave.
- 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 proceseve të punës për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës, prevedesë së frutave, si dhe ambalazhimin e tyre.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve 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:
- repart për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë.
  - mjete pune për prodhimin e lëngut, kompostos, reçelit, marmelatës e prevedesë, si dhe ambalazhimin e tyre.
  - lëndë të para dhe ndihmëse për prodhimin e lëngut,
-

- 
- kompostos, reçelit, marmalatës e prevedesë.
- pankarta, makete, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale, etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit që lidhet me përpunimin e frutave (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

#### 4. Moduli “Shërbimet në kulturat drufrutore në prodhim”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	SHËRBIMET NË KULTURAT DRUFRUTURE NË PRODHIM	M-14-457-10
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për kryerjen e punimit të tokës, ujitjes, plehërimit, spërkatjes, krasitjes, vjeljes dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike të shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim.	
Kohëzgjatja e modulit	69 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi plehëron tokën në pemëtore në prodhim.</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përzgjedhja e veglave, pajisjeve dhe makinerive për plehërimin e tokës në pemëtore në prodhim.</li><li>– Marrja e mostrës së tokës për analiza kimike.</li><li>– Përcaktimi i llojit dhe sasisë së plehrave organike.</li><li>– Përcaktimi i llojit dhe sasisë së plehrave.</li><li>– Përcaktimi i mjeteve për transportimin e plehrave në pemëtore.</li><li>– Transportimi i sasisë së plehut në pemëtore në prodhim.</li><li>– Përcaktimi i mënyrës së plehërimit.</li><li>– Kryerja e plehërimit në pemëtore në prodhim.</li><li>– Pastrimi dhe mirëmbajtja e veglave, pajisjeve dhe makinerive pas plehërimit të tokës në pemëtore në prodhim.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së plehërimit të tokës në pemëtore në prodhim.</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 veglat, pajisjet dhe makineritë e duhura për plehërimin e tokës në pemëtore në prodhim.</li><li>– Të marrë mostra për analiza kimike të tokës</li><li>– Të përcaktojë llojin dhe sasinë e plehrave organike, sipas llojit të tokës dhe të kulturës së mbjellë.</li></ul>	

- Të përcaktojë sasinë e plehrave kimike, sipas nevojave të kulturës së mbjellë.
- Të përcaktojë mjetet e nevojshme për transportimin e plehut në pemëtore në prodhim.
- Të transportojë sasinë e plehrave të përcaktuara në pemëtore në prodhim.
- Të përcaktojë mënyrën e plehërimit të tokës në pemëtore, me krah ose makineri, sipas mundësive të mekanizimit.
- Të kryejë plehërimin e tokës në pemëtore sipas mënyrës së zgjedhur.
- Të pastrojë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe makineritë pas plehërimit të tokës në përputhje me rregullat teknike të tyre.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë kryerjes së plehërimit të tokës në pemëtore në prodhim.

## **RM 2 Nxënësi punon tokën në pemëtore në prodhim.**

### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e veglave dhe pajisjeve për punimin e tokës në pemëtore.
- Transportimi i veglave e pajisjeve në pemëtore.
- Përcaktimi i mënyrës së mbajtjes së tokës në pemëtore.
- Kryerja e punimit të tokës rreth pemëve.
- Kryerja e punimit të tokës midis rreshtave të pemëve.
- Grumbullimi i mbeturinave të nxjerra nga punimi dhe largimi i tyre nga pemëtorja.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja e veglave pajisjeve dhe makinerive të punimit të tokës në pemëtore në prodhim
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë punimit të tokës në pemëtore në prodhim.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë veglat dhe pajisjet për punimin e tokës në pemëtore.
- Të transportojë veglat e pajisjet për punimin e tokës në pemëtore.
- Të përcaktojë mënyrën e mbajtjes së tokës në pemëtoret në prodhim (livadh ose të punuar rreth kurorës së pemës).
- Të kryejë punimin e tokës me krah rreth kurorës së pemëve.
- Të kryejë punimin e tokës midis rreshtave të pemëve, me krah ose me mjete mekanike, sipas mundësive të mekanizimit të pemëtore.
- Të grumbullojë mbeturinat e nxjerra nga punimi i tokësi gurë apo barëra të këqija dhe largimi i tyre nga pemëtorja.

- Të pastrojë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe makineritë e punimit të tokës në pemëtore në prodhim
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë punimit të tokës në pemëtore në prodhim.

### **RM 3 Nxënësi ujit pemët në pemëtore.**

#### **Përmbajtja:**

- Përzgjedhja e veglave dhe pajisjeve për ujitjen e pemëve në pemëtore.
- Transportimi i veglave e pajisjeve në pemëtore.
- Përcaktimi i mënyrës së ujitjes së pemëve në pemëtore.
- Kryerja e ujitjes me brazda e pemëve në pemëtore.
- Kryerja e ujitjes me tava e pemëve në pemëtore.
- Kryerja e ujitjes me impiant e pemëve në pemëtore.
- Kryerja e ujitjes me pika e pemëve frutore
- Pastrimi dhe mirëmbajtja e veglave dhe pajisjeve të ujitjes së pemëve në pemëtore.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë ujitjes së pemëve në pemëtore në prodhim.

#### **Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli

#### **Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë veglat dhe pajisjet e nevojshme për ujitjen e pemëve në pemëtore.
- Të transportojë me kujdes veglat e pajisjet e ujitjes së pemëve në pemëtore.
- Të përcaktojë mënyrën e mënyrës e ujitjes së pemëve në pemëtore.
- Të kryejë ujitjen me brazda të pemëve në pemëtore sipas teknikës së duhur dhe nevojave të kulturës.
- Të kryejë ujitjen me tava të pemëve në pemëtore sipas teknikës së duhur dhe nevojave të kulturës.
- Të kryejë ujitjen me impiant të pemëve në pemëtore sipas teknikës së duhur dhe nevojave të kulturës.
- Të kryejë ujitjen me pika të pemëve në pemëtore sipas teknikës së duhur dhe nevojave të kulturës.
- Të pastrojë vendin e punës pas ujitjes së pemëve, sipas rregullit të caktuar.
- Të pastrojë dhe mirëmbajë veglat dhe pajisjet e ujitjes së pemëve në pemëtore në prodhim
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë ujitjes së pemëve në pemëtore në prodhim.

### **RM 4 Nxënësi kryen krasitjen e gjelbër të pemëve në pemëtore.**

#### **Përmbajtja:**

- Përzgjedhja e veglave dhe materialeve për krasitjen e

- gjelbër të pemëve në pemëtore.
- Përcaktimi i formës së mbajtjes së kurorës së pemëve.
- Përcaktimi i mënyrës së krasitjes së gjelbër të pemëve.
- Teknika e krasitjes së gjelbër te pemët farore.
- Teknika e krasitjes së gjelbër te pemët bërthamore.
- Pastrimi i pemëtore nga mbeturinat e krasitjes së gjelbër të pemëve.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë krasitjes së gjelbër të pemëve në pemëtore në prodhim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë veglave dhe materialet e nevojshme për krasitjen e gjelbër të pemëve në pemëtore.
- Të përcaktojë formën e mbajtjes së kurorës së pemëve sipas kërkesave të kulturave.
- Të përcaktojë mënyrën e krasitjes së gjelbër të pemëve sipas kulturave.
- Të kryejë krasitjen e gjelbër te pemët farore sipas teknikës së duhur.
- Të kryejë krasitjen e gjelbër te pemët bërthamore sipas teknikës së duhur.
- Të pastrojë sipërfaqen e pemëtore nga mbeturinat e krasitjes së gjelbër të pemëve.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë krasitjes së gjelbër të pemëve në pemëtore në prodhim.

**RM 5 Nxënësi spërkat pemët në pemëtore me preparate kimike të lëngshme.**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e veglave dhe materialeve për spërkatje kimike të pemëve në pemëtore.
- Përzgjedhja e kulturës drufrutore për trajtim.
- Diagnostikimi i pemëve të prekura nga sëmundje dhe dëmtues.
- Përcaktimi i sëmundjeve dhe dëmtuesve të pemëve në pemëtore
- Përcaktimi i numrit të rrënjëve të pemëve për spërkatje.
- Përgatitja e mjetit dhe e pompës për spërkatje.
- Përcaktimi i preparatit kimik.
- Përcaktimi i sasisë së ujit dhe preparatit kimik.
- Përgatitja e preparatit të lëngshëm kimik.
- Mbushja e pompës ose e botit të mjetit me lëngun kimik.
- Kryerja e spërkatjes në çdo kurorë peme të prekur nga sëmundje apo dëmtues.



- Pastrimi dhe mirëmbajtja e pompës, mjetit dhe e botit spërkatës pas kryerjes së spërkatjes së pemëve në pemëtore.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë spërkatjes me preparate kimike të lëngshme të pemëve në pemëtore në prodhim.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë veglat dhe materialet e nevojshme për spërkatje kimike të pemëve në pemëtore.
- Të përcaktojë llojin e kulturës drufrutore për trajtim kimik – farore, bërthamore, ulliri, hardhia, agrume etj.
- Të diagnostikojë saktë pemët e prekura nga sëmundje dhe dëmtues në pemëtore.
- Të përcaktojë saktë sëmundjet dhe dëmtuesit e pemëve në pemëtore
- Të përcaktojë numrin e saktë për rrënjë të pemëve për spërkatje kimike.
- Të përgatisë mjetin dhe e pompës për spërkatje sipas procedurës teknike.
- Të përcaktojë preparatin e duhur kimik sipas llojit të sëmundjes dhe dëmtuesit.
- Të përcaktojë siç duhet sasinë e ujit dhe të preparatit kimik duke respektuar raportin e përzierjes së tyre.
- Të përgatisë preparatin e lëngshëm kimik sipas raportit të përcaktuar për përzierje.
- Të mbushë pompën ose botin e mjetit me lëngun kimik sipas rrugullit teknik.
- Të kryerë spërkatjen në çdo kurorë peme të prekur nga sëmundje apo dëmtues sipas procedurës së punës.
- Të pastrojë dhe mirëmbajë mjetin dhe botin spërkatës pas kryerjes së spërkatjes së pemëve në pemëtore.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë spërkatjes me preparate kimike të lëngshme të pemëve në pemëtore në prodhim.

**RM 6 Nxënësi kryen vjeljen e kulturave drufrutore.**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e veglave, pajisjeve dhe materialeve për vjeljen e kulturave drufrutore.
- Përzgjedhja kulturës drufrutore për vjelje.
- Përcaktimi i momentit të vjeljes.
- Përcaktimi i mënyrës së vjeljes.
- Kryerja e vjeljes së kulturës drufrutore.
- Vendojsa e frutave të vjela në enët të posaçme.
- Transportimi i frutave të vjela në magazinë.
- Seleksionimi dhe standardizimi i frutave të vjela.



- Ambalazhimi i prodhimit.
- Ruajtja e prodhimit në magazinë.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja e veglave, pajisjeve, mjeteve dhe materialeve pas vjeljes së kulturave drufrutore.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë vjeljes së kulturave drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë veglat, pajisjet dhe materialet për vjeljen e kulturave drufrutore sipas llojit të kulturës.
- Të përzgjedhë llojin e kulturës drufrutore për vjelje (farore, bërthamore, hardhia, ulliri, agrume etj).
- Të përcaktojë momentin e vjeljes sipas kohës së pjekjes së frutave dhe drejtimit të prodhimit.
- Të përcaktojë mënyrën e vjeljes sipas llojit të kulturës së përzgjedhur.
- Të kryejë vjeljen e kulturës drufrutore, me krah ose në mënyrë mekanike.
- Të vendosë me shumë kujdes frutat e vjelë në enë të posaçme sipas llojit të frutit.
- Të transportojë, me krah apo mjete mekanike, frutat e vjelë në magazinë.
- Të seleksionojë frutat e sëmurë dhe të dëmtuar dhe standardizojë frutat e shëndoshë sipas drejtimit të përdorimit
- Të ambalazhojë prodhimin sipas kërkesës.
- Të ruajë prodhimin në magazinë sipas kërkesave të përcaktuara të ruajtjes për çdo kulturë drufrutore.
- Të pastrojë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet, mjetet dhe materialet pas vjeljes së kulturave drufrutore.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë vjeljes së kulturave drufrutore.

**RM 7 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim**

***Përmbajtja:***

- Kostot e kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të shërbimeve në kulturat drufrutore dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për shërbimet në kulturat drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë

- Vëzhgim me listë kontrolli

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jenë të aftë:

- të njehsojë kostot e shërbimeve që kryhen në kulturat drufrutore, sipas llojit të shërbimit.
- të njehsojë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogarisë detyrimet fiskale të shërbimeve në kulturat drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogarisë të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për shërbimet në kulturat drufrutore.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul mund të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në pemëtore, ullishte, vreshta dhe agrumishte sipas mundësive që ofron zona dhe rojoni ku ndodhet shkolla.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës duhet të përdorë demonstrime konkrete të kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim të tilla si: punimi i tokës, plehërimi, ujitja, krasitja, luftimi i sëmundjeve e dëntuesve, vjelja, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto shërbime.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur të kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim të tilla si: punimi i tokës, plehërimi, ujitja, krasitja, luftimi i sëmundjeve e dëntuesve, vjelja, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto shërbime.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për kryerjen e shërbimeve në kulturat drufrutore.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së të kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të të kryerjes së shërbimeve në kulturat drufrutore në prodhim të tilla si: punimi i tokës, plehërimi, ujitja, krasitja, luftimi i sëmundjeve e dëntuesve, vjelja, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto shërbime.
- 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:
- Baza prodhuese e shkollës (pemëtore, vreshtari, ullishte apo agrumishte)
-

- 
- Mjete të tjeshta pune krahu dhe të mekanizuara për kryerjen e shërbimeve.
  - Mjete transporti.
  - Pankarta, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e shërbimeve që lidhet me shërbimet në pemëtore, vreshtari, ullishte dhe agrumishte (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 5. Moduli “Shartimi në vend i kulturave drufrutore”

**Drejtimi:** Bujqësi  
**Profili:** Frutikulturë  
**Niveli:** II  
**Klasa:** 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>SHARTIMI NË VEND I KULTURAVE DRUFRUTORE</b>	<b>M-14-458-10</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer shartim me kalem me çarje të plotë dhe me kalem nën lëvore në kulturat drufrutore, shtimin në vend të agrumeve, si dhe të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike lidhur me këto procese pune.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	66 orë mësimore	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Nxënësi sharton me kalem me çarje të plotë në kulturat farore.</b> <b>Permbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përzgjedhja e veglave, pajisjeve dhe materialeve për shartim me kalem me çarje të plotë në kulturat farore.</li><li>– Transportimi i veglave, pajisjeve e materialeve.</li><li>– Përgatitja e e veglave, pajisjeve dhe materialeve për kryerjen e shartimit.</li><li>– Përzgjedhja e kulturës dhe pemëve për shartim.</li><li>– Përzgjedhja e kulturës dhe pemëve për marjen e kalemave të mbishartesës.</li><li>– Përllogaritja e materialeve për shartim.</li><li>– Prerja e kalemave të mbishartesës.</li><li>– Shtratifikimi dhe ruajtja e kalemave për mbishartesë.</li><li>– Teknika e përgatitjes së nënshartesës.</li><li>– Teknika e përgatitjes së kalemave të mbishartesës.</li><li>– Teknika e vendosjes dhe puthitjes së nënshartesës dhe mbishartesës.</li><li>– Teknika e lidhjes së vendit të shartimit.</li><li>– Izolimi i vendit të shartimit.</li><li>– Kontrolli i zënies së shartimit.</li><li>– Pastrimi i vendit të punës pas kryerjes së shartimit.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë shartimit me kalem në kulturat farore.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Vëzhgim me listë kontrolli</li></ul>	

---

***Kriteret e vleresimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë materialet, veglat e pajisjet përkatëse për shartim me kalem me çarje të plotë në kulturat farore.
- Të transpotojë veglat, pajisjet e materialet në pemëtore.
- Të përgatisë veglat, pajisjet dhe materialet e nevojshme për shartim.
- Të përcaktojë llojin e kulturës dhe pemët që do të shartohen me kalem me çarje të plotë sipas kriterëve të përcaktuara.
- Të përcaktojë llojin e kulturës dhe pemët ku do të merën copat për mbishartesë sipas kriterëve të përcaktuara.
- Të llogarisë sasinë e materialeve të duhura për shartim.
- Të realizojë prerjen e copave të mbishartesës sipas hapave të punës.
- Të shtratifikojë në rërë të pastër dhe të ruajë copat në kushte optimale.
- Të zbatojë teknikën e prerjeve për përgatitjen e nënshartesës.
- Të zbatojë teknikën e prerjeve për përgatitjen e kalemave si mbishartesë.
- Të realizojë vendosjen dhe puthitjen e mbishartesës me nënshartesën sipas procedurës.
- Të kryejë lidhjen e vendit të shartimit sipas rregullit të duhur.
- Të kryejë izolimin e vendit të shartimit me mastiç.
- Të kontrollojë në mënyrë të vazhdueshme zënien e shartimit.
- Të pastrojë vendin e punës pas kryerjes së shartimit sipas rregullit.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë shartimit me kalem me çarje të plotë në kulturat farore.

**RM 2 Nxënësi sharton me kalem nën lëvore kulturat drufrutore.*****Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e materialeve, veglave, paisjeve përkatëse për shartim nën lëvore.
- Përlllogaritja e materialeve të nevojshme për shartim
- Transportimi i veglave, pajisjeve e materialeve në vendin e punës dhe përgatitja e tyre.
- Përcaktimi i pemëve për shartim.
- Prerja rrafsh ose me pak pjerrësi e nënshartesës.
- Çarja vertikale e lëvores së nënshartesës me gjatësi 3-4 cm.
- Hapja e lëvores së çarë nga druri.



- Përgatitja në formë gjuhëze e mbishartesës me dy sytha (kalemi).
- Vendosja me kujdes e mbishartesës te nënshartesa
- Puthitja e gjuhëzës së mbishartesës me drurin e zbuluar të nënshartesës.
- Lidhja e kalemit të shartuar nga poshtë -lart.
- Izolimi i vendit të shartimit me mastiç.
- Afrimi i dheut afër pikës së shartimit.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtja e mjedisit gjatë shartimit me kalem nën lëvore.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë materialet, veglat, paisjet përkatëse për shartim nën lëvore.
- Të përllogarisë me saktësi sasinë e materialeve të nevojshme për shartim.
- Të transportojë veglat, pajisjet, materialet në vendin e punës dhe t'i përgatisë ato për punë.
- Të përcaktojë pemët që do të shartohen (ulli, hurmë, man).
- Të presë rrafsh ose me pak pjerrësi nënshartesën.
- Të çajë vertikalisht lëvoren e nënshartesës me gjatësi 3-4 cm.
- Të përgatisë me kujdes në formë gjuhëze me dy sytha (kalemi) mbishartesën.
- Të vendosë me kujdes mbishartesën te nënshartesa.
- Të puthisë, siç duhet, gjuhëzën e mbishartesës me drurin e zbuluar të nënshartesës.
- Të lidhë me kujdes, kalemin e shartuar nga poshtë -lartë.
- Të izolojë vendin e shartimit me mastiç sipas procedurës.
- Të afrojë me kujdes dheun afër pikës së shartimit.
- Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe ruajtjen e mjedisit gjatë shartimit me kalem nën lëvore.

**RM 3 Nxënësi sharton me koopulim pemët frutore dhe hardhinë në vend.**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e materialeve, veglave dhe pajisjeve përkatëse për shartimin me koopulim.
- Përllogaritja e materialeve të nevojshëm për shartim.
- Transportimi i veglave, pajisjeve e materialeve në vendin e punës dhe përgatitja e tyre
- Përcaktimi i pemëve për shartim.
- Përcaktimi i pemëve për marrjen e mbishartesave.



- Përgatitja e qafës së rrënjës së nënshartesës për shartim.
- Përgatitja e mbishartesës në formë pile.
- Vendosja e mbishartesës te nënshartesa.
- Puthitja e mirë e mbishartesës te nënshartesa në sqetullën e njëra-tjetrës.
- Lidhja e pikës së shatimit.
- Lyrja e pikës së shartimit.
- Kontrolli i zënieve të pemëve të shartuara.
- Rregullat e sigurimit teknik dhe ruajtja e mjedisit gjatë shartimit me koopulim.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë materialet, veglat, pajisjet përkatëse për shartimin me koopulim.
- Të përlogarisë materialet e nevojshme për shartim me koopulim.
- Të transportojë veglat, pajisjet dhe materialet në vëndin e punës dhe përgatitja e tyre për punë.
- Të përcaktojë pemët për shartim (hardhi, arrë, mollë).
- Të përcaktojë pemët nga ku do të merren mbishartesat.
- Të përgatisë qafën e rrënjës së nënshartesës për shartim.
- Të përgatisë kalemin në fomë pile me gjatësi dhe kënde të caktuar.
- Të vendosë mbishartesën te nënshartesa me trashësi të barabartë
- Të puthisë mirë mbishartesën te nënshartesa në sqetullën e njëra –tjetrës.
- Të lidhë mirë pikën e shartimit me plasmas.
- Të lyejë pikën e shartimit me mastiç.
- Të kontrollojë zëniet e pemëve të shartuara.
- Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe ruajtjen e mjedisit gjatë shartimit me koopulim.

**RM 4 Nxënësi shton me hink në vend agrumet.**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e materialeve, veglave dhe pajisjeve përkatëse për shtimin në vend të agrumeve.
- Përlogaritja e materialeve të nevojshëm për shtimin në vend të agrumeve.
- Transpotimi i veglave, pajisjeve e materialeve në vëndin e punës dhe përgatitja e tyre
- Përcaktimi i agumeve për shtim.
- Përzgjedhja e degëzës së veshur me gjethe.
- Unazimi i degëzës.



- Mbështjellja e pjesës së zveshur me hinkë plasmani dhe shtrëngimi i saj.
- Mbushja e hinkës me lëndë ushqyese.
- Ujitja e lëndës ushqyese.
- Shkëputja e degës së unazuar së bashku me hinkën.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtimit në vend të agrumeve.

***Instrumentet e vlerësimit***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë materialet, veglat dhe pajisjet përkatëse për shtimin në vend të agrumeve.
- Të përllogarisë materialet e nevojshme për shtimin në vend të agrumeve: plasmas, dherishte, brisqe, thikë, etj.
- Të transpotojë me kujdes veglat, pajisjet e materialet në vëndin e punës dhe t'i përgatisë ato për punë.
- Të përcaktojë agumet për shtim sipas kushte konkrete.
- Të përzgjedhë degëzën e veshur me gjethe, sipas kriterëve të caktuara.
- Të unazojë degëzën sipas përmasave të caktuara.
- Të mbështjellë me kujdes pjesën e zhveshur me hinkë plasmani dhe ta shtrëngojë mirë atë.
- Të mbushë hinkën me lëndë ushqyeseqë favorizon rrënjëzimin.
- Të ujisë në mënyrë të vazhdueshme lëndës ushqyese.
- Të shkëpusë degën e unazuar së bashku me hinkën pa e dëmtuar atë.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë shtimit në vend të agrumeve.

**RM 4 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të shartimit në vend të kulturave drufrutore.**

***Përmbajtja:***

- Kostot e shartimit në vend të kulturave drufrutore, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të shartimit në vend të kulturave drufrutore dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për shartimin në vend të kulturave drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***





Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e shartimit në vend të kulturave drufrutore, si dhe përbërësit e kostove, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të shartimit në vend të kulturave drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për shartimin në vend të kulturave drufrutore.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në pemëtore pranë saj.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes për punë, të shartimit me kalem me çarje të plotë, të shartimit me kalem nën lëvore, shtimin në vend të agrumeve, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me shartimin në vend të kulturave drufrutore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të përgatitjes për punë, të shartimit me kalem me çarje të plotë dhe nën lëkurë, shtimin në vend të agrumeve, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me shartimin në vend të kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për shartimin në vend të kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë shartimit në vend të kulturave drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të përgatitjes për punë, të shartimit me kalem me çarje të plotë, të shartimit me kalem nën lëvore, shtimin në vend të agrumeve, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me shartimin në vend të kulturave drufrutore.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Thika shartimi
- Gërshërë
- Rrafje



- 
- Mastic shartimi
  - Piketa, etiketa
  - Plehra kimike
  - Pesticide
  - Rërë
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me shartimin në vend të kulturave drufrutore (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 6. Moduli “Krasitja e kulturave drufrutore”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kod	KRASITJA E KULTURAVE DRUFRUTURE	M-14-459-10
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për realizimin e teknikave të krasitjes në kultura të ndryshme drufrutore.	
Kohëzgjatja e modulit	66 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen krasitje të formave të ndryshme në pemët frutore</b></p> <p><b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përzgjedhja e veglave dhe mjeteve për krasitje.</li><li>– Kryerja e krasitjes për rrallime.</li><li>– Kryerja e krasitjes për shkurtime.</li><li>– Kryerja e krasitjeve të lehta.</li><li>– Kryerja e krasitjeve të mesme.</li><li>– Kryerja e krasitjeve të rënda.</li><li>– Kryerja e krasitjes formuese.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së krasitjeve të formave të ndryshme të pemëve frutore.</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 kryejë krasitjen për rrallim sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitjen për shkurtim sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitje të lehta sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitje të mesme sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitje të rënda sipas nevojave të kulturës frutore.</li><li>– Të kryejë krasitje formuese sipas nevojave të kulturës frutore.</li></ul>	



---

frutore.

- Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë krasitjeve të ndryshme në pemët frutore.

## **RM 2 Nxënësi formon kurorën në formë kupore te pemët frutore.**

### ***Përmbajtja:***

- Rikujtimi i udhëzimeve për procedurën e formimit të formës kupore te pemët frutore.
- Kryerja e formimit të formës kupore të vitit I.
- Kryerja e formimit të formës kupore të vitit II.
- Kryerja e formimit të formës kupore të vitit III.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë formimit të kurorës tek pemët frutore.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të rikujtojë udhëzimet për zbatimin e procedurës së formimit të formës kupore te pemët frutore.
- Të kryejë veprimet praktike të formimit të formës kupore të vitit I.
- Të kryejë veprimet praktike të formës kupore të vitit II.
- Të kryejë veprimet praktike të formës kupore të vitit III.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë formimit të kurorës në formë kupore te pemët frutore.

## **RM 3 Nxënësi kryen operacione të gjelbëra tek kulturat drufrutore.**

### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e veglave të nevojshme për kryerjen e operacioneve të gjelbërta.
- Rrallimi dhe tëharrja e thithakëve verorë.
- Prerja e majave të lastarëve para dhe pas lulëzimit.
- Heqja e lastarëve nga sqetullat e lastarëve të rinj.
- Përkulja e degëve tek format e detyruara.
- Prerja e degëzave të reja.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së operacioneve të gjelbëra tek kulturat drufrutore

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të rrallojë dhe të tëharrë thithakët verorë.
- Të presë majat e lastarëve para dhe pas lulëzimit.

- Të heqë lastarët e rinj.
- Të përkulë degët tek format e detyruara.
- Të presë degët e reja disa milimetra mbi syth me kënd 45 gradë.
- Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë operacioneve të gjelbërta tek kulturat drufrutore.

**RM 4 Nxënësi kryen krasitje dimërore te kulturat drufrutore.**

***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e veglave të nevojshme për kryerjen e krasitjes dimërore.
- Kryerja e krasitjes dimërore te kulturat farore.
- Kryerja e krasitjes dimërore te kulturat bërthamore.
- Kryerja e krasitjes dimërore te kultura e hardhisë.
- Kryerja e krasitjes dimërore te ullirit e agrumeve.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së krasitjeve dimërore në kulturat drufrutore.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përzgjedhë veglat e nevojshme për kryerjen e krasitjes dimërore.
- Të kryejë krasitjen dimërore te kulturat farore, si molla, dardha, etj.
- Të kryejë krasitjen dimërore te kulturat bërthamore, si pjeshkë, qershi, kumbull etj.
- Të kryejë krasitjen dimërore te kultura e hardhisë, në forma të ndryshme.
- Të kryejë krasitjen dimërore te ulliri e agrumet.
- Të zbatojë me rigorizitet rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së krasitjeve dimërore në kulturat drufrutore.

**RM 4 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të krasitjes së kulturave drufrutore.**

***Përmbajtja:***

- Kostot e krasitjes së kulturave drufrutore, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të krasitjes së kulturave drufrutore dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për krasitjen e kulturave drufrutore.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e krasitjes së kulturave drufrutore, si dhe përbërësit e kostove, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale në bizneset e vogla të krasitjes së kulturave drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për krasitjen e kulturave drufrutore.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në pemëtore pranë saj.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të krasitjes në forma të ndryshme të pemët frutore, operacioneve të gjelbërta, formimin e kurorës të kulturat farore, krasitjes dimërore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e kulturave drufrutore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune të krasitjes në forma të ndryshme të pemët frutore, operacioneve të gjelbërta, formimin e kurorës të kulturat farore, krasitjes dimërore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për krasitjen e kulturave drufrutore.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë krasitjes së kulturave drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të krasitjes në forma të ndryshme të pemët frutore, operacioneve të gjelbërta, formimin e kurorës të kulturat farore, krasitjes dimërore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me krasitjen e kulturave drufrutore.
- 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  
e domosdoshme  
për realizimin e  
modulit**

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

- Gërshërë krasitjeje
  - Dorashka
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me shartimin në vend të kulturave drufrutore (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

## 7. Moduli “Përdorimi i preparateve kimike në kulturat drufrutore”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRDORIMI I PREPARATEVE KIMIKE NË KULTURAT DRUFRUTURE	M-14-460-10
Qëllimi i modulit	Modul praktik që i pajis nxënësit me aftësi praktike për përgatitjen e tretësirave të pesticideve dhe kryerjen e trajtimeve kimike.	
Kohëzgjatja e modulit	36 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi kryen procese pune përgatitore për përdorimin e pesticideve.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përgatitja e uniformës të përshtatshme për punë.</li><li>– Zgjedhja e paisjeve të nevojshme për përgatitjen e solucionëve dhe kryerjen e trajtimit kimik.</li><li>– Përgatitja e mjeteve mbrojtëse ndaj pesticideve.</li><li>– Përcaktimi i radhës së punës për përdorimin e pesticideve.</li><li>– Përcaktimi i vendit për përgatitjen e solucionëve.</li><li>– Përcaktimi i objektit për trajtim me pesticide.</li><li>– Përcaktimi i kulturës për trajtim me pesticide.</li><li>– Zgjedhja e preparatit.</li><li>– Lajmërimi i fermereve të tjerë kufitare për trajtimin kimik.</li><li>– Zbatimi i rregullave për ruajtjen e shëndetit të njerëzve dhe kafshëve.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë trajtimeve kimike.</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 uniformën e duhur për të kryer trajtime kimike.</li><li>– Të zgjedhë pajisjet e duhura për përgatitjen e solucionëve dhe kryerjen e trajtimit kimik.</li><li>– Të përgatisë siç duhet mjetet mbrojtëse ndaj pesticideve.</li></ul>	



- 
- Të përcaktojë saktë radhën e punës për përdorimin e pesticideve.
  - Të përcaktojë vendin për përgatitjen e solucioneve sipas kritereve të kërkuara.
  - Të përcaktojë objektin për trajtim me pesticide, dëmtues, sëmundje.
  - Të përcaktojë kulturën e sëmurë apo të prekur nga dëmtues, për trajtim me pesticide.
  - Të përzgjedhë preparatin sipas llojit të sëmundjes apo dëmtuesit.
  - Të lajmërojë fermerët e tjerë kufitare më to, për datën e trajtimit dhe llojin e helmit që do të përdoret
  - Të zbatojë rregullat e ruajtjes së shëndetit të njerëzve dhe kafshëve nga përdorimi i helmeve.
  - Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë trajtimeve kimike.

## **RM 2 Nxënësi përgatit tretësirën për trajtim.**

### ***Përmbajtja:***

- Veshja e kompletit të punës dhe maskës mbrojtëse.
- Llogaritja e sasisë së preparatit.
- Llogaritja e sasisë së ujit për përgatitjen e tretësirës.
- Peshimi i sasisë së preparatit.
- Matja e sasisë së ujit.
- Përzierja e preparatit me masën e ujit.
- Përgatitja e tretësirës homogjene.
- Zbatimi i rregullave për mbrojtjen e shëndetit të njerëzve dhe kafshëve.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së tretësirës.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veshë kompletin e punës dhe maskës mbrojtëse para fillimit të përgatitjes së tretësirës.
- Të llogarisë sasisë e duhur të preparatit për përgatitjen e tretësirës.
- Të llogarisë sasisë e ujit për përgatitjen e tretësirës.
- Të peshojë saktë sasinë e preparatit sipas llogaritjeve të bëra.
- Të matë sasinë e ujit sipas raportit të kërkuar për përgatitjen e tretësirës.
- Të kryejë përzierjen preparatit me masën e ujit.
- Të përgatisë tretësirën homogjene sipas kërkesave të duhura.
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së shëndetit të njerëzve dhe kafshëve gjatë përgatitjes së tretësirës.

- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së tretësirës.

### **RM 3 Nxënësi trajton kimikisht bimët e infektuara.**

#### ***Përmbajtja:***

- Kontrolli i faktorëve klimatik.
- Kryerja e trajtimit kimik në bimët e infektuara.
- Vendosja e tabelave lajmëruese për rrezik nga helmi .
- Pastrimi i mjeteve të punës.
- Vendosja e uniformës dhe mjeteve mbrojtëse në vendin e caktuar.
- Zbatimi i rregullave të mbrojtjes së shëndetit të njerëzve dhe kafshëve.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë trajtimit kimik të bimëve të infektuara.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të kontrollojë faktorët klimatik si temperatura, lagështira, era etj.
- Të kryejë trajtimin kimik në bimët e infektuara sipas llojit të sëmundjes.
- Të vendosë tabelat lajmëruese për rrezik nga helmi .
- Të pastrojë siç duhet mjetet e punës.
- Të vendosë uniformën dhe mjetet mbrojtëse në vendin e caktuar.
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së shëndetit të njerëzve dhe kafshëve gjatë kryerjes së trajtimit kimik të bimëve.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë trajtimit kimik të bimëve të infektuara.

### **RM 4 Nxënësi verifikon rezultatin e cilësisë së trajtimit kimik.**

#### ***Përmbajtja:***

- Përcaktimi i mënyrës së sondazhit.
- Vrojtimi i cilësisë së trajtimit.
- Mbajtja shënim e rezultateve të vrojtimit të cilësisë.
- Analiza e rezultateve të vrojtimit.
- Nxjerrja e rezultatit..
- Verifikimi i rezultatit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përcaktojë mënyrën më efektive të sondazhit.
- Të vrojtojë cilësinë e trajtimit të kulturave.
- Të shënojë rezultatet e kontrollit të cilësisë.

- Të analizojë rezultatet e vrojtimit.
- Të nxjerrë rezultatin, sipas situatës së ndodhur.
- Të verifikojë rezultati e nxjerrë, me atë standard.

#### **RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike të përdorimit të preparateve kimike në kulturat drufrutore.**

##### ***Përmbajtja:***

- Kostot e kryerjes së trajtimeve kimike në kulturat drufrutore, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të shërbimeve në trajtimin me preparate kimike në kulturat drufrutore dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për përdorimin e preparateve kimike në kulturat drufrutore.

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

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jenë të aftë:

- të njehsojë kostot e trajtimeve kimike që kryhen në kulturat drufrutore, sipas llojit të shërbimit.
- të njehsojë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogarisë detyrimet fiskale të shërbimeve në trajtimet kimike në kulturat drufrutore, sipas formularëve përkatës.
- të llogarisë të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për përdorimin e preparateve kimike në kulturat drufrutore.

---

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

- Ky modul mund të trajtohet në bazën prodhuese të shkollës ose në pemëtore, ullishte, vreshta dhe agrumishte sipas mundësive që ofron zona dhe rajoni ku ndodhet shkolla.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës duhet të përdorë demonstrime konkrete të kryerjes së proceseve të punës gjatë përdorimit të preparateve kimike në kulturat drufrutore si: përgatitja për punë, përgatitja e tretësirës, kryerja e trajtimit, kontrolli i cilësisë së trajtimit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto procese pune.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur në përgatitjen për punë, përgatitjen e tretësirës, kryerjen e

---

trajtimin, kontrollin të cilësisë së trajtimit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto procese pune.

- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për kryerjen e trajtimeve kimike në kulturat drufrutore.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së trajtimeve kimike në kulturat drufrutore.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të përgatitjes për punë, përgatitjes së tretësirës, kryerjes së trajtimit, kontrollit të cilësisë së trajtimit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me këto procese pune.
- 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:

- Baza prodhuese e shkollës (pemëtoje, vreshtari, ullishte apo agrumishte)
  - Preparatë të ndryshme kimike
  - Mjete të thjeshta pune krahu dhe të mekanizuara për kryerjen e trajtimeve kimike
  - Mjete transporti.
  - Pankarta, udhëzues, katalogë, rregullore, standarde industriale etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e shërbimeve që lidhet me përdorimin e preparateve kimike në pemëtoje, vreshtari, ullishte dhe agrumishte (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-

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

### 1. Moduli “Prodhimi i vajit të ullirit”

**Drejtimi:** Bujqësi  
**Profili:** Frutikulturë  
**Niveli:** II  
**Klasa:** 12

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>	
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PRODHIMI I VAJIT TË ULLIRIT</b> M-08-461-10
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari pune për përpunimin e ullirit për vaj
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	51 orë mësimore
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Nxënësi kryen procese përgatitore për prodhimin e vajit të ullirit</b> <b>Përmbajtja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përgatitja e vendit dhe mjeteve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.</li><li>– Dezinfektimi i pajisjeve dhe mjedisit të punës për prodhimin e vajit të ullirit.</li><li>– Përcaktimi i sasisë së ullirit për përpunim.</li><li>– Transporti i ullirit në repart.</li><li>– Hedhja e ullirit në bunkerin e lëndës së parë.</li><li>– Zbatimi i teknikave të 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>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve përgatitore për prodhimin e vajit.</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 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 përcaktojë sasinë e ullirit për përpunim sipas</li></ul>

---

kërkesës dhe standardeve.

- të transportojë ullirin në repart sipas procedurave standarde.
- të hedhë ullirin në bunkerin e lëndës së parë sipas procedurave standarde.
- të zbatojë teknikat e larjes së ullinjve sipas procedurave standarde.
- të largojë mbeturinat nga pajisjet larëse sipas kërkesave higjiëno-sanitare.
- të largojë bërsitë nga linja teknologjike sipas kërkesave higjiëno-sanitare.
- të transportojë bërsitë në tharëse sipas procedurave standarde.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve përgatitore për prodhimin e vajit.

## **RM 2 Nxënësi prodhon vaj me ekstratim të bërsive të ullirit.**

### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e vendit të punës për prodhimin e vajit me ekstratim.
- Pastrimi i mjedisit dhe pajisjeve të punës për prodhimin e vajit të ullirit me ekstratim.
- Përgatitja e lëndës së parë, bërsi ulliri me copëtim.
- Transporti i lëndës së parë bërsi ulliri.
- Mbushja e ekstratorëve me bërsi.
- Mbyllja hermetike e ekstratorëve.
- 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 me ekstraktim bërsish.

### ***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 të ullirit me ekstraktim sipas kërkesave hijëno-sanitare.
- të pastrojë mjedisin dhe pajisjet sipas vendeve të punës.
- të përgatisë lëndën e parë, bërsi ulliri, me anë të copëtimin sipas procedurës standarde të punës.
- të transportojë lëndën e parë, bërsi ulliri, në repart sipas rregullit.
- të mbushë me kujdes distilatorin e ekstratorëve me bërsi.



- të mbyllë në mënyrë hermetike distilatorin e ekstraktorëve.
- të mbushë distilatorin me përzierjen vaj-tretës, sipas raportit të caktuar.
- të mbyllë hermetikisht distilatorin sipas rregullit.
- të rikthejë tretësin në rezervuar sipas rregullit.
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të vajit me ekstraktim bërsish.

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

#### ***Përmbajtja:***

- Teknikat e përgatitjes së ambalazhit për mbushje.
- Mbushja e shisheve dhe fuçive.
- Taposja e shisheve.
- Etiketimi i shisheve.
- Vendosja në arka ose kuti e shisheve të ambalazuara.
- Magazinimi i produktit të prodhuar.
- Transportimi i bërsive të shfrytëzuara
- Rregullat e sigurimit teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ambalazhimit dhe ruajtjes së vajit të ullirit.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë ambalazhin për mbushje sipas kërkesës.
- të mbushë shishet me vaj ulliri sipas kërkesës.
- të mbushë fuçitë me vaj ulliri sipas kërkesës.
- të taposë shishet sipas rregullit.
- të etiketojë shishet me të gjitha të dhënat e duhura.
- të vendosë në arka e kuti shishet e ambalazuara, sipas rregullit.
- të magazinojë produktin sipas procedurave standarde
- të transportojë bërsitë e shfrytëzuara sipas rregullit.
- të zbatojë rregullat e sig teknik të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë ambalazhimit dhe ruajtjes së vajit të ullirit.

### **RM 4 Nxënësi kryen llogatije të thjeshta ekonomike të prodhimit të vajit të ullirit.**

#### ***Përmbajtja:***

- Kostot e prodhimit të vajit të ullirit, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).

- Detyrimet fiskale të prodhimit të vajit të ullirit dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për prodhimin e vajit të ullirit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të vajit të ullirit, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të vajit të ullirit, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e vajit të ullirit.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në fabrikën e prodhimit të vajit të ullirit, ose në punishte të tjera të përpunimit të ullirit për vaj.
- Gjatë trajtimit të modulit mësuesi i praktikës ose teknologu duhet të përdorë sa më shumë demostrime konkrete të proceseve pune për prodhimin e vajit të ullirit, ambalazhimin e produktit dhe kryerjen e llogaritjeve të thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e vajit të ullirit.
- Nxënësit duhet të praktikohen sa më shumë të jetë mundur për kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e vajit të ullirit.
- Mësuesi i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së proceseve të punës për prodhimin e vajit të ullirit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi të verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit, ambalazhimit të vajit të ullirit, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike për prodhimin e vajit të ullirit.
- 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  
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
  - Mjete pune për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
  - Lëndë të parë dhe ndihmëse për prodhimin dhe ambalazhimin e vajit të ullirit.
  - Pankarta, makete, udhëzues, kataloge, rregullore, standarde industriale etj.
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit që lidhet me prodhimin e vajit të ullirit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumetacionit financiar dhe fiskal.
-

## 2. Moduli “Prodhimi i fidanit të shartuar të ullirit”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I FIDANIT TË SHARTUAR TË ULLIRIT	M-14-462-10
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson nxënësit për prodhimin e filizave të egër për nënshartesa, mbjelljen e filizave në kubikë, shartimin e fidanit me kurorë nën lëkurë, kryerjen e shërbimeve të nevojshme, si dhe në llogaritjet e thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e fidanëve të ullirit.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi prodhon filiza të egër të ullirit për nënshartesa. Përmbajtja</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përgatitja e vendit të punës për prodhimin e filizave të egër të ullirit për nënshartesa.</li><li>– Përgatitja e veglave dhe materialeve të punës për prodhimin filizave të egër të ullirit për nënshartesa.</li><li>– Përlllogaritja e sasisë së nënshartesave që do prodhohen.</li><li>– Sigurimi i sasisë së farave të egra që do të mbillen.</li><li>– Pastrimi i farave nga tuli dhe mbetjet vajore.</li><li>– Tharja e farave të ullijve për nënshartesë.</li><li>– Ruajtja e farave. për një kohë të gjatë farat deri në mbjellje.</li><li>– Kontrolli i fuqisë mbirëse të farave.</li><li>– Zgjidhimi i farave me emtoda të ndryshme.</li><li>– Përcaktimi i fuqisë mbirëse.</li><li>– Përgatitja e farave për mbjellje në farishte.</li><li>– Përgatitja e dherishtës për mbjelljen e farave.</li><li>– Mbjellja e farave.</li><li>– Mbulimi i farave me dherishte dhe ngjeshja.</li><li>– Ujitja e farishtës.</li><li>– Kryerja e shërbimeve në farishte.</li><li>– Pastrimi i vendit të punës pas mbjelljes së farishtës dhe kryerjes së shërbimeve në farishte.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të filizave të ullirit për nënshartesa me fara.</li></ul>	

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me me listë kontrolli

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përgatisë vendin e punës për prodhimin e filizave të egër të ullirit për nënshartesa.
- të përgatisë veglat dhe materialet e punës për prodhimin filizave të egër të ullirit për nënshartesa.
- të përllogaritë sasisë së nënshartesave që do prodhohen
- të mbledhë farat e pjekura të ullastrës.
- të pastrojë farat e egra nga tuli dhe mbetjet vajore.
- të largojë mbeturinat vajore nga bërthamat.
- të thajë farat e egra në hije.
- të ruajë farat për një kohë të gjatë në rërë të thatë dhe të pastër në raport 3 me 1.
- të kontrollojë me mënyren mekanike dhe kimike fuqinë mbirëse të farave.
- të përcaktojë fuqinë mbirëse të farave.
- të përgatisë farat për mbjellje në farishte.
- të përgatisë dherishten për mbjelljen e farave.
- të mbjellë farat në dherishte në formë kalldrëmi.
- të mbulojë farat me dherishte dhe të bëjë ngjeshjen me dërrasë në mënyrë uniforme.
- të kryejë ujitjen e farishtes pas mbjelljes së farave.
- të kryejë shërbimet e duhura në farishte deri në momentin e trapiantimit.
- të pastrojë vendin e punës pas mbjelljes së farishtes dhe kryerjes së shërbimeve në farishte.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të filizave të egër të ullirit për nënshartesa me fara.

**RM 2 Nxënësi mbjell në kubikë filizat e egër për nënshartesa.**

**Përmbajtja:**

- Përgatitja e dherishtes për mbushjen e kubikëve.
- Mbushja e qeseve ose vazove me dherishte.
- Shkulja e filizave nga farishtja.
- Vendosja e filizave në kubikë.
- Ngjeshja e sistemit rrënjor me dherishten e kubikut.
- Ujitja e vazhdueshme e kubikëve.
- Pastrimi i barërave të këqija.
- Pastrimi i pjesës së poshtme të nënshartesës..
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë mbjelljes së filizave të egër për nënshartesa në kubikë.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë-kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përgatisë dherishten për mbushjen e kubikëve në raportin 2 torfë:1 rërë:1 dhë
- Të mbushë kubikët (qeset e zeza) me dherishte në përmasa 30x20 cm.
- Të shkulë me krah filizat nga farishtja pasi të jetë bërë ujitja e tyre..
- Të vendosë në secilin kubikë nga një filiz.
- Të ngjeshë me anën e një kunji sistemin rrënjor të filizit me dherishten e kubikut.
- Të ujisë me ujë të rrjedhshëm në formë shiu filizat e mbjell kubikë.
- Të pastrojë barëra e këqija.
- Të pastrojë me gërrshërë pjesën e poshtme të nënshartesës..
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë mbjelljes së filizave të egër në kubikë për nënshartesa.

### **RM 3 Nxënësi sharton me kurorë nën lëkurë fidanët e ullirit.**

#### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e mjetet dhe materialeve të doemosdoshme për realizimin e procesit të shartimit me kurorë nën lëkurë të fidanit.
- Përcaktimi i momentin për realizimin e shartimit.
- Zgjedhja e nënshartesave që do të shartohen.
- Marrja e mbishartesave sipas kultivarëve.
- Etiketimi i mbishartesave.
- Realizimi i procesit të shartimit me kurorë nën lëkurë.
- Lidhja dhe lyerja me mastiç e vendit të shartimit.
- Kontrolli i fidanëve të zënë pas shartimit.
- Kryerja e shërbimeve të nevojshme ndaj fidanëve të shartuar.
- Zbatimi i rregullave teknike dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë shartimit të fidanit të ullirit me kurorë nën lëkurë, si dhe gjatë kryerjes së shërbimeve të nevojshme.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë-kontrolli.

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë mjetet dhe materialet e doemosdoshme për realizimin e procesit të shartimit me kurorë nën lëkurë të fidanit.
- të përcaktojë momentin e duhur për realizimin e shartimit.
- të zgjedhë nënshartesat që do të shartohen.
- të marrë mbishartesat, sipas kultivarëve.
- të bëjë etiketimin e mbishartesave.
- të realizojë procesin e shartimit me kurorë nën lëkurë



sipas procedurës së kryerjes.

- të lidhë dhe lyejë me mastiç e vendit të shartimit.
- të kontrollojë zënien e fidanëve pas shartimit.
- të kryejë shërbimet e nevojshme ndaj fidanëve të shartuar.
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtës së mjedisit gjatë shartimit të fidanit të ullirit me kurorë nën lëkurë, si dhe gjatë kryerjes së shërbimeve të nevojshme.

#### **RM 4 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e fidanëve të shartuar të kulturës së ullirit.**

##### ***Përmbajtja:***

- Kostot e prodhimit të fidanëve të kulturës së ullirit, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të kulturës së ullirit dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të kulturës së ullirit.

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

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të fidanëve të shartuar të kulturës së ullirit, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të shartuar të kulturës së ullirit, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të kulturës së ullirit.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në fidanishte përkatëse.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të prodhimit të filizave të egër për nënshartesa, mbjelljes së filizave në kubikë për fidanë, shartimit të filizave me kurorë nën lëkurë, si dhe kryerjen e shërbimeve në shartesore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për prodhimin e filizave të egër për nënshartesa, mbjelljen e filizave në kubikë për fidanë, shartimin e filizave me kurorë nën lëkurë, si dhe kryerjen e shërbimeve të nevojshme në shartesore.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e fidanëve të shartuar të ullirit me kurorë nën lëkurë.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të ullirit.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të ullirit.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit të filizave të egër për nënshartesa, mbjelljes së filizave në kubikë, shartimit të filizave të ullirit me kurorë nën lëkurë, si dhe llogaritjet e thjeshta ekonomike për prodhimin e fidanit të ullirit.
- 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Thika shartimi, gërshërë
  - Rrafje
  - Mastic shartimi
  - Fara bimësh të egra
  - Piketa, etiketa
  - Plehra kimike, pesticide
  - Rërë, qese të zeza plastike
  - Torfë
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me prodhimin e fidanëve të ullirit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
- 



### 3. Moduli “Prodhimi i fidanëve të shartuar të agrumeve”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

#### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I FIDANËVE TË SHARTUAR TË AGRUMEVE	M-14-463-10
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson nxënësit për prodhimin e nënshartesave të agrumeve në ambiente të mbyllura dhe në kubikë, marrjen e mbishartesave, shartimin me syth, si dhe në llogaritjet e thjeshta ekonomike lidhur me prodhimin e fidanëve të agrumeve.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1</b>	<b>Nxënësi prodhon filiza për nënshartesa agrumesh.</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Zgjedhja e bimëve për merren frutat.</li><li>– Mbledhja e frutave për të nxjerrë farat .</li><li>– Teknika e nxjerrjes së farave nga frutat.</li><li>– Përlllogaritja e sasisë së farave për mbjellje.</li><li>– Përzgjedhja e mjeteve dhe materialeve të tjera për ndërtimin e farishtes dh mbjelljen e farës në farishte.</li><li>– Sigurimi i plehut të nevojshëm për farishte.</li><li>– Ndërtimi i farishtes në ambiente të mbrojtura me plasmas.</li><li>– Përgatitja e vllajën për mbjelljen e farës.</li><li>– Mbjellja dhe mbulimi i farave në farishte.</li><li>– Ngjeshja e farave në farishte.</li><li>– Sigurimi i parametrave për mbirjen e farave.</li><li>– Kryerja e shërbimeve të tjera të nevojshme në farishte.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të nënshartesave në ambjente të mbyllura</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 zgjedhë bimët nga do të merren frutat sipas kriterëve të përcaktuara.</li><li>– të mbledhë me kujdes frutat në pjekjen e plotë të tyre.</li><li>– të kryejë me kujdes nxjerrjen e farave nga frutat, duke i p</li></ul>

---

ato për së gjati.

- të përlogarit sasinë e farës për mbjellje.
  - të përzgjedhë mjetet dhe materialet për ndërtimin e farisll mbjelljen e farës në farishte.
  - të ndërtojë farishten për mbjelljen e farave.
  - të përgatisë vllajën për mbjelljen e farës.
  - të mbjellë farat në farishte dhe mbulojë ato me 1 cm pleh të shkrifët.
  - të ngjeshë farat në farishte me dërrasë mbjellëse.
  - të sigurojë parametrat për mbirjen e farës: lagështirën dhe temperaturën e nevojshme.
  - të kryejë shërbimet e tjera të nevojshme në farishte.
  - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të nënshartësive të agrumeve në mjediset të mbyllura.
- 

## **RM 2 Nxënësi prodhon në kubik nënshartesa agrumesh.**

### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e veglave, mjeteve dhe materialeve të tjera për prodhimin e nënshartësive të agrumeve në kubik.
- Sigurimi i sasisë së plehut, rërës e dherishtës.
- Dezinfektimi i plehut dhe i dherishtës.
- Përzjerja e plehut me dherishten.
- Mbushja e kubikut me masën e përgatitur.
- Shkulja e filizave të egër.
- Trapiantimi i filizave.
- Kryerja e ujitjes pas trapiantimit.
- Kryerja e shërbimeve të tjera të nevojshme.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të nënshartësive të agrumeve në kubik

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe materialet e tjera për prodhimin e nënshartësive të agrumeve në kubik.
- të sigurojë sasinë e mjaftueshme të plehut, rërës dhe dherishtës, duke respektuar raportin e duhur.
- të përziën mirë disa herë plehun dherishten dhe rërën.
- të mbushë qeset e zeza plastike me materialin ushqyes në përmasat 20x30 cm..
- të shkul me krah filizat e egër nga farishtja, në fazën e dy fazën e dy gjethëve të vërteta.
- të vendosë filizat nga një në çdo kubik, në të njëjtën thellësi që ishte në farishte.
- të ujisë filizat në mënyrë të vazhdueshme, sipas nevojës.
- të kryejë shërbimet e nevojshme nënshartësive në kubik.



- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të nënshartesave të agrumeve në kubik.

### **RM 3 Nxënësi sharton me syth filizat e agrumeve.**

#### ***Përmbajtja:***

- Përzgjedhja e veglave, mjeteve dhe materialeve të tjera për kryerjen e shartimit me syth të filizave të agrumeve.
- Përcaktimi i llojeve që do të shartohen.
- Përcaktimi i kultivarëve për shartim brenda llojit.
- Etiketimi i bimëve për mbishartesa.
- Llogaritja e sasisë së shartesave.
- Marrja e kalemave për mbishartesa.
- Heqja e gjethëve nga kalemata.
- Ruajtja e mbishartesave.
- Kontrolli i hapjes së lëkurës së nënshartesave.
- Përcaktimi i momentit të shartimit.
- Zgjedhja e nënshartesave për shartim.
- Realizimi i shartimit me syth të fjetur.
- Lidhja me rrafje e vendit të shartimit.
- Kontrolli i zënies së fidanëve të shartuar.
- Rishartimi i fidanëve të pazënë.
- Përkujdesi për fidanët e shartuar.
- Vendosija e etiketës te çdo fidan i shartuar.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë shartimit të fidanëve të agrumeve me syth të fjetur.

#### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli

#### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- të përzgjedhë veglat, mjetet dhe materialet e tjera për shartimin e fidanëve të agrumeve me syth të fjetur.
- të përcaktojë llojet që do të shartohen.
- të përcaktojë kultivarin për shartim brenda llojit.
- të etiketojë bimët nga do merren kalemata për mbishartesa.
- të llogarisë sasinë e shartesave që duhet të përdoren brenda ditës.
- të kryejë teknikën e marrjes së kalemave për nxjerrjen e sythave.
- Të heq masën gjethore në kalemata ku do të merren sythat, lënë vetëm pak gjethë.
- Të ruajë në hije dhe me leckë të lagur kalemata për ruajtjen e turgorit.

### **RM 4 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për**



## **prodhimin e fidanëve të agrumeve.**

### ***Përmbajtja:***

- Kostot e prodhimit të fidanëve agrumeve, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve agrumeve dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të agrumeve.

### **Instrumentet e vlerësimit:**

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

### **Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të fidanëve të agrumeve, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të fidanëve të agrumeve, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e fidanëve të agrumeve.

---

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

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës ose në fidanishte përkatëse.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të prodhimit të filizave të egër për nënshartesa, prodhimit të nënshartesave të agrumeve në kubikë, shartimit të filizave me syth të fjetur, kryerjen e shërbimeve në shartesore, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike ludhur me prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për prodhimin e filizave të egër për nënshartesa, prodhimin e filizave për nënshartesë në kubikë, shartimin e filizave me syth të fjetur, si dhe kryerjen e shërbimeve të nevojshme në shartesore për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete për kryerjen e llogaritjeve të thjeshta për prodhimin e fidanëve të agrumeve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të agrumeve.

- 
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të fidanëve të agrumeve.
  - Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të prodhimit të filizave për nënshartesa, shartimit të filizave të agrumeve me syth të fjetur, kryerjen e shërbimeve në shartesore, si dhe llogaritjet e thjeshta ekonomike për prodhimin e fidananëve të agrumeve.
  - 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Thika shartimi
  - Gërshërë
  - Rrafje
  - Mastic shartimi
  - Fara bimësh të egra
  - Piketa, etiketa
  - Plehra kimike
  - Pesticide
  - Rërë, qese të zeza plastike
  - Torfë
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zberthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e prodhimit të fidanëve që lidhet me prodhimin e fidanëve të agrumeve (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
- 



#### 4. Moduli: “Prodhimi i distilatit nga frutat”

Drejtimi: Bujqësi  
Profili: Frutikulturë  
Niveli: II  
Klasa: 12

##### PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PRODHIMI I DISTILATIT NGA FRUTAT	M-08-464-10
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson në kryerjen e proceseve të punës për prodhimin e distilatit nga frutat.	
Kohëzgjatja e modulit	51 orë mësimore	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Nxënësit duhet të kenë përfunduar nivelin I të kualifikimit në drejtimin mësimor “Bujqësi”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM), përmbajtja dhe procedurat e vlerësimit	<b>RM 1 Nxënësi përgatit për prodhimin e distilatit nga frutat .</b> <b>Përmbajtja:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Përgatitja e vendit të punës dhe e uniformës për prodhimin e distilatit nga frutat.</li><li>– Përgatitja e paisjeve për kryerjen e procesit teknologjik të prodhimit të distilatit nga frutat.</li><li>– Përcaktimi i llojit dhe varietetit të përshtatshëm për prodhim distilati.</li><li>– Përcaktimi i sasisë dhe kohës më të mirë për vjeljen e vjeljen e frutave për prodhim distilati.</li><li>– Vjelja ose blerja e frutave për përpunim.</li><li>– Sigurimi i ambllazhit.</li><li>– Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së përgatitjeve për prodhimin e distilatit të frutave.</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 përgatitë vendin e punës dhe uniformën e përshtatshme për prodhimin e distilatit nga frutat.</li><li>– Të përgatitë pajisjet për kryerjen e procesit teknologjik të prodhimit të distilatit nga frutat.</li><li>– Të përcaktojë llojin dhe varietetin e përshtatshëm për prodhim distilati.</li><li>– Të përcaktojë sasinë dhe kohën më të mirë për vjeljen e vjeljen e frutave për prodhim distilati.</li><li>– Të vjelë me kujdes frutat për përpunim ose t’i blejë ato.</li><li>– Të sigurojë ambllazhin e duhur.</li></ul>	



- 
- Të zbatojë rregullat eë sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së përgatitjeve për prodhimin e distilatit të frutave.

---

## **RM 2 Nxënësi përgatit lëndën e parë për distilim.**

### ***Përmbajtja:***

- Seleksionimi dhe pastrimi i lëndës së parë.
- Larja e lëndës së parë.
- Grirja e lëndës së parë.
- Vendosja e masës së grirë për fermentim.
- Kontrolli i fermentimit të masës së grirë.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së lëndës së parë për distilim.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të seleksionojë frutat që shërbejnë si lëndë e parë për distilim, duke eliminuar frutat e papërshtatshëm, sipas kriterëve të caktuara.
- Të pastrojë lëndën e parë nga lëndët e huaja.
- Të lajë me ujë të rrjedhshëm lëndën e parë.
- Të grijë lëndën e parë me pajisje të thjeshta dore.
- Të vendosë masën e grirë për fermentim, në enët dhe ambientin e përshtatshëm.
- Të kontrollojë vazhdimisht fermentimin e masës së grirë.
- Të pastrojë vendin ku u përgatit lënda e parë për distilim sipas rregullave higjieno-sanitare
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së lëndës së parë për distilim

---

## **RM 3 Nxënësi kryen distilimin e frutave të fermentuar.**

### ***Përmbajtja:***

- Përgatitja e distilatorit për punë.
- Zbrazja e masës së fermentuar në enë të përshtatshme.
- Mbushja e distilatorit me masën e fermentuar.
- Vënia në punë e distilatorit.
- Kontrolli i parametrave termik dhe presionin.
- Vendosja e enës për mbledhjen e distilatit.
- Ndarja e “kokës”, “zemrës” dhe “bishtit” të distilatit.
- Përfundimi i distilimit të masës së fermentuar.
- Zbrazja e bërsive të distiluara në enë të posaçme.
- Largimi i bërsive nga reparti apo vendi i distilimit.
- Pastrimi dhe larja e distilatorit dhe e vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së distilimit të masës së fermentuar.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Vëzhgim me listë kontrolli.

---

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të përgatitë distilatorin për punë, sipas udhëzuesit përkatës.
- Të zbrazë masën e fermentuar në enë të përshtatshme, me kujdes.
- Të mbushë distilatorin me masën e fermentuar, sipas standardit.
- Të vërë në punë distilatorin me energji elektrike, gaz, dru etj.
- Të kontrollojë vazhdimisht parametrat termik presionin, gjatë procesit të distilimit.
- Të vendosë enën prej qelqi me masën 250-300 ml, për mbledhjen e distilatit.
- Të ndajë “kokën”, “zembrën” dhe “bishtin” e distilatit, në momentin e duhur dhe në enë të posaçme.
- Të përfundojë distilimin e masës së fermentuar në momentin e duhur.
- Të zbrazë bërsitë e distiluara në enë të posaçme, pasi të ketë rënë temperatura e tyre e zierjes.
- Të largojë bërsitë, me shumë kujdes, nga reparti apo vendi i distilimit.
- Të pastrojë dhe lajë me ujë të rrjedhshëm distilatorin, enët e tjera dhe vendin ku u krye distilimi, sipas rregullave higjieno-sanitare.
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë kryerjes së distilimit të frutave të fermentuara.

---

**RM 4 Nxënësi përgatit distilatin për marketing.****Përmbajtja:**

- Veçimi i zemrës së destilatit në enë të posaçme.
- Matja e temperaturës së distilatit.
- Matja e gradës alkolike të destilatit.
- Sigurimi i ujit të distiluar për përzjerje.
- Përgatitja e destilatit. sipas standartit shteteror.
- Ambalazhimi i destilatit. në shishe qelqi ½ litër.
- Taposja e shisheve.
- Etiketimi i shisheve. etiketes me logon përkatëse.
- Marketimi dhe reklamimi i produktit.
- Sistemimi dhe pastrimi i vendit të punës.
- Zbatimi i rregullave të sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së distilatit për marketing.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Vëzhgim me listë kontrolli.

**Kriteret e vlerësimit:**

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të veçojë e vendosë “zembrën” e destilatit në enë të



- 
- posaçme.
- Të matë saktë temperaturën e distilatit.
  - Të matë gradën alkolike të destilatit me alkoolmetër.
  - Të sigurojë sasinë e ujit të distiluar për përzierje.
  - Të përgatitë distilatin, sipas standardit shtetëror.
  - Të ambalazhojë distilatit, në shishe qelqi ½ litër.
  - Të taposë shishet e mbushura, hermetikisht.
  - Të ngjisë etiketat me logon dhe të dhënat përkatëse, në shishe.
  - Të bëjë marketimin e reklamimin e produktit, me anë të mediave të ndryshme.
  - Të sistemojë dhe pastrojë vendin e punës pas përgatitjes së distilatit për marketing.
  - Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së distilatit për marketing.

#### **RM 5 Nxënësi kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e distilatit nga frutat.**

##### ***Përmbajtja:***

- Kostot e prodhimit të distilatit nga frutat, si dhe përbërësit e kostove.
- Preventivi i materialeve, kostoja për materialet.
- Kostoja e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.).
- Kosto të tjera (transport dhe makineri).
- Detyrimet fiskale të prodhimit të distilatit nga frutat dhe llogaritja e tyre.
- Të ardhurat, fitimi, llogaritja e fitimit në një biznes të vogël për prodhimin e distilatit nga frutat.

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

- Pyetje-përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

##### ***Kriteret e vlerësimit:***

Nxënësit duhet të jenë të aftë:

- të njehsojnë kostot e prodhimit të distilatit nga frutat, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë preventivin e materialeve dhe koston e tyre, sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë koston e punës (pagat, sigurimet shoqërore, etj.), sipas manualit përkatës.
- të njehsojnë kostot e tjera (transport dhe makineri), sipas manualit përkatës.
- të llogaritin detyrimet fiskale të prodhimit të distilatit nga frutat, sipas formularëve përkatës.
- të llogaritin të ardhurat dhe fitimin në një biznes të vogël për prodhimin e distilatit nga frutat.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në repartin e përpunimit të frutave në shkollë ose në punishte private apo shtetërore të përpunimit të frutave për distilat.
- Instruktori i praktikës, duhet të përdorë, sa më shumë të jetë e mundur, demonstrime konkrete të përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për kryerjen e përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, si dhe përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë përdorimin dhe mirëmbajtjen e veglave, mjeteve dhe materialeve për prodhimin e fidanëve të shartuar të drufrutorëve.
- Instruktori i praktikës duhet të mbikqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të distilatit nga frutat.
- Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, të të përgatitjes së lëndës së parë për distilim, distilimin e masës së fermentuar, përgatitjen e distilatit për marketing, si dhe llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin e distilatit nga frutat.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuarra 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, pajimet dhe materialet e mëposhtme:

- Distilator
  - Fruta për distilim
  - Enë qelqi
  - Alkoolmetër
  - Amballazhe, etiketa
  - Pajisje kancelarie.
  - Makina llogaritëse dore.
  - Manualet e preventivimit dhe për zbërthimin e kostos.
  - Përmbledhje e legjislacionit në fushën e përpunimit të frutave që lidhet me prodhimin e distilatit (kodi i punës, legjislacioni fiskal).
  - Modele të dokumentacionit financiar dhe fiskal.
-