**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**

**MINISTRIA E EKONOMISË, KULTURËS DHE INOVACIONIT**

**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**SKELETKURRIKULI**

**Për Drejtimin Mësimor**

**TEKNOLOGJI USHQIMORE**

**Niveli IV i KSHK**

**(1 vjeçar)**

**Kodi: A-IV-24**

Miratoi:

**MINISTRI**

**Tiranë, 2024**

**Përmbajtja:**

1. **Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i Kornizës Shqiptare të Kualifikimeve (KSHK).**
2. **Profili profesional i nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.**
3. Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.
4. Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.
5. Kompetencat profesionale të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.
6. Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.
7. **Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.**
8. **Udhëzime për planin mësimor.**
9. **Udhëzime për procesin mësimor.**

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

1. **Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.**
2. **Programet e përgjithshme të lëndëve teorike profesionale.**
3. **Përshkruesit e moduleve të praktikës profesionale të detyruar.**
4. **Programi orientues i provimit të Maturës Shtërore Profesionale.**
5. **Programi orientues i provimit të praktikës profesionale të integruar, të nivelit IV të KSHK.**

**I. Qëllimet e arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.**

Qëllimi kryesor i arsimit profesional në drejtimin **“Teknologji Ushqimore”**, niveli i IV i KSHK, 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 organizimin e stabilimenteve ushqimore dhe prodhimin e produkteve ushqimore të sigurta dhe cilësore, si dhe për të vijuar arsimin dhe formimin në nivele më të larta”.* 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 formimit profesional dhe arsimit të mëtejshëm;
* mbështetje për t’u njohur me parimet e zhvillimit të qëndrueshëm, 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 bashkëkohore të prodhimit të produkteve ushqimore, që lidhen me kualifikimin profesional përkatës;
* mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e disiplinës, kuriozitetin intelektual dhe profesional, aftësitë sipërmarrëse dhe menaxhuese, 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 dhe akademike;
* mbështetje për të zhvilluar frymën e tolerancës dhe të mirëbesimit nëpërmjet përvojës së punës.

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

* 1. **Kërkesat e pranimit të nxënësve në arsimin profesional nё drejtimin “Teknologji Ushqimore”, niveli i IV i KSHK.**

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

* kanë mbaruar arsimin profesional në një nga profilet e nivelit III të KSHK, të drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”;
* janë të aftë fizikisht dhe mendërisht të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.
* kanë aftësi të kufizuara, por 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, MEKI përgatit udhëzime të veçanta me kritere të posaçme pranimi për këto shkolla.

* 1. **Kompetencat e përgjithshme të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, 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 e 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 efiçente.
* Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror.
* Të respektojë rregullat e parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integrimeve lokale, rajonale dhe ndërkombëtare.
* Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse e menaxhuese për të ardhmen e tij.
* Të tregojë vetëkontroll dhe përshtatshmëri gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
* Të organizojë drejt procesin e të nxënit të tij dhe të shfaqë gadishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
* Të respektojë parimet e punës në grup e të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuara.
* Të vlerësojë dhe vetë vlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.
  1. **Kompetencat profesionale të nxënësve në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.**

Në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, nxënësi do të jetë i aftë të zhvillojё mё tej kompetencat profesionale tё fituara nё njërin nga profilet mësimore të nivelit III të KSHK, si dhe tё ushtrojë kompetenca tё tjera profesionale, si më poshtë:

* Tё hartojë një plan biznesi që lidhet me veprimtaritë profesionale përkatëse në industrinë ushqimore.
* Të përgatitë, plotësojë, si dhe interpretojë dokumentacion teknik qё lidhen me veprimtaritë profesionale në industrinë ushqimore.
* Të kryejë menaxhimin e burimeve njerëzore, materiale dhe financiare, gjatë veprimtarive profesionale përkatëse.
* Të zbatojë legjislacionin për ushqimin, në lidhje me sigurinë ushqimore, analizën e riskut, përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor, higjienën e ushqimeve, gjurmueshmërinë e ushqimeve, cilësinë etj.
* Të zbatojë normat ose standardet e sigurisë dhe cilësisë në prodhimin e produkteve ushqimore, sipas veprimtarisë profesionale përkatëse.
* Të zbatojë planin HACCP, për kontrollin e kushteve higjienike të prodhimit, në një stabiliment ushqimor.
* Të përdorë treguesit e sigurisë dhe cilësisë për vlerësimin e lëndë së parë, produktet e ndërmjetme dhe atë përfundimtar, sipas standardeve.
* Të zbatojë kartën teknologjike të prodhimit të produkteve ushqimore, duke përdorur dhe mirëmbajtur veglat, pajisjet dhe materialet e punës, në veprimtarinë profesionale përkatëse.
* Të mbikëqyrë zbatimin e programit për kontrollin e brejtësve dhe insekteve (pest kontroll) dhe procedurat përkatëse për trajtimin apo eliminimin e mbetjeve teknologjike.
* Të analizojë treguesit e sigurisë dhe cilësisë (organo-shqisore, mikrobiologjike, fiziko-kimike) për ujin, lëndën e parë, produktet e ndërmjetme dhe atë përfundimtar sipas normave/standardeve.
* Të kryejë vlerësimin e sigurisë ushqimore të një produkti ushqimor, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik.
* Të zbatojë parimet e etikës gjatë ushtrimit të veprimtarive profesionale përkatëse.
* Të realizojë bashkëpunim për shërbimin e programit DDD (dezinfektim, dezinsektim, deratizim).
* Të zbatojë masat parandaluese dhe rëndësinë e zbatimit të tyre në funksion të garantimit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore.
* Të realizojë etiketimin, paketimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve ushqimore.
* Të zbatojë teknikat mbështetëse për të menaxhuar dhe zbatuar një projekt në situata të ndryshme (analiza SWOT).
* Të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut, llojet e panaireve dhe ekspozitave në fushën e industrisë ushqimore.
* Të zbatojë metodat e zhvillimit profesional dhe të karrierës, për të zbatuar teknologjinë bashkëkohore për proceset e punës në teknologjinë ushqimore.
* Të përdorë teknologjinë e informimit dhe komunikimit për qëllime të profesionit përkatës.
* Të kryejë saktë veprimet kryesore për të dhënë ndihmën e shpejtë.
* Të zbatojë kërkesat e higjienës vetjake, kontrollit shëndetësor, rregullat e sigurimit teknik për punonjësit në mjediset e punës.
  1. **Mundësitë e punësimit dhe të arsimimit të mëtejshëm në përfundim të arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.**

Përfundimi me sukses i arsimit profesional nё drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, e pajis nxënësin me Diplomën e Maturës Shtetërore Profesionale, si dhe me certifikatën e teknikut/menaxherit për veprimtaritë në fushën e teknologjisë ushqimore. Ky kualifikim i jep nxënësit mundësinë që t’i drejtohet tregut të punës për t`u punësuar në biznese të industrisë ushqimore si teknolog i mesëm, menaxher i mesëm, përgjegjës prodhimi etj. Po ashtu, në varësi të profilit përkatës “Teknologji e Prodhimit të Pijeve, Teknologji e Përpunimit të Brumërave, Teknologji e Përpunimit të Qumështit, Teknologji e Përpunimit Fruta-Perimeve, Teknologji e Përpunimit të Mishit dhe Peshkut” të përfituar në nivelin e III-të. Ai mund të punësohet në një biznes ushqimor, sipas specialiteteve. Gjithashtu, nxënësi mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e menaxhimit dhe prodhimit të produkteve ushqimore të sigurta dhe cilësore. Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin pas të mesëm ose në nivelin e studimeve universitare.

**III. Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Plani mësimor për drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK** | | | |
| **Nr** | **Kodi** | **Lëndët dhe modulet mësimore** | **Orët javore/**  **vjetore** |
| **Klasa 13** |
| **A.** |  | **Lëndët e përgjithshme** (Gjithsej) | **15/16**  (480/512) |
| 1 |  | Gjuhë shqipe | 1 |
| 2 |  | Letërsi | 1 |
| 3 |  | Gjuhë e huaj e parë | 2 |
| 4 |  | Gjuhë e huaj e dytë (me zgjedhje të lirë) | (1) |
| 5 |  | Matematikë | 2 |
| 6 |  | Fizikë | 1 |
| 7 |  | Biologji | 2 |
| 8 |  | Shkenca sociale | 1 |
| 9 |  | Histori | 1 |
| 10 |  | Gjeografi | 1 |
| 11 |  | TIK | 1 |
| 12 |  | Edukim fizik, sporte, shëndet | 2 |
| **B.** |  | **Lëndët profesionale** (Gjithsej) | **9** (288) |
| 1 | L-17-197-22 | Bazat e sipërmarrjes | 2 |
| 2 | L-05-198-12 | Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm | 1 |
| 3 | L-17-296-24 | Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore | 2 |
| 4 | L-08-505-24 | Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore | 4 |
| **C.** |  | **Module të detyruar të praktikës profesionale**  **(**Gjithsej) | **6** (192) |
| 1 | M-08-1566-24 | Prodhimi dhe vlerësimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor | 96 |
| 2 | M-17-2069-24 | Veprime ekonomike në teknologjinë ushqimore | 96 |
|  |  | **Gjithsej A+B+C** | **30/31**  (960/  992) |

* 1. **Udhëzime për planin mësimor**

Në klasën 13, viti shkollor ka gjithsej 36 javë (32 javë mësimore + 4 javë provime).

Një javë mësimore ka jo më shumë se 31 orë mësimore (teorike dhe praktike).

Një orë mësimore zgjat 45 minuta.

Kurrikuli i arsimit profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, përbëhet nga 3 grupe elementesh kurrikulare:

* Lëndët e kulturës së përgjithshme, të përbashkëta për drejtimet e ndryshme të këtij niveli (programet e detajuara të tyre jepen në një dokument të veçantë të MAS).
* Lëndët e kulturës profesionale (programet e përgjithshme janë pjesë e këtij skeletkurrikuli).
* Modulet e praktikave profesionale të detyruara (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 te ta, të kompetencave profesionale dhe menaxheriale, 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 integrimit të tyre, objektivat konkretë që do të arrihen, mundësitë reale që ka shkolla për realizimin e veprimtarive mësimore etj. Për këtë planifikim duhet një bashkëpunim i ngushtë i të gjithë personelit mësimdhënës dhe drejtues të shkollës.

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

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

Mësuesit dhe instruktorët duhet të përdorin metoda të tilla të të mësuarit që zhvillojnë jo vetëm njohuritë teorike, shkathtësitë dhe shprehitë praktike të nxënësve, por edhe qëndrimet e tyre ndaj jetës, punës dhe shoqërisë në përgjithësi. *Puna në grup* dhe *Puna me projekte* janë dy nga format bazë të organizimit të mësimit (teorik ose praktik) për të zhvilluar *kompetencat kyçe*, të nevojshme për zgjidhjen e problemeve që kanë të bëjnë me veprimtarinë profesionale në veçanti dhe jetën e profesionistit të ardhshëm, në përgjithësi. Rekomandohet përdorimi i metodës së “*lojës me role*”, ku nxënësve tu jepen përgjegjësi në kryerjen e funksioneve menaxhuese dhe drejtuese.

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

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

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

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 sё 13-tё, nxënësi i arsimuar në drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK*,*i nёnshtrohet provimeve të Maturës Shtetërore Profesionale si dhe Provimit të Praktikës Profesionale të Integruar, sipas Udhëzimeve të MEKI.

**VII. Të dhëna për certifikatën që fitohet në përfundim të arsimit profesional në drejtimin mësimor “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK.**

Me përfundimin e suksesshëm të arsimit profesional në drejtimin mësimor “Përpunim druri”, niveli IV i KSHK, shkolla profesionale e pajis nxënësin me Diplomën e Maturës Shtetërore Profesionale, me Certifikatën profesionale të nivelit IV të KSHK, si dhe Suplementin përkatës, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë. Sipas modeleve të miratuara nga MEKI, 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 të klasës 13-të;

- rezultatet e provimeve të Maturës Shtetërore Profesionale dhe të Praktikës Profesionale të Integruar.

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

**1. Lënda “Bazat e sipërmarrjes” (L-17-157-22). Kl. 13 – 64 orë**

1. **Synimet e lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl. 13.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.13, nxënësit duhet:

* të analizojnë veçoritë e etikës dhe komunikimit në kontekstin e veprimtarisë së bizneseve
* të bëjnë vlerësimin e mundësive dhe rreziqeve në kontekstin e konceptimit të idesë së biznesit
* të përshkruajnë rëndësinë dhe strukturën e një plani biznesi
* të zbatojnë procedurat e regjistrimit dhe përshkruajnë fazat e zhvillimit të biznesit
* të konceptojnë strukturën organizative dhe përshkrimet e punës së personelit të një biznesi
* të përshkruajnë veçoritë e planifikimit, rekrutimit, seleksionimit dhe zhvillimit të burimeve njerëzore të një biznesi
* të analizojnë aspektet e buxhetimit të një biznesi
* të kryejnë llogaritje ekonomike në kuadrin e kontabilitetit financiar të një biznesi
* të llogarisin kostot dhe çmimet e produkteve e shërbimeve të një biznesi
* të analizojnë aspektet e marketingut dhe teknikat e shitjeve në një biznes
* të analizojnë rolin dhe teknikat e e-sipërmarrjes në veprimtarinë e bizneseve.
* të përshkruajnë dhe simulojnë veprimet individuale me bankat, në lidhje me llogaritë, transfertat, kreditë dhe investimet.
* të analizojnë llojet e siguracioneve personale dhe veprimet që kryhen me to.

1. **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Bazat e sipërmarrjes”, kl.13 - 64 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Etika dhe komunikimi në biznes | 4 orë |
| **Tema 2** | Konceptimi i idesë së biznesit, vlerësimi i mundësive dhe rreziqeve | 6 orë |
| **Tema 3** | Hartimi i planit të biznesit | 6 orë |
| **Tema 4** | Procedurat e regjistrimit të biznesit | 6 orë |
| **Tema 5** | Struktura organizative dhe personeli i biznesit | 5 orë |
| **Tema 6** | Planifikimi, rekrutimi, seleksionimi dhe zhvillimi i burimeve njerëzore | 6 orë |
| **Tema 7** | Kostimi dhe çmimi i produkteve dhe shërbimeve | 4 orë |
| **Tema 8** | Kontabiliteti financiar në kuadrin e biznesit | 6 orë |
| **Tema 9** | Buxhetimi në biznes | 4 orë |
| **Tema 10** | Marketingu dhe shitjet në biznes | 9 orë |
| **Tema 11** | E – sipërmarrja | 2 orë |
| **Tema 12** | Veprimet individuale me bankat | 3 orë |
| **Tema 13** | Siguracionet personale | 3 orë |

**2. Lënda “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm” (L-05-198-12). Kl.13 – 32 orë**

* **Synimet e lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl. 13.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl.13, nxënësit duhet:

* + Të shpjegojnë kuptimin për “mjedisin” dhe “mbrojtjen e mjedisit”.
  + Të shpjegojnë kuptimin për “zhvillimin e qëndrueshëm”.
  + Të tregojnë se si ndikon veprimtaria e njeriut në mjedisin rrethues.
  + Të përshkruajnë burimet kryesore të mjedisit jetësor.
  + Të analizojnë marrëdhëniet midis zhvillimeve demografike dhe mjedisit jetësor.
  + Të tregojë dhe japin shembuj të ndikimit të mbetjeve në mjedisin jetësor.
  + Të përshkruajnë mekanizmat e monitorimit të burimeve mjedisore.
  + Të përshkruajnë kuadrin ligjor dhe institucional ndërkombëtar, kombëtar dhe vendor në lidhje me mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm.
  + Të përshkruajnë sistemet e menaxhimit të mjedisit.
  + Të hulumtojnë dhe analizojnë problemet mjedisore në mjedisin vendor.
  + Të planifikojnë dhe realizojnë veprimtari praktike për mbrojtjen e mjedisit vendor.
* **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Mjedisi dhe zhvillimi i qëndrueshëm”, kl.13 - 32 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Njohuri të përgjithshme për mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm | 2 orë |
| **Tema 2** | Burimet kryesore të mjedisit dhe degradimi mjedisor | 3 orë |
| **Tema 3** | Ndikimi i veprimtarisë së njeriut në mjedis | 3 orë |
| **Tema 4** | Zhvillimet demografike dhe mjedisi | 3 orë |
| **Tema 5** | Shoqëria e konsumit dhe mbetjet | 4 orë |
| **Tema 6** | Monitorimi i burimeve mjedisore | 3 orë |
| **Tema 7** | Kuadri ligjor dhe institucional për mjedisin dhe zhvillimin e qëndrueshëm | 2 orë |
| **Tema 8** | Sistemet e menaxhimit të mjedisit | 3 orë |
| **Tema 9** | Veprimtari praktike për analizën e problemeve dhe planifikimin e nismave mjedisore në nivel lokal | 3 orë |
| **Tema 10** | Veprimtari praktike për mbrojtjen e mjedisit lokal | 6 orë |

**3. Lënda “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore” (L-17-296-24). Kl. 13–64 orë**

* **Synimet e lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl. 13.**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl.13, nxënësit duhet:

* Të përshkruajnë rëndësinë ekonomike të industrisë së ushqimit dhe karakteristikat e zhvillimit të saj.
* Të përshkruajnë rëndësinë e planifikimit, organizimit dhe monitorimit të punës në industrinë ushqimore.
* Të përshkruajnë legjislacionin shqiptar për ushqimin në lidhje me sigurinë dhe cilësinë ushqimore në gjithë zinxhirin ushqimor, nga ferma në tavolinë.
* Të përshkruajnë normat ligjore në fushën e industrisë ushqimore.
* Të tregojnë prioritetet, vizionin dhe objektivat kryesorë  në strategjinë sektoriale të ushqimit.
* Të dallojnë llojet strukturave të stabilimenteve ushqimore, sipas formës së organizimit të tyre.
* Të përshkruajnë llojet e bizneseve ushqimore që ushtrojnë aktivitet në prodhimin/përpunimin dhe tregtimin e produkteve ushqimore, si dhe dispozitat ligjore për funksionimin e tyre.
* Të dallojnë përgjegjësitë e operatorëve të biznesit ushqimor.
* Të dallojnë veçoritë e tregut, elementët dhe mënyrat e funksionimit te tij.
* Të analizojnë tregun e produkteve të ushqimit, nga këndvështrimi i kërkesës dhe ofertës duke identifikuar veçoritë dalluese të tij.
* Të analizojnë mjedisin e konkurrencës dhe mënyrat e menaxhimit të një biznesi apo stabilimenti ushqimor.
* Të analizojnë veçoritë e sjelljes konsumatore, si garanci për suksesin e aktivitetit të biznesit ushqimor.
* Të analizojnë faktorët e prodhimit (fuqia punëtorë, toka, kapitali) në industrinë ushqimore.
* Të përshkruajnë kërkesat e legjislacionit ushqimor në lidhje me licencimin, si dhe regjistrimin e operatorëve dhe stabilimenteve ushqimore.
* Të përshkruajë forma të ndryshme të marketingut për produktet dhe biznesin ushqimor.
* Të analizojnë ndikimet e zhvillimit të teknologjive të reja të bujqësisë në teknologjitë e prodhimit të produkteve ushqimore.
* Të dallojnë forma të ndryshme të mbikëqyrjes së tregut të produkteve ushqimore nga institucionet përgjegjëse.
* Të interpretojnë konceptet bazë të legjislacionit për ushqimin në lidhje me sigurinë ushqimore, analizën e riskut, përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor, higjienën e ushqimeve, gjurmueshmërinë e ushqimeve, cilësinë etj.
* Të dallojnë procedurat dhe kërkesat e legjislacionit për sigurinë dhe cilësinë ushqimore, përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor mbi higjienën, gjurmueshmërinë e ushqimeve në kuadër të organizimit të tij, etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit.
* Të përshkruajnë kërkesat e kontrollit shëndetësor dhe rregullat e sigurimit teknik për punonjësit në ambientet e punës;
* Të përshkruajnë veçoritë dhe kërkesat për importin dhe eksportin e produkteve ushqimore, sipas legjislacionit në fuqi.
* Të dallojnë të drejtat që ka konsumatori gjatë blerjes së produktit ushqimor, pasqyruar kjo në legjislacionin kombëtar dhe ndërkombëtar.
* Të dallojnë konceptin e zhvillimit të qëndrueshëm, duke dhënë edhe shembuj të këtij modeli.
* Të dallojnë sfida në zbatimin e menaxhimit të qëndrueshmërisë dhe mbrojtjen e ekosistemit.
* Të identifikojnë modele, produkte dhe programe të reja, si dhe ato alternative që promovojnë një sistem ushqimor të qëndrueshëm.
* Të shpjegojnë rëndësinë e respektimit të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare, ideore, sociale etj.
* Të tregojnë rëndësinë e ruajtjes së konfidencialitetit të informacionit.
* **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Organizimi dhe ligjshmëria në teknologjinë ushqimore”, kl.13 - 64 orë**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Industria ushqimore | 4 orë |
| **Tema 2** | Legjislacioni shqiptar në industrinë ushqimore | 6 orë |
| **Tema 3** | Stabilimentet ushqimore, funksionet dhe klasifikimi i tyre | 8 orë |
| **Tema 4** | Tregu i produkteve ushqimore (kërkesa dhe oferta) | 8 orë |
| **Tema 5** | Tregu i faktorëve të prodhimit të biznesit ushqimor | 6 orë |
| **Tema 6** | Licencimi dhe regjistrimi i operatorëve dhe stabilimenteve ushqimore | 6 orë |
| **Tema 7** | Marketingu në biznesin ushqimor | 5 orë |
| **Tema 8** | Ndikimi i zhvillimit të bujqësisë në industrinë ushqimore | 4 orë |
| **Tema 9** | Mbikëqyrja e tregut të produkteve ushqimore. Institucionet përgjegjëse. | 6 orë |
| **Tema 10** | Import - eksporti për produktet ushqimore | 4 orë |
| **Tema 11** | Legjislacioni kombëtar dhe ndërkombëtar për mbrojtjen e konsumatorit | 4 orë |
| **Tema 12** | Modeli i zhvillimit të qëndrueshëm në industrinë ushqimore | 3 orë |

**4. Lënda “Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore”, (L-08-505-24). KL.13 - 128 orë**

* **Synimet e lëndës “Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore”, kl. 13-128 orë**

Në përfundim të trajtimit të lëndës “Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimor”, kl.13, nxënësit duhet:

* Të interpretojnë rëndësinë e treguesve të sigurisë dhe cilësisë të produkteve ushqimore.
* Të interpretojnë elementët bazë të vlerësimit të sigurisë ushqimore, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik.
* Të interpretojnë kërkesat e sistemit të vetëkontrollit HACCP, për përcaktimin e pikave kritike të kontrollit në çdo fazë të prodhimit.
* Të argumentojnë pikat e kontrollit dhe pikat kritike të kontrollit, sipas hapave në linjën e prodhimit të një produkti ushqimor.
* Të përshkruajnë parimet e përgjithshme të analizës së riskut, për vlerësimin e sigurisë ushqimore në një stabiliment të prodhimit të ushqimit.
* Të përshkruajnë komponentët e analizës së riskut (vlerësimin, menaxhimin dhe komunikimin e riskut).
* Të përshkruajnë procedurat standarde të larjes dhe higjienizimit në industrinë ushqimore, si dhe rëndësinë e zbatimit të tyre.
* Të përshkruajnë mënyrat e matjes së përqendrimeve të solucioneve larëse, rëndësinë e zbatimit të parametrave (temperaturë, kohë kontakti dhe % solucionesh) në larje dhe higjienizim.
* Të shpjegojnë llojet, funksionin dhe përdorimin e solucioneve larëse dhe higjienizuese.
* Të shpjegojnë testet e thjeshta të kontrollit të pastërtisë së sipërfaqeve.
* Të interpretojnë metodat e kontrollit të ujërave shpëlarës, si dhe rëndësinë e kryerjes së tyre.
* Të argumentojnë rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës në prodhim, si dhe asaj personale në funksion të garantimit të sigurisë ushqimore.
* Të shpjegojnë rëndësinë e kontrollit të parametrave teknologjikë, gjatë zinxhirit ushqimor.
* Të interpretojnë dokumentacionin teknik në funksion të regjistrimeve të proceseve për hartimin e gjurmueshmërisë.
* Të shpjegojnë masat parandaluese dhe rëndësinë e zbatimit të tyre në funksion të garantimit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore.
* Të shpjegojnë rëndësinë e etiketimit, paketimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së produkteve ushqimore.
* Të interpretojnë kërkesat e gjurmueshmërisë, etiketimit dhe ambalazhimit të produktit ushqimor.
* Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve teknikë, mekanikë dhe kimikë të ambalazheve në industrinë ushqimore.
* Të shpjegojnë mënyrat e marrjes, përpunimit dhe përgatitjes së mostrës mesatare.
* Të shpjegojnë përcaktimin e treguesve mikrobiologjik, organo shqisorë, fizik dhe kimikë të lëndës së parë, produktit në proces dhe produktit përfundimtar.
* Të shpjegojnë parimet mbi të cilat bazohen metodat instrumentale të analizës.
* Të interpretojnë kërkesat standarde në industrinë ushqimore.
* Të përshkruajnë llojet, funksionin dhe përdorimin e mjeteve për kontrollin/testimin e
* lëndës së parë, produktit në proces dhe atij përfundimtar.
* Të shpjegojnë mënyrat e përcaktimit të treguesve të ujit në industrinë ushqimore.
* Të shpjegojnë parametrat e lëndës së parë dhe shtesave në industrinë ushqimore.
* Të përshkruajnë metodat për përcaktimin e treguesve, mikrobiologjik, organo shqisore, fizik dhe kimik të ujit.
* Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve mikrobiologjik, organo shqisorë, fizik dhe kimik të frutave, perimeve, drithërave dhe nënprodukteve të tyre.
* Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve mikrobiologjik, organo shqisorë, karpometrikë, fizik dhe kimik të verës, birrës, distilateve dhe pijeve të forta e të ëmbla alkoolike dhe pijeve freskuese.
* Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve mikrobiologjik, organo shqisorë, fizik dhe kimik të qumështit dhe nënprodukteve të tij.
* Të përshkruajnë mënyrat e përcaktimit të treguesve mikrobiologjik, organo shqisorë, fizik dhe kimik të mishit, peshkut, vezëve dhe nënprodukteve të tyre.
* Të shpjegojnë masat për korrigjimin e parametrave gjatë procesit teknologjik, bazuar në interpretimin e analizave.
  + **Përmbajtjet e përgjithshme të lëndës “Kontrolli i sigurisë dhe cilësisë në teknologjinë ushqimore”, kl.13 –128 orë.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tema 1** | Njohuri të përgjithshme mbi sigurinë dhe cilësinë e produkteve ushqimore | 8 orë |
| **Tema 2** | Njohuri mbi elementët bazë të vlerësimit të sigurisë ushqimore, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik | 8 orë |
| **Tema 3** | Njohuri mbi sistemin e vetëkontrollit HACCP, përcaktimin e pikave kritike të kontrollit në çdo fazë të prodhimit | 10 orë |
| **Tema 4** | Njohuri mbi kërkesat e gjurmueshmërisë, etiketimit dhe ambalazhimit në një biznes ushqimor | 5 orë |
| **Tema 5** | Njohuri mbi kërkesat e marrjes së mostrës për analizë në biznesin ushqimor | 4 orë |
| **Tema 6** | Analizat e ambalazheve | 5 orë |
| **Tema 7** | Njohuri të përgjithshme mbi metodat instrumentale të analizës | 8 orë |
| **Tema 8** | Analizat e ujit | 8 orë |
| **Tema 9** | Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së frutave dhe perimeve, drithërave dhe të nënprodukteve të tyre | 16 orë |
| **Tema 10** | Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së verës, birrës, distilateve dhe pijeve freskuese | 16 orë |
| **Tema 11** | Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së qumështit dhe nënprodukteve të tij | 20 orë |
| **Tema 12** | Analizimi i treguesve të sigurisë dhe cilësisë së mishit, vezëve, peshkut dhe nënprodukteve të tyre | 20 orë |

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

**1. Moduli “Prodhimi dhe vlerësimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor”**

**Drejtimi: Teknologji ushqimore**

**Niveli: IV i KSHK**

**Klasa: 13**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *PËRSHKRUESI I MODULIT* | | | |
| **Titulli dhe Kodi** | **PRODHIMI DHE VLERËSIMI I SIGURISË DHE CILËSISË SË PRODUKTIT USHQIMOR** | | **M-08-1566-224** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul praktik që aftëson nxënësit për të kryer veprimtari praktike për prodhimin e produktit ushqimor të sigurt dhe cilësor, si dhe vlerësimin e sigurisë, cilësisë së lëndëve të para, produkteve të ndërmjetme përfundimtare, nëpërmjet analizave mikrobiologjike, organo shqisorë, fizike dhe kimike. | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 96 orë mësimore | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të III të KSHK, të drejtimit mësimor“Teknologji ushqimore”*.* | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Nxënësi kryen procese për prodhimin e produktit ushqimor të sigurt dhe cilësor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për kryerjen e proceseve për prodhimin e produktit ushqimor të sigurtë dhe cilësor; * të përgatisë solucione higjienizuese me përqëndrim të njohur, sipas procedurës së përdorimit; * të higjienizojë vendin, mjetet e punës dhe laboratorit, linjat e prodhimit të nevojshme për prodhimin e produktit të sigurtë dhe cilësor; * të kontrollojë gatishmërinë e mjeteve, pajisjeve, aparateve dhe makinerive me anë të provës boshe; * të kontrollojë me teste të thjeshta pastërtinë e sipërfaqeve të punës të linjave të prodhimit dhe laboratorit, sipas procedurës; * të kryejë marrjen e mostrës fillestare dhe mesatare të lëndëve të para, produktit në proces dhe produktit përfundimtar sipas procedurës; * të kryejë transportin e mostrave mesatare në laborator, sipas procedurës; * të kryejë pranimin, kodimin, dhe ruajtjen e mostrave për analizë në laborator, sipas procedurës; * të përcaktojë pikat kritike për parandalimin e rrezikut, gjatë zbatimit të kartës teknologjike; * të vlerësojë sigurinë dhe cilësinë e lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas procedurës: * të kryejë procese përgatitore, të ndërmjetme dhe përfundimtare për prodhimin e produktit ushqimor të sigurtë dhe cilësor, sipas kartës teknologjike; * të kontrollojë parametrat teknologjikë, gjatë prodhimit të produktit ushqimor të sigurtë dhe cilësor; * të eliminojë, rivlerësojë dhe komunikojë rrezikun në raste avarish, gjatë zbatimit të kartës teknologjike; * të vlerësojë sigurinë dhe cilësinë e produktit në proces, si dhe produktit të prodhuar, sipas procedurës; * të plotësojë dokumentacionin e duhur (fletë dalje, raport analizë dhe dokumentacionin e gjurmimit), në çdo etapë të prodhimit në laborator; * të kryejë trajtimin (neutralizimin) e ujrave që dalin nga proceset teknologjike të prodhimit dhe laboratori; * të analizojë ujrat që derdhen nga biznesi ushqimor pas neutralizimit; * të higjenizojë vendin dhe mjetet e punës dhe laboratorit, duke respektuar rregullat e HACCP; * të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së vetes, shokut, produktit dhe mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |
| **RN 2** | **Nxënësi kryen analizat mikrobiologjike të produktit ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përgatisë vendin, mjetet, solucionet, reagentët kimikë, instrumentet dhe aparaturat, për kryerjen e analizave mikrobiologjike të produktit ushqimor; * të higjienizojë, sterilizojë dhe dezinfektojë mjetet, instrumentet, aparaturat dhe mjedisin e punës, sipas procedurave të përcaktuara në HACCP; * të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave mikrobiologjike të produktit ushqimor; * të përcaktojë treguesit mikrobiologjik të linjave të mbyllura, sipërfaqeve të punës dhe produktit ushqimor; * të krahasojë rezultatet e analizave me vlerat e referencës për këta tregues; * të interpretojë rezultatet e analizave mikrobiologjike të sipërfaqeve, linjave të mbyllura, produktit ushqimor; * të vlerësojë sigurinë dhe cilësinë e produktit ushqimor për treguesit mikrobiologjik; * të plotësojë raportin e analizës, atë laboratorik, si dhe dokumentet e gjurmimit, sipas procedurës; * të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat e HACCP në laboratorin mikrobiologjik; * të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së vetes, shokut dhe mjedisit, sipas procedurës.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Nxënësi kryen analizat organo shqisorë të produktit ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përgatisë vendin dhe mjetet e punës në laborator për kryerjen e analizave organo shqisorë të produktit ushqimor; * të dezinfektojë mjetet dhe mjedisin e punës, sipas rregullave të HACCP në laborator; * të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave organoshqisore të produktit ushqimor; * të përzgjedhë kriteret për ngritjen e Panel - Testit, për vlerësimin organoshqisor të verës dhe vajit të ullirit; * të kryejë matjen e temperaturës së produktit ushqimor dhe mjedisit të ruajtjes së tij, sipas procedurës; * të vlerësojë pamjen e jashtme të produktit ushqimor, sipas procedurës; * të vlerësojë ngjyrën e produktit ushqimor, sipas procedurës; * të vlerësojë aromën e produktit ushqimor, sipas procedurës; * të vlerësojë shijen e produktit ushqimor, sipas procedurës; * të vlerësojë konsistencën e produktit ushqimor, sipas procedurës; * të krahasojë rezultatet e analizave me vlerat e referencës; * të interpretojë rezultatet e analizave organo shqisorë të produktit ushqimor; * të vlerësojë sigurinë dhe cilësinë e produktit ushqimor për treguesit organo shqisorë; * të plotësojë raportin e analizës, atë laboratorik dhe dokumentet e gjurmimit, sipas procedurës; * të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat e HACCP; * të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së vetes, shokut dhe mjedisit, sipas procedurës.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4** | **Nxënësi kryen analizat fizike të produktit ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përgatisë vendin, mjetet, instrumentet dhe aparaturat, për kryerjen e analizave fizike të produktit ushqimor; * të higjienizojë, sterilizojë, dezinfektojë mjetet, instrumentet, aparaturat dhe mjedisin e punës, sipas rregullave të HACCP; * të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave fizike të produktit ushqimor; * të përcaktojë treguesit fizik të produktit ushqimor, sipas procedurave; * të krahasojë rezultatet e analizave me vlerat e referencës për treguesit fizik; * të interpretojë rezultatet e analizave fizike të produktit ushqimor; * të vlerësojë sigurinë dhe cilësinë e produktit ushqimor për treguesit fizik, sipas procedurës; * të plotësojë raportin e analizës, atë laboratorik dhe dokumentet e gjurmimit, sipas procedurës; * të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat e HACCP; * të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së vetes, shokut dhe mjedisit, sipas procedurës;   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5** | **Nxënësi kryen analizat kimike të produktit ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përgatisë vendin, mjetet, solucionet, reagentët kimikë, instrumentet dhe aparaturat, për kryerjen e analizave kimike të produktit ushqimor; * të higjienizoje, sterilizojë dhe dezinfektojë mjetet, instrumentet, aparaturat dhe mjedisin e punës, sipas rregullave të HACCP; * të përzgjedhë metodat për kryerjen e analizave kimike të produktit ushqimor;   - të përcaktojë treguesit kimikë të produktit ushqimor, sipas  procedurave përkatëse;   * të krahasojë rezultatet e analizave me vlerat e referencës; * të interpretojë rezultatet e analizave kimike të produktit ushqimor; * të vlerësojë sigurinë dhe cilësinë e produktit ushqimor për treguesit kimik, sipas procedurës; * të plotësojë raportin e analizës, atë laboratorik dhe dokumentet e gjurmimit, sipas procedurës; * të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat e HACCP në laborator; * të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së vetes, shokut dhe mjedisit, sipas procedurës.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit dhe vlerësimin e nxënësve** |  | * Ky modul duhet të trajtohet në repartin e prodhimit të produktit ushqimor dhe në laboratorin e kontrollit tekniko- kimik. * Mësuesi/instruktori i praktikës, duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për prodhimin dhe vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor. * Mësuesi/instruktori i praktikës, duhet të angazhohet në veprimtari konkrete pune, për prodhimin e produktit ushqimor, kryerjen e analizave mikrobiologjike, organo shqisorë, fizike dhe kimike, si dhe për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së tij. * Mësuesi/instruktori i praktikës, duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të sigurimit teknik, të mbrojtjes së mjedisit në repartin e prodhimit dhe në mjedisin e laboratorit. * Mësuesi/instruktori i praktikës, duhet të respektojë rregullat e mirëmbajtjes së mjeteve, pajisjeve dhe makinerive në repartin e prodhimit të produktit ushqimor dhe në laborator. * Mësuesi/instruktori i praktikës, duhet të mbikëqyrë respektimin e rregullave të mirëmbajtjes së enëve, aparaturave, reagentëve dhe pajisjeve laboratorike. * Gjatë vlerësimit të nxënësve, duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, për prodhimin e produktit ushqimor të sigurt dhe cilësor, si dhe vlerësimin e sigurisë, cilësisë së lëndëve të para, produkteve të ndërmjetme përfundimtare, nëpërmjet analizave mikrobiologjike, organo shqisorë, fizike dhe kimike. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, mjetet, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:   * repart i prodhimit të produktit ushqimor; * lëndë të para dhe ndihmëse për të prodhuar produktin ushqimor; * makineri e pajisje të ndryshme për prodhimin e produktit ushqimor; * laborator i kontrollit të sigurisë dhe cilësisë për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së sipërfaqeve të punës, lëndëve të para dhe produktit ushqimor të prodhuar; * mjete, pajisje për marrjen, trasportimin, kodimin dhe ruajtjen e mostrave të produkteve ushqimore; * mjete, solucione larëse, reagent kimike, instrumenta, aparatura, pajisje laboratorike për kryerjen e analizave, për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së sipërfaqeve të punës, linjave të mbyllura, lëndëve të para, si dhe produktit ushqimor të prodhuar; * kampione të ndryshme për kryerjen e analizave mikrobiologjike organoshqisore fizike dhe kimike, të produktit ushqimor; * skema për sigurimin teknik, karta teknologjike për prodhimin e produktit ushqimor, udhëzuesa, metodika analizash, katalogë, manuale, materiale të shkruara, kushte teknike, kritere dhe vlera reference në mbështetje të çështjeve që do të trajtohen në këtë modul. |

**2. Moduli: “Veprime ekonomike në teknologjinë ushqimore”**

**Drejtimi:** **Teknologji-ushqimore**

**Niveli: IV i KSHK**

**Klasa: 13**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *PERSHKRUESI I MODULIT* | | | | |
| **Titulli dhe Kodi** | **VEPRIME EKONOMIKE NË TEKNOLOGJINË USHQIMORE** | | | **M-17-2069-24** |
| **Qëllimi i modulit** |  | Një modul që i pajis nxënësit me aftësi për të hartuar dokumente për krijimin dhe organizimin e biznesit ushqimor, për të identifikuar nevojat për personel, të realizojë politikën e produktit dhe promocionit për të kryer veprime financiare si dhe me aftësi praktike të promocionit të produktit dhe imazhit të biznesit. | | |
| **Kohëzgjatja e modulit** |  | 96 orë mësimore | | |
| **Niveli i parapëlqyer**  **për pranim** |  | Nxënësit duhet të kenë përfunduar një nga profilet mësimore të nivelit të III të KSHK, të drejtimit mësimor “Teknologji ushqimore”. | | |
| **Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit** |  | **RN 1** | **Nxënësi kryen studimin fillestar për krijimin e biznesit ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të kryejë saktë studimin kërkesës dhe ofertës në tregun konkurues të biznesit ushqimor; * të përcaktojë llojin e veprimtarisë dhe produkteve ose shërbimeve, që do të tregtohen; * të përcaktojë lokacionin e biznesit ushqimor; * të planifikojë sasinë e shitjeve dhe blerjeve, që do të realizojë biznesi ushqimor; * të parashikojë kostot për njësi të produktit/shërbimit që do të ofrohet; * të planifikojë kostot fikse të biznesit ushqimor, për ushtrimin e veprimtarisë së saj; * të planifikojë shpenzimeve të tjera të ndryshueshme, në varësi të llojit të aktivitetit; * të planifikojë të ardhurat dhe shpenzimet nga shitjet; * të parashikojë rezultatin ekonomik, mbi bazën e treguesve të mësipërm; * të hartojë planin e biznesit, duke përmbledhur në të gjitha parashikimet e kryera; * të planifikojë saktë nevojat për financime, duke u mbështetur mbi planin e biznesit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 2** | **Nxënësi përcakton formën juridike të biznesit ushqimor dhe dokumentacionin bazë të saj.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përzgjedhë formën juridike më të përshtatshme për biznesin ushqimor, sipas mundësive të financimit dhe kërkesave të pronarëve; * të plotësojë dokumentacionin për krijimin e biznesit, sipas formës së tij juridike, duke shfrytëzuar burimet e duhura; * të hartojë një statut dhe një akt të thjeshtë të themelimit të biznesit ushqimor; * të përcaktojë saktë dhe qartë mënyrën se si do të bëhet derdhja e kapitalit fillestar të biznesit ushqimor; * të përcaktojë strukturën organizative të biznesit ushqimor, sipas sektorëve.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 3** | **Nxënësi aplikon për regjistrim në organet përkatëse.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të plotësojë saktë formularët e aplikimit; * të plotësojë të gjithë dokumentet që duhet të shoqërojnë aplikimin në QKB; * të licencohet pranë organeve përkatëse, (QKB, Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural), duke ndjekur afatet e licencimit; * të marrë në dorëzim certifikatat e licencimit (NIPT). * të zbatojë legjislacionin tatimor në fuqi për industrinë që përfshin biznesin ushqimor; * të paraqitet në afatin e caktuar në zyrat e shërbimeve të tatimpaguesëve për tërheqjen e kodit të aksesit në faqen e tatimeve; * të plotësojë saktë dokumentacionin e kërkuar nga organet tatimore lokale; * të komunikojë me etikë profesionale; * të deklarojë online personelin e punësuar rishtazi në momentin e çeljes së veprimtarisë së biznesit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 4** | **Nxënësi identifikon nevojat për personel dhe harton njoftimet për vendet e reja të punës tё biznesit ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të mbledhë informacion të saktë dhe të plotë nga sektorët e ndërmarrjes për nevojat për personel; * të analizojë saktë dhe me përgjegjshmëri kërkesat e sektorëve për personel; * të përcaktojë saktë nevojat për personel të ri, sipas sektorëve të biznesit ushqimor; * të hartojë formularët përmbledhës për personelin e ri; * të marrë vendimin përfundimtar për personel të ri, sipas analizës së nevojave; * të përcaktojë dokumentet dhe kriteret e nevojshme për vendet e lira të punës, sipas standardeve të kërkuara (Kërkesë punësimi, CV, dokumente vërtetuese të aftësive profesionale dhe personale të kandidatit); * të reklamojë, sipas standardeve, vendet e lira të punës në media; * të formulojë një njoftim të qartë për personelin që kërkohet; * të renditë sipas rëndësisë̈ listën e saktë të dokumenteve që do t’u kërkohen kandidatëve; * të përcaktojë̈ mjetet/mënyrat me të cilat mund të kryhet njoftimi për vende të reja pune ose rikualifikim. * të komunikojë me etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 5** | **Nxënësi kryen procedurat e rekrutimit, punësimit dhe të trajnimit të personelit nё biznesin ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të hartojë kriteret e vlerësimit për kandidatët, sipas vendit të kërkuar të punës; * të shqyrtojë me korrektësi dokumentet e kandidatëve për vendet e punës; * të hartojë kriteret e vlerësimit për kandidatët, sipas vendit të kërkuar të punës; * të marrë vendimet për përzgjedhjen e kandidatëve, sipas vlerësimit objektiv të dokumenteve e intervistave të tyre; * të prezantojë kandidatin fitues, sipas sektorëve përkatës; * të hartojë kontratën e saktë të punës, duke u bazuar në legjislacionin dhe kodin e punës; * të nënshkruajë kontratën e punës ndërmjet palëve; * të regjistrojë personelin e ri në regjistrin themeltar të punonjësit; * të regjistrojë personelin e ri në librin e pagave dhe shpërblimeve; * të identifikojë nevojat për kualifikime sipas sektorëve; * të hartojë një program kualifikimi për personelin e ri dhe atë ekzistues në biznesin ushqimor; * të komunikojë me etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. * Kontrolli i dosjes personale të nxënësit. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 6** | **Nxënësi analizon furnitorët potencialë në fushën e biznesit dhe vendos marrëdhënie me ta.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të kërkojë̈ me kujdes dhe të orientuar nga qëllimi,   informacione për furnitorë̈ vendas dhe për furnitorë̈ në tregun ndërkombëtar;   * të identifikojë furnitorët potencialë, të cilët ofrojnë produkte apo shërbime, sipas nevojave të biznesit ushqimor; * të hartojë lista përmbledhëse me informacione të qarta dhe të plota e furnitorëve potencialë të identifikuar; * të shqyrtojë me kujdes kartelat e furnitorëve potencialë; * të identifikojë saktë blerjet, të cilat do të kryhen pranë furnitorëve; * të vendosë marrëdhënie të qarta dhe korrekte me furnitorët, duke kërkuar oferta nga furnitorët me lista çmimesh për produkte; * të përgatisë porositë përkatëse për produktet që do të blihen, në bazë të nevojave për blerje, duke llogaritur sipas llojeve, sasitë e produkteve që do të blihen pranë furnitorëve.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 7** | **Nxënësi identifikon nevojat dhe furnitorët për blerje për personelin.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të hartojë saktë formularët e nevojave për blerje për personelin, ku të parashikohet detajimi i kërkesave të kryera; * të komunikojë me personelin e biznesit, për deklarimin e nevojave të tyre për blerje; * të shpërndajë formularët e personelit; * të plotësojë saktë formularin, sipas nevojave për blerje; * të mbledhë formularët e plotësuar me nevojat e personelit për blerje; * të hartojë formularin përmbledhës me informacionin e marrë; * të përcjellë në kohë formularin përmbledhës për porositjen e blerjeve për personel; * të përpunojë saktë nevojat e personelit për blerje, sipas kërkesave të bëra; * të shqyrtojë kartelat e furnitorëve aktualë të blerjeve për personelin, duke identifikuar qartë furnitorët potencialë, nga mund të kryhen blerjet; * të kërkojë informacione në treg për furnitorë të rinj potencialë; * të identifikojë saktë furnitorët potencialë vendas dhe të huaj, të cilët mund të plotësojnë nevojat e personelit dhe karakteristikat e produktit të tyre.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 8** | **Nxënësi kryen blerjet dhe regjistrimin e tyre për biznesin dhe personelin.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përcaktojë nevojat për blerje për biznesin dhe personelin, duke kontrolluar gjendjen e produkteve në magazinë; * të kërkojë oferta nga furnitorët që tregtojnë produktet e kërkuara; * të marrë ofertat për blerje nga furnitorët; * të regjistrojë saktë ofertat e marra nga furnitorët; * të plotësojë saktë formularin e krahasimit të ofertave të mara; * të krahasojë ofertat e marra, në bazë të llogaritjeve dhe përzgjedhë ofertën më të mirë; * të kryejë saktë porosinë për blerje; * të regjistrojë saktë porosinë për blerje në regjistrin e porosive të kryera; * të kontrollojë përputhshmërinë e porosisë së blerjes me dëftesën e lëvrimit dhe faturën përkatëse; * të regjistrojë saktë dëftesën e lëvrimit dhe faturën e produkteve të blera për personelin dhe veprimtarinë e biznesit; * të përcjellë në kohë dokumentet e blerjeve në zyrën e financës; * të reklamojë në kohën e duhur produktet që nuk përputhen me kontratat ose janë të dëmtuara; * të kryejë saktë regjistrimet e blerjeve në kartelat e furnitorëve; * të regjistrojë blerjet për veprimtarinë e biznesit në kartelat e magazinës; * të komunikojë etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 9** | **Nxënësi analizon klientët potencialë në fushën e biznesit.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të kërkojë̈ me kujdes në mënyrë̈ të orientuar nga qëllimi informacione për klientë̈, shoqëri apo individë̈, vendas dhe të huaj; * të identifikojë klientët potencialë, me të njëjtin objekt veprimtarie; * të hartojë lista përmbledhëse me informacione të qarta dhe të plota të klientëve potencialë të identifikuar; * të shqyrtojë kartelat e klientëve potencialë, për periudhat e kaluara, duke identifikuar qartë klientët aktualë; * të hartojë statistika të sakta dhe të plota përmbledhëse me informacione për klientët aktuale, mbi bazën e veprimeve dhe vëllimit të shitjeve të realizuar me ta.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 10** | **Nxënësi nxit marrëdhëniet me klientët potencialë dhe aktualë.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përgatisë, në bashkëpunim me sektorin e marketingut, materialet informative që u dërgohen klientëve; * të reklamojë, nëpërmjet internetit, materialet informative të biznesit për vendosjen e marrëdhënieve të biznesit me klientët; * të përpunojë saktë informacionet e marra nga klientët e kontaktuar, që kanë shfaqur interes; * të hartojë lista të plota të klientëve me të cilët parashikohet të vazhdohen marrëdhëniet e biznesit; * të dërgojë informacione të plota klientëve mbi listën e çmimeve dhe katalogëve; * të dërgojë oferta të veçanta, për ulje çmimi, kushte të veçanta lëvrimi e pagese, dhurata, etj; * të dërgojë anketime për kërkesa të veçanta të klientëve; * të hartojë planin e detajuar të përmbushjes së kërkesave të klientëve.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 11** | **Nxënësi kryen shitjet dhe regjistrimet përkatëse.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të hartojë kontratat e shitblerjes, mbi bazë e elementëve ligjorë; * të përpunojë kërkesat e klientëve; * të regjistrojë saktë porositë e mbërritura nga klientët; * të kontrollojë gjendjen e produkteve sipas cilësisë dhe sasisë së tyre; * të dërgojë njoftimet sektorit të blerjeve, për plotësimin e gjendjes së produkteve, në rast se ato nuk disponohen; * të hartojë saktë dëftesat e lëvrimit dhe fletëdaljet e produkteve për t’u shitur; * të hartojë saktë faturat e shitjes së produkteve; * të regjistrojë, saktë, ekzekutimin e porosive të klientëve; * të plotësojë kartelat individuale të klientëve; * të regjistrojë saktë pakësimin e gjendjes së mallrave të shitura në kartelat e magazinës; * të dërgojë, brenda afateve, në zyrën e financës dokumentet e shitjes për ndjekjen e arkëtimeve; * të komunikojë me etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 12** | **Nxënësi kryen blerje dhe shitje për biznesin dhe personelin nëpërmjet e-commerce.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të kërkojë informacion për bizneset në faqet Web, për nevojat për blerje të biznesit ushqimor, të orientuara sipas produkteve të kërkuara për blerje; * të identifikojë saktë produktet që do të porositen; * të krahasojë ofertat dhe kushtet e lëvrimit e të pagesës së tyre; * të përzgjedhë saktë ofertën më të mirë; * të kryejë saktë porosinë për produktet që do të blihen; * të kryejë ruajtjen elektronike dhe printimin e porosisë së kryer; * të regjistrojë saktë porosinë në regjistrin e porosive të kryera; * të përcjellë në kohë porosinë për blerje, për përdorime të mëtejshme, duke zbatuar të njëjtën procedurë me atë të blerjeve të tjera. * të kontrollojë rubrikën e porosive në faqen Web, duke identifikuar saktë porositë e reja që duhet të përpunohen; * të përpunojë dhe të regjistrojë saktë porositë e reja në regjistrin e tyre, duke ndjekur të njëjtën procedurë me atë të shitjeve në forma të tjera; * të dërgojë në formë elektronike konfirmimin për marrjen e porosisë; * të ruajë porosinë në formën e përshtatshme elektronike, për ta përdorur për qëllime të mëtejshme; * të komunikojë me etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 13** | **Nxënësi regjistron në kontabilitet veprimet për krijimin ose zgjerimin e biznesit ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të kryejë saktë regjistrimin kontabël të shumave, të shpenzimeve të paguara paraprakisht për krijimin, regjistrimin, asistencën ligjore, si dhe për zgjerimin e veprimtarisë, sipas formës juridike të biznesit ushqimor; * të kryejë saktë regjistrimin kontabël të gjendjeve të bilancit fillestar (artikulli i çeljes) në ditar; * të kryejë saktë çeljen e kartelave të magazinës, sipas formatit të përcaktuar. * të çelë ditarin analitik të blerjeve dhe shitjeve, duke respektuar normativat ligjore në fuqi; * të regjistrojë saktë faturat e blerjes dhe të shitjes së produkteve në ditarin analitik; * të pasqyrojë saktë ndryshimin e gjendjes së produkteve në magazinë të komunikojë me etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 14** | **Nxënësi kryen veprimeve për plotësimin e listë pagesave dhe librit të pagave në biznesin ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të hartojë listë pagesën e pagave, duke pasqyruar të gjitha detyrimet sipas legjislacionit shqiptar; * të regjistrojë në listë pagesë pagën bruto të llogaritura të punëmarrësve; * të llogarisë saktë të regjistrojë në listë pagesa ndalesat për sigurimet shoqërore dhe tatimet nga të ardhurat e personelit, në përputhje me legjislacionit shqiptar; * të llogarisë saktë, në listë pagesën e sigurimeve, kontributin që përballohet nga punëmarrësi, në përputhje me normativat ligjore në fuqi; * të plotësojë listë pagesat e shpërblimeve, sigurimeve për çdo të punësuar dhe pagesat për ditët me raport, të përballuara nga biznesi ushqimor dhe nga ISSH; * të plotësojë në librin e pagave shpërblimet, sigurimet e llogaritura dhe paguara për çdo të punësuar, pagesat për ditët me raport, të përballuara nga biznesi ushqimor dhe nga ISSH. * të regjistrojë saktë përmbledhjen e të ardhurave dhe shpenzimeve; * të llogarisë, saktë, rezultatin ekonomik të ndërmarrjes ushqimore.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 15** | **Nxënësi realizon politikën e produktit dhe promocionit tё biznesit ushqimor.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të parashikojë produktet që do të shiten nga biznesi ushqimor, pas studimit të saktë dhe të kujdesshëm të tregut; * të parashikojë produkteve të reja, që biznesi ushqimor do hedhë në treg, në bazë të studimit të tregut; * të parashikojë kostot dhe çmimet për produktet e reja; * e produkteve të reja; * të kryejë llogaritje parashikuese të çmimeve për produktet e reja; * të përcaktojë drejt grupin e synuar, në varësi të tregut të ndërmarrjes ushqimore; * të hartojë një plan të qartë dhe të detajuar për promovimin e biznesit ushqimor/produktit; * të përzgjedhë njërën nga teknikat e reklamimit, në përputhje me segmentimin e detajuar të tregut, për formulimin saktë të mesazhit të reklamës; * të realizojë fletëpalosje, katalogë dhe materiale të tjera të shkruara për të promovuar biznesin dhe produktin, duke përdorur teknika të ndryshme të animacionit në PC; * të komunikojë me etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 16** | **Nxënësi kryen veprime përgatitore për pjesëmarrjen në panair.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të hartojë dhe të dërgojë kërkesën për pjesëmarrje në panair * të dërgojë kërkesën tek organizatorët e panairit, të shoqëruar me informacionet e kërkuara për biznesin ushqimor; * të hartojë sloganin me të cilin biznesi do të paraqitet në panair. * të hartojë kontratat e shitblerjes që do të përdoren në panair; * të hartojë pasqyrat e shpenzimeve, sipas llojeve të tyre; * të hartojë listën e materialeve të nevojshme për realizimin e pjesëmarrjes në panair; * të ndajë detyrat dhe përgjegjësitë, duke përcaktuar afatet kohore të realizimit të tyre; * të aplikojë për ndërmarrjen, dhe të marrë njoftimin si pjesëmarrëse në panair, duke dërguar informacionet e duhura, që kërkohen nga organizatorët e panairit; * të hartojë planin e ndërtimit të stendës së panairit; * të përgatisë prezantimet elektronike ose reklamat filmike për panair; * të sigurojë veshjet e nxënësve për panairin, në përshtatje me identitetin e ndërmarrjes ushqimore dhe produktit;. * të përpunojë materiale të shkruara informative (katalogë, fletëpalosje, oferta speciale për panair, kartëvizita, etj); * të printojë materialet informative të përpunuara për panair; * të përcaktojë personat përgjegjës dhe detyrat e tyre gjatë panairit; * të planifikojë bisedat e shitjes për panair; * të regjistrojë ndërmarrjen në zyrën e informacionit të panairit; * të firmosë rregulloren e panairit; * të marrë në dorëzim materialet e porositura tek organizatorët e panairit; * të ndërtojë stendën, sipas detyrave të paracaktuara; * të vendosë materialet reklamuese në stendë; * të përgatitë tavolinën e prezantimit, gjatë punës në panair; * të mirëmbajë mjedisin e stendës gjatë panairit; * të promovojë ndërmarrjen dhe aktivitetin e saj në stendë, nëpërmjet materialeve të shkruara informative dhe prezantimeve elektronike. * të promovojë ndërmarrjen ushqimore dhe aktivitetin e saj në sallën e panairit, nëpërmjet bisedave për shitje, reklamimit dhe dhuratave për pjesëmarrësit; * të lidhë kontrata për blerje dhe shitje për periudha të ardhshme; * të komunikojë me etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |
| --- | --- |
| **RN 17** | **Nxënësi komunikon me etikë profesionale.**  ***Kriteret e vlerësimit:***  Nxënësi duhet të jetë i aftë:   * të përshkruajë rregullat e komunikimit etik dhe profesional nё vendin e punёs. * të përdorë forma të ndryshme të komunikimit (verbal, joverbal, elektronik etj) me klientët dhe bashkëpunëtorët. * të përditësohet mbi problematikat dhe të rejat në vendin e punës. * tё zbatojё procesin e vendimmarrjes etike në vendin e punës dhe parimet e punës në grup. * të analizojë organigramёn e biznesit ushqimor dhe zbatojë kodin e etikës dhe rregullat e hierarkisë profesionale në komunikimin me eprorët dhe kolegët. * të informojë eprorin në lidhje me procesin e përfunduar të punës; * të analizojë kërkesat dhe sugjerimet e bashkëpunëtorëve për realizimin e detyrës së punës duke përdorur terminologji të qartë dhe profesionale në komunikim. * të zbatojë teknikat e motivimit për të arritur një komunikim të efektiv në mjedisin e punës. * të përdorë teknologjitë bashkëkohore të informacionit dhe komunikimit. * të ruajë konfidencialitetin e informacioneve të ndërmarrjes sipas rregullores së brendshme dhe legjislacionit në fuqi; * të veprojë në përputhje me parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare, ideore, sociale dhe të tjera; * të komunikojë me etikë profesionale; * të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit.   ***Instrumentet e vlerësimit:***   * Vëzhgim me listë kontrolli. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Udhëzime për zbatimin e modulit dhe për vlerësimin e nxënësve.** |  | Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në mjediset e shkollës, si dhe në mjediset e bizneseve ushqimore i shtrirë në kohë përgjatë̈ një viti shkollor.   * Mësuesi i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur ilustrime dhe demonstrime konkrete të proceseve për studimin fillestar për krijimin e biznesit ushqimor, për përcaktimin e formës juridike dhe dokumentacionit bazë të tij, për identifikimin e nevojave për personel, si dhe rekrutimin e punësimin e tij. * Gjatë vlerësimit të nxënësve, mësuesi i praktikës duhet të vërë theksin tek verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike, në veprimtari konkrete pune për të kërkuar informacione në tregun e biznesit ushqimor, krahasuar oferta, kryer dhe regjistruar porosi, kryer blerjet, dokumentimin dhe regjistrimet përkatëse të tyre, për analizimin e klientëve potencialë, nxitjen e marrëdhënieve me ta, sigurimin e klientëve të rinj, hartimin e kontratave të shitblerjes, kryerjen e shitjeve të drejtpërdrejta. * Nxënësit duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për të kryer llogaritje ekonomike, regjistrimet dhe mbylljen vjetore, për ndërtimin e pasqyrave financiare të veprimtarisë ekonomike të biznesit. * Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të nxënit. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kushtet e**  **e domosdoshme për realizimin e modulit** |  | Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:   * mjediset dhe kabinetet e shkollës, bizneset partnere; * mjete kancelarie; * dëftesa lëvrimi, formularë, fatura, regjistra të blerjeve të marra nga praktika ose përpunuar në modulet e mëparshme, * dokumente të ndryshme financiare, model nga bizneset reale dhe të përgatitura nga mësuesi; * formularë, pasqyra financiare, libra financiarë të detyrueshëm, të marra nga praktika ose përpunuar në modulet e mëparshme; * fletëpalosje dhe materiale të ndryshme reklame të marra në ndërmarrje të ndryshme; * fletëpalosje dhe materiale të ndryshme reklame të marra në ndërmarrje të ndryshme; * statistika të panaireve të mëparshme të përpunuara nga nxënës të viteve të kaluara; * materiale të ndryshme audio vizuale, foto, filma që ilustrojnë paraqitje në panaire të mëparshme;. * kompjuter me programe të ndryshme animimi dhe të përpunimeve grafike; * lidhje interneti. |

**XI. Programi orientues i provimit të praktikës profesionale të integruar, të nivelit IV të KSHK.**

Në përfundim të nivelit të IV i KSHK në drejtimin mësimor “**Teknologji ushqimore**”, nxënësit i nënshtrohen Provimit Përfundimtar të praktikës profesionale të integruar, në zbatim të udhëzimit nr. 15, datë 26.04.2020 “Për organizimin dhe zhvillimin e provimeve në Arsimin dhe Formimin Profesional”.

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Kompetencat profesionale** | **Detyrat e punës** | **Pikët** |
| **1** | Të kryejë veprimtari praktike për prodhimin e produktit ushqimor të sigurt dhe cilësor, të kryejë vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së produktit dhe lëndëve të para nëpërmjet analizave organo - shqisore, fiziko - kimike dhe mikrobiologjike. | **Detyra 1**. “Prodhimi dhe vlerësimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor”. | 50 |
|  | Të hartojë dokumentet bazë si edhe të kryejë procedurat për krijimin dhe organizimin e biznesit ushqimor, formën juridike të tij, procedurat e rekrutimit dhe punësimit të personelit  Të identifikojë nevojat dhe të kryejë procedurat e blerjes së produkteve për biznesin dhe personelin në treg.  Të kryejë procedurat e shitjes së produkteve për biznesin në treg.  Të llogarisë kosto të produkteve dhe çmimet për njësi, si dhe të kontabilizojë veprime të ndryshme në biznesin ushqimor.  Të prezantojë produktet në mënyrë të përshtatshme, si edhe të realizojë biseda të suksesshme. | **Detyra** **2**. “Veprime ekonomike në teknologjinë ushqimore”. | 50 |
|  | **Shuma** | | **100** |

**b) Skema e vlerësimit me nota:**

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

**Shënime:**

* Provimi praktik do të realizohet me anë të metodës së vlerësimit të nxënësve në “poste pune”, grupe pune ose në mënyrë individuale, në bazën prodhuese ose laboratorin e shkollës e mjedise të simuluara..
* Koha për realizimin e të gjitha detyrave duhet të jetë jo më shumë se 3 orë, në përputhje kjo me Udhëzimin nr. 15. Datë 26.04.2019 “Për organizimin dhe zhvillimin e provimeve në arsimin dhe formimin profesional” në fuqi.
* Në çdo detyrë respektimi i rregullave të sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit duhet të jenë domosdoshmërish të përfshira në vlerësim.
* Në vlerësimin e kompetencave profesionale, rekomandohet t’i lihet hapësirë për vlerësim dhe bashkëbisedimit profesional ndërmjet anëtarëve të komisionit dhe nxënësit, pasi ai është element i rëndësishëm i secilës prej kompetencave të listuara. Komisioni i vlerësimit duhet të hartojë paraprakisht pyetjet për bashkëbisedimin profesional.
* Nxënësit duhet të punojnë në mënyrë të pavarur, pa ndërhyrjen e komisionit duke u testuar/vlerësuar në një nga proceset e punës për çdo detyrë, kjo edhe për shkak të kohës së kufizuar 3 orë të provimit praktik.
* Për çdo detyrë, komisioni i vlerësimit duhet të përgatisë instrumentet përkatëse të vlerësimit sipas kompetencave profesionale. Instrumenti i vlerësimit për secilën detyrë duhet të përfshijë të gjitha hapat e realizimit të saj.
* Instrumenti i vlerësimit duhet të përfshijë në përmbajtjen e tij edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale si vetëkontrolli, përgjegjshmëria, manifestimi i guximit, angazhimi fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme. Gjithashtu, komisioni duhet të hartojë dhe një listë kriteresh vlerësimi për produktin përfundimtar.
* Për çdo detyrë komisioni duhet të përgatisë udhëzuesin e përmbushjes për nxënësit, ku do të jepen hapat për realizimin e detyrës përkatëse.

Për realizimin e detyrës 1 “**Prodhimi dhe vlerësimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor**” do të shfrytëzohen mjediset e bazës prodhuese dhe laboratorit të shkollës.

Komisioni i provimit do të përgatisë paraprakisht disa teza, ku secila prej tyre do të përmbajë kryerjen e një analize organo-shqisore, fiziko-kimike, mikrobiologjike të lëndëve të para, gjysmë produkteve dhe produktit përfundimtar. Nxënësi në mënyrë të rastësishme zgjedh njërën prej tezave dhe përgatitet për kryerjen e analizës.

Nxënësi duhet të kryejë analizën mikrobiologjike, organo-shqisore, fiziko-kimike të lëndëve të para, gjysmë produkteve dhe produktit përfundimtar duke zbatuar me përpikmëri kriteret e sigurisë dhe cilësisë së analizave, të krahasojë rezultatet me vlerat e referencës dhe të vlerësojë sigurinë dhe cilësisë e produktit ushqimor.

Nxënësi sipas tezës përkatëse për produktin që analizon duhet të rendisë lëndët e para dhe ndihmëse që nevojiten për prodhimin e produktit, sipas kritereve të sigurisë së përzgjedhjes së tyre, të kryejë procese përgatitore, të ndërmjetme dhe përfundimtare për prodhimin e produktit ushqimor, sipas kartës teknologjike.

Nxënësi duhet të plotësojë dokumentacionin shoqërues në çdo etapë të kryerjes së analizave, si dhe kriteret që zbatohen për gjurmimin e gabimit në rast anomalie.

Nxënësit do të angazhohen në veprimtari konkrete pune duke zbatuar rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit në çdo proces pune në bazën prodhuese dhe në laborator.

Nxënësit vlerësohen me listë kontrolli, e cila hartohet nga komisioni i provimit dhe duhet të përmbajë të gjitha hapat e procedurës së realizimit të kësaj detyre. Kjo listë kontrolli mund të përmbajë edhe kritere për vlerësimin e kompetencave kyçe profesionale.

***Detyra 2 do të realizohen në mjediset e shkollës, ku aktualisht ndodhin të simuluara proceset*** për realizimin e veprimeve ekonomike në teknologjinë ushqimore***.***

Për realizimin e **detyrës 2** “**Veprime ekonomike në teknologjinë ushqimore**”, nxënësve duhet t’u vihen në dispozicion dokumente të ndryshme tip për themelimin e biznesit, të cilat do të plotësohen prej tyre në mënyrë individuale, të përshtatshme me të dhënat e detyrës. Plotësimi i detyrës konsiston edhe në përshkrimin e procedurës, që ndiqet për themelimin dhe regjistrimin, si dhe vendosjes së marrëdhënieve me institucionet shtetërore, të cilat kanë lidhje me këtë proces.

Nxënësit duhet të kryejnë procedurat e aplikimit dhe të punësimit në biznesin ushqimor; hartojnë planin e veprimeve për zhvillimin e personelit; kryejnë veprimtaritë e punës sipas sektorëve të biznesit ushqimor. Gjithashtu, nxënësit angazhohen në punë konkrete për planifikimin e personelit, punësimin, kualifikimin, dokumentimin e personelit në biznesin ushqimor, si dhe kryerjen e punëve sipas sektorëve.

Nxënësit kryejnë veprime për të identifikuar furnitorët potencialë në fushën e biznesit ushqimor duke vendosur e ruajtur marrëdhëniet e biznesit me furnitorët. Ata duhet të përgatisin planin e blerjes, të hartojnë një kërkesë për blerje produkti, të kryejnë blerjet për biznesin e personelin edhe on-line, të kryejnë veprimet për hyrjen e mallrave në magazinë.

Gjithashtu nxënësit angazhohen edhe në veprimtari konkrete pune për të kërkuar informacione mbi ofertat e furnitorëve, vendosur dhe ruajtur marrëdhënie me furnitorët, krahasuar ofertat e tyre, kryer dhe regjistruar porosi, kryer blerjet, dokumentuar dhe kryer regjistrimet përkatëse, si dhe magazinuar mallrat e blera.

Nxënësit kryejnë veprime duke analizuar dhe nxitur marrëdhëniet me klientët potencialë në fushën e biznesit duke hartuar pyetësorë, përgatitur në bashkëpunim me sektorin e marketingut materialet informative që u dërgohen klientëve dhe duke kryer procedurat e shitjes së produkteve për biznesin në treg.

Nxënësit angazhohen në veprimtari konkrete pune për t’u informuar mbi kërkesat e klientëve, ruajtur dhe motivuar klientët aktualë dhe siguruar klientë të rinj, hartuar kontrata shitblerjeje, kryer shitjet, dokumentuar dhe regjistruar ato.

Nxënësit angazhohen në veprimtari konkrete pune për llogaritjen e kostove dhe çmimit të produkteve të realizuara. Gjithashtu, mësuesi mund të vendosin në dispozicion të nxënësve dokumente të plotësuara, për të cilët kërkohet kontabilizimi.

Për realizimin e detyrës nxënësve ju vihen në dispozicion dokumente të ndryshme tip për kontabilizimin e veprimeve në bizneset ushqimore, të cilat do të plotësohen prej tyre në mënyrë të përshtatshme me të dhënat e detyrës. Në dosje nxënësi gjen dokumente si; deklarata tatimore për TVSH, tatim mbi të ardhurat personale, tatim fitimi etj. Ata nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.

Të llogarisë rezultatin ekonomit te veprimtarisë.

Nxënësit kryejnë prezantime të produkteve në mënyrë të përshtatshme dhe të realizojnë biseda të suksesshme.

Nxënësit angazhohen në veprimtari konkrete pune për përgatitjen e materialeve të shkruara, të reklamës dhe promocionit, e stendave në panair, për kryerjen e veprimeve dhe bisedave të shitjes si në terren dhe në stenda panairi, si dhe veprimeve të nevojshme pas panairit.

*Rekomandohet që secila prej detyrave të mësipërme të ketë listë kontrolli më vete dhe në fund të realizimit të tyre, të bëhet tabela përmbledhëse e pikëve dhe notave përkatëse.*