

**REPUBLIKA E SHQIPËRISË**  
**MINISTRIA E FINANCAVE DHE EKONOMISË**  
**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**PROGRAMI**

**I KURSIT TË UNIFIKUAR**

**PËRPUNIM QUMËSHTI**

**Kodi: PK-A-5-21**

Miratoi:

MINISTRI

.....

**Tiranë, 2021**

# PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

## “PËRPUNIM QUMËSHTI”

(PK-A-5-21)

### I. Profili Profesional i përpunuesit të qumështit

#### a) Karakteristikat e përpunuesit të qumështit

Përpunuesi i qumështit është i aftë të kryejë *detyra* profesionale si i punësuar apo i vetpunësuar në sektorin e teknologjisë ushqimore.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, përpunuesi i qumështit duhet që të zotërojë *njohuri* profesionale që kanë të bëjnë me konceptet dhe procedurat bazë, si dhe *shprehi* praktike që lidhen me veprimtarinë profesionale të përpunuesit të qumështit.

Suksesi i përpunuesit të qumështit është i lidhur ngushtë dhe me *sjellje* (qëndrime) të tilla si: korrektësia, shkathtësia, kujdesi, përqëndrimi, mospërdorimi i pijeve alkoolike, saktësia, gjakftohtësia, disiplina etj, sjellje që e ndihmojnë atë të plotësojë kërkesat dhe përballojë vështirësitë e punës.

#### b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e përpunuesit të qumështit

Profesioni i përpunuesit të qumështit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për përpunimin e qumështit për konsum, për prodhimin e kosit, gjalpë, djathit, gjizës, salcës së kosit me dhe pa shtesa, akullores. Ai mund të punësohet ose vetëpunësohet në fabrikat/punishtet e përpunimit të qumështit në industrinë ushqimore që i përkasin kësaj fushe veprimtarie.

Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e përpunuesit të kualifikuar të qumështit. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale apo trajnimin nëpërmjet punës, punëtori mund të ndër marrë disa funksione mbikëqyrëse duke ngritur shkallët e karrierës, si teknolog ushqimor i mesëm. Ndjekja e shkollës së lartë, çon në diplomimin e specialistëve të këtij profesioni në nivelin e teknologut ushqimor të lartë. Për të zhvilluar aktivitet privat dhe për vetëpunësim, në veprimtarinë e përpunimit të qumështit, duhet regjistrimi për ushtrim aktiviteti si person fizik apo juridik, sipas rastit.

Ky kurs i përgatit kursantët me kompetenca profesionale për të ushtruar veprimtari profesionale të përfshira në njësinë “Prodhues të produkteve dhe nënprodukteve të qumështit”, me kod 7515, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve

### II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit “Përpunim qumështi”

Në përfundim të kursit “Përpunim qumështi”, kursantët do të jenë të aftë të:

- kryejnë organizim të punës në repartet e përpunimit të qumështit;
- përdorin dhe interpretojnë kartën teknologjike të përpunimit të qumështit;
- përzgjedhin dhe përdorin mjetet, pajisjet, makineritë, lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit të punës;
- mirëmbajnë mjetet, pajisjet dhe makineritë në mjedisin e punës;
- përpunojnë qumësht për konsum;
- prodhojnë kos të thjeshtë/me shtesa;
- prodhojnë salcë kosi me dhe pa shtesa;
- prodhojnë gjalpë;
- prodhojnë djathë;

- prodhojnë gjizë;
- prodhojnë akullore;
- zbatojnë rregullat e sigurisë në punë, të higjienës, të ruajtjes së mjedisit dhe dhënies së ndihmës së parë, sipas standardit HACCP;
- zbatojnë standardet e profesionit;
- zbatojnë standardet e garantimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore;
- zbatojnë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit;
- kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike për produktet e prodhuara nga përpunimi i qumështit;
- komunikojnë me etikë me eprorët, kolegët dhe klientët;
- përshkruajnë organizimin e punës dhe legjislacionin.

### III. Kërkesat e pranimit në Kursin “Përpunim qumështi”.

Pjesmarrësit në Kursin “Përpunim qumështi” duhet të jenë mbi 16 vjeç, të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

### IV. Kohëzgjatja e kursit “Përpunim qumështi”

**360** orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

### V. Modulet e kursit “Përpunim qumështi”

Nr	Titulli i Modullit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet Mesimore
1	Hyrje në profesionin e përpunuesit të qumështit.	MK-08-268-21	40 orë mësimore  Rekomandohet: 80% Teori 10% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të përpunuesit të qumështit.</li> <li>2. Kursanti përshkruan dhe demonstroi rregullat e sigurisë në punë, mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.</li> <li>3. Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, dhe materialet e punës në përpunimin e qumështit.</li> <li>4. Kursanti përshkruan organizimin e punës dhe legjislacionin për përpunimin e qumështit.</li> </ol>
2	Prodhimi i qumështit për konsum, i kosit, salcës së kosit dhe gjalpë.	MK-08-269-21	110 orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon qumësht për konsum.</li> <li>2. Kursanti prodhon kos të thjeshtë dhe me shtesa;</li> <li>3. Kursanti prodhon salcë kosi me dhe pa shtesa.</li> <li>4. Kursanti prodhon gjalpë.</li> </ol>
3	Prodhimi i djathrave.	MK-08-270-21	120 orë mësimore  Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon djathë të freskët.</li> <li>2. Kursanti prodhon djathë të butë.</li> <li>3. Kursanti prodhon djathë gjysmë të fortë dhe të fortë.</li> <li>4. Kursanti prodhon djathë të shkrirë.</li> </ol>

<b>4</b>	Prodhimi i gjizës.	MK-08-271-21	60 orë Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon gjizë nga qumështi.</li> <li>2. Kursanti prodhon gjizë nga kosi dhe dhalla.</li> <li>3. Kursanti prodhon gjizë nga hirra e djathit.</li> <li>4. Kursanti prodhon gjizën Rikot.</li> </ol>
<b>5</b>	Prodhimi i akullores.	MK-08-272-21	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursanti prodhon akullore të thjeshtë.</li> <li>2. Kursanti prodhon akullore me shtesa.</li> </ol>

## VI. Vlerësimi dhe Çertifikimi

Kursantët vlerësohen nga instruktorët e Kursit për të gjitha Rezultatet Mësimore që përmbajnë të gjitha Modulet e Kursit dhe nëse vlerësohen pozitivisht, futen në Provimin përfundimtar teoriko-praktik.

Nëse vlerësohen pozitivisht edhe në Provimin përfundimtar teoriko-praktik, kursantët fitojnë Çertifikatën përkatëse që njihet nga MFE.

## VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit “Përpunim qumështi”:

### 1. Moduli “Hyrje në profesionin e përpunuesit të qumështit”

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	<b>HYRJE NË PROFESIONIN E PËRPUNUESIT TË QUMËSHTIT.</b>	<b>MK-08-268-21</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që i njej kursantët me veçoritë e profesionit të përpunuesit të qumështit, me funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e tij, me mjedisin, mjetet dhe pajisjet e punës, zbatimin e rregullave të sigurisë, mbrojtjes në punë, dhënies së ndihmës së parë dhe të ruajtjes së mjedisit, si dhe organizimit të punës dhe legjislacionin.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	40 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori; 10% Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për praninë</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<p><b>RM 1 Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të përpunuesit të qumështit.</b>  <b>Kriteret e vlerësimit:</b>                      Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës së përpunuesit të qumështit;</li> <li>- të përshkruajë mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës së përpunuesit të qumështit;</li> <li>- të përshkruajë kërkesat profesionale për përpunuesin e qumështit;</li> <li>- të tregojë mundësitë e punësimit të përpunuesit të qumështit;</li> <li>- të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të përpunuesit të qumështit;</li> <li>- të përshkruajë rregullat e bashkëpunimit dhe komunikimit në mënyrë etike me eprorët, kolegët dhe klientët;</li> <li>- të përshkruajë rregulla të higjienës personale në punë;</li> <li>- të tregojë rëndësinë e zbatimit të detyrave në reparte;</li> <li>- të përshkruajë rregullat për garantimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore (HACCP);</li> <li>- të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit dhe Kodit të Punës në industrinë ushqimore.</li> </ul> <p><b>Instrumentet e vlerësimit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pyetje përgjigje me gojë</li> <li>- Pyetje përgjigje me shkrim</li> </ul>	
	<p><b>RM 2 Kursanti përshkruan dhe demonstroi rregullat e sigurisë në punë, mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit.</b></p>	

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të tregojë rëndësinë e veshjes së uniformës gjatë punës në reparte;
- të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në repartet e përpunimit të qumështit;
- të përdorë mjetet e mbrojtjes personale në punë;
- të zbatojë manualet përkatëse në përdorimin e pajisjeve dhe makinerive;
- të respektojë sinjalistikën në ambientet e punës;
- të demonstrojë planin e evakuimit në raste emergjence;
- të përshkruajë rregullat e shpëtimit dhe mbrojtjes ndaj zjarrit;
- të tregojë rregullat e ruajtjes së distancave të rekomanduara në vendin e punës;
- të përshkruajë rregullat për mbrojtjen ndaj rrymave ose tensionit;
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së mjedisit dhe ndarjes së mbetjeve teknologjike sipas llojit;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rast aksidenti;
- të demonstrojë dhënien e ndihmës së parë në rast aksidenti.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Pyetje përgjigje me shkrim.
- Demonstrim praktik.

**RM 3 Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet dhe materialet e punës në përpunimin e qumështit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë repartet dhe linjat e prodhimit për përpunimin e qumështit;
- të interpretojë skemat teknologjike të përpunimit të qumështit;
- të përshkruajë mjetet, pajisjet dhe makineritë që përdoren në repartet e përpunimit të qumështit;
- të tregojë llojet e solucioneve larëse dhe dezinfektuesve që përdoren në repartet e përpunimit të qumështit (Standarti 3D);
- të tregojë rëndësinë e kujdesit gjatë përdorimit të solucioneve dhe dezinfektuesve në reparte;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të solucioneve dhe dezinfektuesve në repartet e përpunimit të qumështit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Pyetje përgjigje me shkrim

**RM 4 Kursanti përshkruan organizimin e punës dhe legjislacionin për përpunimin e qumështit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë llojet e bizneseve në fushën e përpunimit të qumështit;
- të përshkruajë format ligjore të organizimit të bizneseve në fushën e përpunimit të qumështit;
- të tregojë organizimin dhe ndarjen e punës për përpunimin e qumështit;
- të përshkruajë legjislacionin e punës për përpunimin e qumështit;
- të përshkruajë kërkesat për licensim për ushtrim profesioni;
- të përshkruajë legjislacionin fiskal që i referohet bizneseve të përpunimit të qumështit.

**Instrumentet e vlerësimit:**

- Pyetje përgjigje me gojë
- Pyetje përgjigje me shkrim

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së përpunimit të qumështit.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartet e përpunimit të qumështit. Atyre duhet t'u jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit të përpunuesit të qumështit, me funksionet, detyrat, veprimtaritë, rregullat dhe legjislacionin ku mbështetet puna e përpunuesit. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së njohurive që parashikohen në këtë modul.
- 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, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
  - Mjedise reale të punës në repartet e përpunimit të qumështit.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat e përpunimit të qumështit.
  - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 2. Moduli “Prodhimi i qumështit për konsum, kosit, salcës së kosit dhe gjalpë”.

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PRODHIMI I QUMËSHTIT PËR KONSUM, KOSIT, SALCËS SË KOSIT DHE GJALPIT.</b>	<b>MK-08-269-21</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar qumësht për konsum, kos, salcë kosi dhe gjalpë.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	110 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të qumështit.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Kursanti prodhon qumësht për konsum.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përshkruajë vlerat ushqyese të qumështit;</li><li>- të tregojë llojet e qumështit që industrializohen;</li><li>- të përshkruajë vetitë organo-shqisore të qumështit;</li><li>- të veshë uniformën në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e qumështit për konsum;</li><li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e qumështit për konsum, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të interpretojë skemën teknologjike të përpunimit të qumështit për konsum;</li><li>- të kryejë procese mekanike të qumështit (peshim, filtrim, skremim, homogenizim);</li><li>- të grumbullojë kremën, për përpunim të mëtejshëm;</li><li>- të kryejë pasterizimin e qumështit, në pasterizator me pllaka, në dublikator ose kazan;</li><li>- të përgatitë ambalazhin, për ambalazhimin e qumështit për konsum;</li><li>- të ambalazhojë qumështin për konsum;</li><li>- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të qumështit për konsum dhe për ruajtje;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së qumështit për konsum e ruajtje;</li><li>- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e qumështit për konsum;</li><li>- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të qumështit për konsum.</li></ul> <b>Instrumentet e vlerësimit:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pyetje përgjigje me gojë</li><li>- Vëzhgim me listë kontrolli.</li></ul>	



## **RM 2 Kursanti prodhon kos të thjeshtë dhe me shtesa.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë vlerat ushqyese të kosit të thjeshtë dhe me shtesa;
- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë qumështi për prodhimin e kosit të thjeshtë dhe me shtesa;
- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e kosit të thjeshtë dhe me shtesa;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e kosit të thjeshtë dhe me shtesa, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të kosit të thjeshtë dhe me shtesa;
- të kryejë procese mekanike të qumështit për kos (peshim, filtrim, skremim, homogjenizim);
- të grumbullojë kremën, për përpunim të mëtejshëm të saj;
- të kryejë procese termike (pasterizimin, ftohjen) të qumështit, për prodhimin e kosit të thjeshtë dhe me shtesa;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e kosit të thjeshtë dhe me shtesa;
- të përgatitë kulturën bakteriale, për fermentimin e qumështit për kosi të thjeshtë dhe me shtesa;
- të përgatitë shtesat (fruta të freskëta / të thata, aromatizues të ndryshëm, shurup, stabilizues), për prodhimin e kosit me shtesa;
- të ambalazhojë qumështin për kos të thjeshtë dhe me shtesa, sipas llojit të ambalazhit;
- të kryejë fermentimin dhe ftohjen e qumështit për kos të thjeshtë dhe me shtesa, në dhomën termostatike;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e kosit të thjeshtë dhe me shtesa;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të kosit të thjeshtë dhe me shtesa.

### ***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

## **RM 3 Kursanti prodhon salcë kosi me dhe pa shtesa.**

### ***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë qumështi për prodhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e

- salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të pranoj lëndën e parë dhe ndihmëse, për prodhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të kryejë procese mekanike të qumështit për prodhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa (peshim, filtrim, skremim, homogjenizim);
- të grumbullojë kremën, për përpunim të mëtejshëm të saj;
- të kryejë procese termike (pasterizim, ftohje) të qumështit, për prodhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të përgatisë kulturën bakteriale, për fermentimin e qumështit për prodhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të kryejë fermentimin dhe ftohjen e qumështit për kos, në dhomën termostatike/dublikator;
- të kryejë kullimin e kosit, në kulluese (napa/thasë beze);
- të kryejë kriposjen dhe homogjenizimin e salcës së kosit, për të rregulluar kosistencën;
- të përgatisë shtesat (kastravec, hudhër, vaj ulliri, erëza, specia, etj), për prodhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të përgatisë salcën e kosit me shtesat, për prodhimin e asortimenteve me salcë kosi (xaxiq, specia me salcë kosi etj);
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të salcës së kosit me dhe pa shtesa, për ruajtje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e salcës së kosit me dhe pa shtesa;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit, gjatë prodhimit të salcës së kosit me dhe pa shtesa;

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

**RM 4 Kursanti prodhon gjalpë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të tregojë vlerat ushqyese të gjalpi;
- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë krema, për prodhimin e gjalpë;
- të veshë uniformën në vendin e punës;

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e gjalpfit;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e gjalpfit, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të gjalpfit;
- të kryejë përpunimin termik (pasterizim, ftohje) të kremës, në temperaturën e duhur;
- të përgatitë dhe shtojë kulturën bakteriale në krem, për fermentimin e saj;
- të kryejë fermentimin e kremës, për gjalpë;
- të kryejë rrahjen e kremës, në tundës;
- të transportojë dhallën, për ruajtje në frigorifer;
- të kryejë shplarjen, shtrydhjen dhe kriposjen e gjalpfit;
- të përgatisë ambalazhin, për ambalazhimin e gjalpfit;
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit e etiketimit të gjalpfit, për ruajtje;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e gjalpfit;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin e mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të gjalpfit.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës në repartet e përpunimit të qumështit.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartet e përpunimit të qumështit. Atyre duhet t'u jepen detyra për të prodhuar qumësht për konsum, kos, salcë kosi dhe gjalpfit. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve 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, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me makineri, mjete dhe materiale pamore.
  - Mjedisë reale të punës në repartet e përpunimit të qumështit për prodhimin e qumështit për konsum, kosit, salcës kosi
-

---

dhe gjalpit.

- Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për prodhimin e qumështit për konsum, kosit, salcës kosi dhe gjalpit.
  - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, recptura në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

### 3. Moduli “Prodhimi i djathrave”.

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PRODHIMI I DJATHRAVE</b>	<b>MK-08-270-21</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar djathë të freskët, të butë, gjysmë të fortë, të fortë dhe të shkrirë.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	120 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të qumështit”.	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Kursanti prodhon djathë të freskët.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të përshkruajë vlerat ushqyese të djathit;</li><li>- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë qumështi për prodhimin e djathit;</li><li>- të veshë uniformën, në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e djathit të freskët;</li><li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e djathit, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të djathit të freskët;</li><li>- të kryejë procese mekanike të qumështit (peshim, filtrim, homogjenizim);</li><li>- të kryejë procese termike (pasterizimin, ftohjen) të qumështit, për prodhimin e djathit të freskët);</li><li>- të përgatitë shtesat, për mpiksjen e qumështit për djath (kulturën bakteriale, CaCl<sub>2</sub>, NaNO<sub>3</sub>, kimozinën);</li><li>- të hedh shtesat në qumësht, sipas radhës, për fermentimin e qumështit, për djath;</li><li>- të mbikqyrë fermentimin e qumështit, për djath, duke kryer provat e mpiksjes;</li><li>- të përpunojë masën e mpiksjes të djathit (prerje, përmbysje, coptim, formim, kullim);</li><li>- të ambalazhojë djathin e freskët, sipas kërkesave;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;</li><li>- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e djathit të freskët;</li><li>- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të djathit të freskët.</li></ul>	

---

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontroll.

**RM 2 Kursanti prodhon djathë të butë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e djathit të butë;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e djathit të butë, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të djathit të butë;
- të kryejë procese mekanike të qumështit (peshim, filtrim, homogjenizim);
- të kryejë procese termike (pasterizimin, ftohjen) të qumështit, për prodhimin e djathit të butë);
- të përgatitë shtesat, për mpiksjen e qumështit për djath (kulturën bakteriale,  $\text{CaCl}_2$ ,  $\text{NaNO}_3$ , kimozinën);
- të hedhë shtesat në qumësht, sipas radhës, për fermentimin e qumështit, për djath;
- të mbikqyrë fermentimin e qumështit, për djath, duke kryer provat e mpiksjes;
- të përpunojë masën e mpiksuar të djathit të butë (prerje, përmbysje, coptim, formim, kullim);
- të përgatisë tretësirën e kripës (shëllirën), sipas recepturës;
- të kryejë stazhionimin e djathit në shëllirë;
- të përgatisë ambalazhin, për djathin e butë;
- të ambalazhojë djathin e butë, sipas kërkesave;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e djathit të butë;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të djathit të butë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontroll.

**RM 3 Kursanti prodhon djathë gjysmë të fortë dhe të fortë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë ndryshimet midis djathit të butë dhe të fortë;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e djathit gjysmë të fortë dhe të fortë;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e djathit gjysmë të fortë dhe të fortë, sipas rregullave

- higjiëno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të djathit gjysmë të fortë dhe të fortë;
- të kryejë procese mekanike të qumështit (peshim, filtrim, homogjenizim);
- të kryejë procese termike (pasterizimin, ftohjen) të qumështit, për prodhimin e djathit gjysmë të fortë dhe të fortë);
- të përgatisë shtesat, për mpiksjen e qumështit për djath (kulturën bakteriale, CaCl<sub>2</sub>, NaNO<sub>3</sub>, kimozinën);
- të hedh shtesat në qumësht, sipas radhës, për fermentimin e qumështit, për djath;
- të mbikqyrë fermentimin e qumështit, për djath, duke kryer provat e mpiksjes;
- të përpunojë masën e mpiksur të djathit gjysmë të fortë dhe të fortë (prerje, përmbysje, coptim);
- të kryejë pjekjen e masës së mpiksur, sipas llojit të djathit gjysmë të fortë dhe të fortë;
- të kryejë formimin dhe presimin e djathit gjysmë të fortë dhe të fortë;
- të kryejë kriposjen e djathit gjysmë të fortë dhe të fortë, me kripje të thatë, duke mbikqyrur stazhionimin e tij;
- të përgatisë ambalazhin e duhur;
- të ambalazhojë djathin gjysmë të fortë dhe të fortë, sipas kërkesave;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e djathit gjysmë të fortë dhe të fortë;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të djathit gjysmë të fortë dhe të fortë.

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 4 Kursanti prodhon djathë të shkrirë.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë lënda e parë dhe ndihmëse, për prodhimin e djathit të shkrirë;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e djathit të shkrirë;
- të higjiënozohë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e djathit të shkrirë, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike, të prodhimit të djathit të shkrirë;
- të kryejë përpunimin e djathrave, (pastrim, coptim, bluarje), për prodhimin e djathit të shkrirë;

- të përgatisë shtesat ( kriprat shkrirëse, gjizë, gjalp, perime, ujë, etj), për prodhimin e djathit të shkrirë, sipas recepturës;
- të kryejë shkrirjen e lëndëve të para dhe ndihmëse, në aparatit e shkrirjes, sipas rradhës;
- të përgatisë ambalazhin, për prodhimin e djathit të shkrirë;
- të ambalazhojë djathin e shkrirë, sipas kërkesave;
- të kryejë ftohjen e djathit të shkrirë, pas ambalazhimit;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e djathit të shkrirë;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të djathit të shkrirë;

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës në repartet e prodhimit të djathi të freskët, të butë, gjysëm të fortë, të fortë dhe të shkrirë.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartet e prodhimit të djathit të freskët, të butë, gjysmë të fortë, të fortë dhe të shkrirë. Atyre duhet t'u jepen detyra për të prodhuar djathë të freskët, të butë, gjysmë të fortë, të fortë dhe të shkrirë. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- 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, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Klasë mësimore e pajisur me makineri, mjete pamore.
  - Mjedisë reale të punës në repartet e prodhimit të djath të freskët, të butë, gjysëm të fortë, të fortë dhe të shkrirë.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për prodhimin e djath të freskët, të butë, gjysëm të fortë, të fortë dhe të shkrirë.
  - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, receptura në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-



#### 4. Moduli “Prodhimi i gjizës”.

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	<b>PRODHIMI I GJIZËS</b>	<b>MK-08-271-21</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar gjizë (të ëmbël dhe të thartë) nga qumështi, kosi, dhalla, hirra e djathit, si dhe gjizë Rikot.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të qumështit”	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Kursanti prodhon gjizë nga qumështi.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të tregojë vlerat ushqyese të gjizës;</li><li>- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë qumështi, për prodhimin e gjizës;</li><li>- të veshë uniformën, në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e gjizës nga qumështi;</li><li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e gjizës nga qumështi, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të gjizës nga qumështi;</li><li>- të kryejë procese mekanike të qumështit (peshim, filtrim, skremim);</li><li>- të grumbullojë kremën, pas procesit të skremimit;</li><li>- të kryejë procese termike (pasterizimin, ftohjen) të qumështit, për prodhimin e gjizës nga qumështi;</li><li>- të përgatitë shtesat (CaCl<sub>2</sub>, kimozinën), për mpiksjen e qumështit për gjizën e ëmbël,</li><li>- të përgatitë shtesat (kulturën bakteriale), për mpiksjen e qumështit për gjizën e thartë;</li><li>- të hedhë shtesat në qumësht, sipas radhës, për fermentimin e qumështit, për gjizë;</li><li>- të mbikqyrë fermentimin e qumështit, për gjizë;</li><li>- të kryejë zierjen e masës së fermentuar, për prodhimin e gjizës;</li><li>- të kullojë masën e mpiksuar të gjizës, në kullesa/napë/thasë beze;</li><li>- të kryejë homogjenizimin e masës, me ose pa kripë;</li><li>- të përgatitë ambalazhet;</li><li>- të ambalazhojë gjizën sipas kërkesave;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;</li><li>- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e gjizës (së ëmbël dhe të thartë) nga qumështi;</li></ul>	

- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të gjizës nga qumështi.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontroll.

**RM 2 Kursanti prodhon gjizë nga kosi dhe dhalla.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë kosi dhe dhalla, për prodhimin e gjizës;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e gjizës nga kosi dhe dhalla;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e gjizës nga kosi dhe dhalla, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të gjizës nga kosi dhe dhalla;
- të kryejë procese mekanike (peshim, filtrim, skremim), të dhallës;
- të grumbullojë kremën, pas procesit të skremimit;
- të kryejë zierjen e kosi, e dhallës, për prodhimin e gjizës;
- të kullojë masën e mpiksuar të gjizës, në kullës/napë/thasë beze;
- të kryejë homogjenizimin dhe kriposjen e masës, pas kullimit;
- të përgatitë ambalazhin e duhur;
- të ambalazhojë gjizën, sipas kërkesave;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e gjizës nga kosi dhe dhalla;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të gjizës nga kosi dhe dhalla.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontroll.

**RM 3 Kursanti prodhon gjizë nga hirra e djathit.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë hirra, për prodhimin e gjizës;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e

- gjizës nga hirra;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e gjizës nga hirra, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të gjizës nga hirra;
- të kryejë procese mekanike (peshim, filtrim, skremim), të hirrës;
- të grumbullojë kremën, pas procesit të skremimit;
- të kryejë zierjen e hirrës, për prodhimin e gjizës;
- të kullojë masën e mpiksuar të gjizës, në kullësa/napë/thatë beze;
- të kryejë homogjenizimin e masës së gjizës, pas kullimit;
- përgatitë ambalazhin e duhur;
- të ambalazhojë gjizën, sipas kërkesave;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e gjizës nga hirra;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjiëno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të gjizës nga hirra.

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontroll.

**RM 4 Kursanti prodhon gjizën Rikot.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë hirra, për prodhimin e gjizës Rikot;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e gjizës Rikot;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e gjizës Rikot, sipas rregullave higjiëno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të gjizës Rikot;
- të kryejë pranimin e hirrës dhe qumështit, për prodhimin e gjizës Rikot.
- të kryejë procese mekanike (peshim, filtrim, skremim), të hirrës;
- të grumbullojë kremën, pas procesit të skremimit;
- të kryejë zierjen e hirrës, për prodhimin e gjizës Rikot;
- të shtojë sasinë e duhur të qumështit në hirrë, gjatë zierjes;
- të kullojë masën e mpiksuar të gjizës, në kullësa/napë/thatë beze;
- të kryejë homogjenizimin e masës së gjizës, pas kullimit;
- të përgatitë ambalazhin e duhur;
- të ambalazhojë gjizën, sipas kërkesave;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit

- të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e gjizës Rikot;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të gjizës Rikot;

***Instrumentet e vlerësimit:***

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listë kontroll.

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës në repartet e prodhimit të gjizës nga qumështi, kosi, dhalla, hirra e djathit, si dhe gjizën Rikotë. Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartet e prodhimit, për të prodhuar gjizë nga qumështi, kosi, dhalla, hirra e djathit dhe Rikotën. Kursantit duhet ti jepen detyra për të prodhuar gjizë nga qumështi, kosi, dhalla, hirra e djathit dhe Rikotën. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- 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, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me makineri, mjete dhe materiale pamore.
  - Mjedise reale të punës në repartet e prodhimit të gjizë nga qumështi, kosi, dhalla, hirra e djathit dhe Rikotën.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për prodhimin e gjizë nga qumështi, kosi, dhalla, hirra e djathit dhe Rikotës.
  - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, recptura në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

## 6. Moduli “Prodhimi i akullores”.

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
<b>Titulli dhe kodi</b>	<b>PRODHIMI I AKULLORES.</b>	<b>MK-08-272-21</b>
<b>Qëllimi i modulit</b>	Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar akullore të thjeshtë dhe me shtesa.	
<b>Kohëzgjatja e modulit</b>	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
<b>Niveli i parapëlqyer për pranim</b>	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e përpunuesit të qumështit”	
<b>Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit</b>	<b>RM 1 Kursanti prodhon akullore të thjeshtë.</b> <b>Kriteret e vlerësimit:</b> Kursanti duhet të jetë i aftë: <ul style="list-style-type: none"><li>- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë qumësht për prodhimin e akullores së thjeshtë;</li><li>- të veshë uniformën, në vendin e punës;</li><li>- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e akullores së thjeshtë;</li><li>- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e akullores, sipas rregullave higjieno-sanitare;</li><li>- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të akullores së thjeshtë;</li><li>- të kryejë pranimin e lëndës së parë dhe ndihmëse, për prodhimin e akullores së thjeshtë;</li><li>- të kryejë peshime të qumështit dhe shtesave (qumështit, qumështit pluhur, sheqerit, kremit, stabilizantit dhe emulgatorit), për prodhimin e akullores së thjeshtë;</li><li>- të përgatisë masën e akullores, duke hedhur me rradhe ingredientët;</li><li>- të kryejë homogjenizimin e masës, në përzierës;</li><li>- të kryejë përpunimin termik (pasterizimin, ftohjen) , të masës së përgatitur;</li><li>- të kryejë maturimin e masës, në dhomat frigoriferike;</li><li>- të kryejë ngrirjen e masës në aparat;</li><li>- të heqë masën e ngrirë, nga aparati;</li><li>- të mbushë, ambalazhojë dhe etiketojë, akulloren e prodhuar;</li><li>- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;</li><li>- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e akullores së thjeshtë;</li><li>- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;</li><li>- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të akullores së thjeshtë;</li></ul>	

---

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

**RM 2 Kursanti prodhon akullore me shtesa.**

***Kriteret e vlerësimit:***

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë qumësht për prodhimin e akullores me shtesa;
- të veshë uniformën, në vendin e punës;
- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, për prodhimin e akullores me shtesa;
- të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e akullores me shtesa, sipas rregullave higjieno-sanitare;
- të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të akullores me shtesa;
- të kryejë pranimin e lëndës së parë dhe ndihmëse, për prodhimin e akullores me shtesa;
- të kryejë peshime të qumështit dhe shtesave (qumështit, qumështit pluhur, sheqerit, kremit, stabilizantit, emulgatorit, aromatizuesve dhe ngjyruësve), për prodhimin e akullores me shtesa;
- të përgatitë masën e akullores, duke hedhur me rradhë përbërësit;
- të kryejë homogjenizimin e masës, në përzierës;
- të kryejë përpunimin termik (pasterizimin, ftohjen) , të masës së përgatitur;
- të shtojë aromatizuesit dhe ngjyruësit, në masën e akullores;
- të kryejë maturimin e masës, në dhomat frigoriferike;
- të kryejë ngrirjen e masës, në aparat;
- të heqë masën e ngrirë, nga aparati;
- të shtojë lezetuesit, mbi sipërfaqen e akullores;
- të mbushë, ambalazhojë dhe etiketojë, akulloren e prodhuar sipas llojit;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për prodhimin e akullores me shtesa;
- të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, të mbrojtjes së shëndetit dhe ruajtjes së mjedisit gjatë prodhimit të akullores me shtesa;

***Instrumentet e vlerësimit:***

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

---

**Udhëzime për zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës në repartet e prodhimit të akullores.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e

---

mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.

- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartet e prodhimit, për të prodhuar akullore të thjeshtë dhe me shtesa. Kursantit duhet ti jepen detyra për të prodhuar akullore të thjeshtë dhe me shtesa. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- 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, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:

- Klasë mësimore e pajisur me makineri, mjete dhe materiale pamore.
  - Mjedise reale të punës në repartet e prodhimit akullores.
  - Mjetet, pajisjet, makineritë /linjat për prodhimin e akullores së thjeshtë dhe me shtesa.
  - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, recptura në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-