

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

PROGRAMI
I KURSIT TË UNIFIKUAR
PRODHIME BRUMI

Kodi: PK-A-6-21

Miratoi:

MINISTRI

.....

Tiranë, 2021

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

“Prodhime brumi” (PK-A-6-21)

I. Profili Profesional për prodhuesin e brumit.

a) Karakteristikat e prodhuesit të brumit

Prodhuesi i brumit është i aftë të kryejë **detyra** profesionale si i punësuar apo i vetpunësuar në ndërmarrje apo njësi prodhuese të produkteve të brumit.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, prodhuesi i brumit duhet të zotërojë **njohuri** profesionale që kanë të bëjnë me konceptet dhe procedurat bazë si dhe **shprehi** profesionale që lidhen me veprimtarinë profesionale të prodhuesit të brumit.

Suksesi i prodhuesit të brumit është i lidhur ngushtë dhe me **sjellje** (qëndrime) të tilla si: gjakftohtësia, shkathtësia, kujdesja, komunikimi, përqëndrimi, mospërdorimi i pijeve alkoolike, korrekhtësia, ndershmëria, durimi, këmbëngulja, saktësia, disiplina etj., sjellje që e ndihmojnë atë të plotësojë kërkesat dhe të përballojë vështirësitë e punës.

b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e prodhuesit të brumit.

Profesioni i prodhuesit të brumit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për prodhimin e brumërave dhe asortimenteve të ndryshme të tyre, si; bukë (bukë masive, bukë fshati, franxhollë, panine, bukë misri e thekre), asortimenteve të tjera me miell gruri (asortimente të ëmbla dhe me shtesa e fara drithore, kulaç me sodë buke, byrek, pite, petulla dhe krepja), pica, biskota, makarona, si dhe asortimenteve të pastičerisë së furrës (torta, pasta, kajmaklie, pasta flora, mafishe, bize, pastashuta, tollumba, trigona etj.). Ai mund të punësohet ose vetëpunësohet në biznese/furra buke, pastičeri furre, punishte/fabrikë makaronash e biskotash, piceri, byrektore, kreperi etj., që ofrojnë **prodhime të brumit**. Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e prodhuesit të kualifikuar të brumit. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale apo trajnimit nëpërmjet punës, një prodhues brumi mund të ndërmarrë 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 inxhinierit teknolog ushqimor.

Për të zhvilluar aktivitet privat dhe për vetëpunësim, në fushën e prodhimit të brumit 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 “Bërës produktesh brumi”, me kod 7513, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve

II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit “Prodhime brumi”.

Në përfundim të Kursit “Prodhime brumi” kursantët do të jenë të aftë të:

- kryejnë organizim të punës në repartet e prodhimit të brumit;
- përdorin dhe interpretojnë dokumentacionin teknik të prodhimeve të brumit;
- përzgjedhin dhe përdorin mjetet, pajisjet, makineritë, lëndët e para dhe ndihmëse sipas procesit të punës;
- mirëmbajnë mjetet, pajisjet dhe makineritë në mjedisin e punës;
- vlerësojnë lëndët e para dhe ato ndihmëse për prodhimet e brumit;

- përgatisin receta për produkte të ndryshme të brumërave;
- harmonizojnë miellin, sipas asortimenteve të brumërave që do të prodhohen;
- prodhojnë bukë masive, bukë fshati, panine; bukë misri e thekre;
- prodhojnë produkte me fara drithorë
- prodhojnë kulaç me sodë buke;
- prodhojnë byrekë;
- prodhojnë petulla, pite dhe krepa;
- prodhojnë pica;
- prodhojnë biskota me brum te shkrifëta dhe brum të zgjatur;
- prodhojnë produkte te pasticerisë së furrës;
- përgatisin brumrat bazë, kremrat dhe shurupet në pasticerinë e furrës;
- prodhojnë makaronat e freskëta dhe industriale
- 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 brumi;
- komunikojnë me etikë me eprorët, kolegët dhe klientët;
- përshkruajnë organizimin e punës dhe legjislacionin në fushën e prodhimit të brumërave.

III. Kërkesat e pranimit në Kursin “Prodhime brumi”.

Pjesmarrësit në Kursin “Prodhime brumi” duhet të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

IV. Kohëzgjatja e Kursit “Prodhime brumi”.

360 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

V. Modulet e Kursit “Prodhime brumi”.

Nr.	Titulli i Modullit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet Mësimore
1.	Hyrje në profesionin e prodhuesit të brumit.	MK-08-273-21	30 orë mësimore Rekomandohet 80% Teori 10% Praktike 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të prodhuesit të brumit. 2. Kursanti përshkruan mjediset, pajisjet dhe mjetet e punës për prodhime brumi. 3. Kursanti përshkruan veçoritë e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave për prodhime brumi. 4. Kursanti përshkruan teknologjinë e prodhimeve të brumit. 5. Kursanti përshkruan rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit. 6. Kursanti llogarit preventiva, receptura dhe rrezet e miellit.

2.	Prodhimi i bukës	MK-08-274-21	60 orë mësimore Rekomandohet 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti kryen procese përgatitore për prodhimin e bukës. 2. Kursanti prodhon bukë masive me metodën e drejtpërdrejtë dhe të tërthortë. 3. Kursanti prodhon bukë të thjeshtë/fshati. 4. Kursanti prodhon franxhollë/panine. 5. Kursanti prodhon bukë misri dhe thekre, me/pa maja. 6. Kursanti përgatit bukën për shitje.
3.	Prodhimi i produkteve me miell gruri.	MK-08-275-21	60 orë mësimore Rekomandohet 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti prodhon produkte me shtesa dhe fara drithore. 2. Kursanti prodhon kulaç me sodë buke 3. Kursanti prodhon byrekë. 4. Kursanti prodhon pite, petulla dhe krepa.
4	Prodhimi i picave.	MK-08-276-21	60 orë mësimore Rekomandohet 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti përshkruan mjedisin dhe mjetet e punës që përdoren për prodhimin e picave. 2. Kursanti përgatit lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e mbushjes së picës. 3. Kursanti përgatit salca/pate për pica. 4. Kursanti përgatit brumin e picës. 5. Kursanti pjek picën. 6. Kursanti përgatit servirjen e picës.
5	Prodhimi i biskotave.	MK-08-277-21	30 orë mësimore Rekomandohet 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti kryen procese përgatitore për prodhimin e biskotave. 2. Kursanti prodhon biskota me brumë të shkrifët. 3. Kursanti prodhon biskota me brumë të zgjatur.
6	Prodhime të pastiçerisë së furrës.	MK-08-278-21	60 orë mësimore Rekomandohet 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti kryen procese përgatitore për prodhimin e produkteve të pastiçerisë së furrës. 2. Kursanti përgatit brumërat bazë në pastiçerinë e furrës. 3. Kursanti përgatit kremërat bazë në pastiçerinë e furrës. 4. Kursanti përgatit shurupe në pastiçerinë e furrës. 5. Kursanti prodhon produkte të pastiçerisë së furrës.

7.	Prodhimi i makaronave	MK-08-279-21	60 orë mësimore Rekomandohet 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kursanti kryen procese përgatitore për prodhimin e makaronave. 2. Kursanti prodhon makarona të freskëta. 3. Kursanti prodhon makarona industriale. 4. Kursanti përgatit makaronat për shitje.
----	-----------------------	--------------	---	---

VI. Vlerësimi dhe Çertifikimi

Kursantët vlerësohen nga instruktorët e Kursit për të gjitha Rezultatet Mësimore që përmbajnë të gjitha Modulet e Kursit “Prodhime brumi” 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 “Prodhime brumi”:

1. Moduli “Hyrje në profesionin e prodhuesit të brumit”

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	HYRJE NË PROFESIONIN E PRODHUESIT TË BRUMIT	MK-08-273-21
Qëllimi i modulit	Një modul që njeh kursantët me veçoritë e profesionit të prodhuesit të brumit, mjedisin dhe mjetet e punës, lëndët e para e ndihmëse për prodhimet e brumit, me teknologjinë e prodhimit të tyre, rregullat e higjienës dhe sigurimit teknik si dhe me mënyrat e llogaritjes së rendimentit të prodhimit, kostos dhe çmimit për prodhimet e brumit.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori; 10% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të prodhuesit të brumit. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të përshkruajë funksionet, detyrat, kërkesat profesionale dhe veprimtaritë kryesore të prodhuesit të brumit; - të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të prodhuesit të brumit; - të përshkruajë uniformën e prodhuesit të brumit dhe të dallojë pjesët përbërëse të saj; - të përshkruajë e demonstrojë rregulla të paraqitjes, higjienës dhe qëndrimit në punë; - të përshkruajë rregulloren HACCAP për sigurinë dhe cilësinë ushqimore; - të tregojë kuadrin ligjor në veprimtarinë e prodhuesit të brumit; - të përshkruajë e demonstrojë rregullat e komunikimit me eprorët, kolegët dhe klientët. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pyetje përgjigje me gojë. - Pyetje përgjigje me shkrim. - Vëzhgim me listë kontrolli. <p>RM 2 Kursanti përshkruan mjediset, pajisjet dhe mjetet e punës për prodhime brumi. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të përshkruajë linjat, makineritë, pajisjet dhe mjetet e 	

punës për prodhimet e brumit (bukë dhe asortimente të ndryshme të saj, pica, biskota, produkte të pastiçerisë së furrës dhe makarona);

- të përshkruajë dhe përdorë peshoret dhe dozatorët;
- të përshkruajë dhe përdorë thikat prerëse të brumit dhe copëtueset e thjeshta manuale të brumit;
- të përshkruajë rolin, ndërtimin, funksionimin dhe përdorimin e brumëgatueses dhe përzierësit (mikser);
- të përshkruajë dhe përdorë copëtuesen/formuesen e brumit, funksionimin e mënyrën e përdorimit të saj;
- të përshkruajë dhomën e fermentimit dhe funksionimin e saj;
- të përshkruajë dhe përdorë tavat e pjekjes si dhe format dekoruese të brumit;
- të përshkruajë furrën e pjekjes dhe funksionimin e saj;
- të përshkruajë skemën e presës së makaronave dhe lidhjen e saj me trafilat dhe makineritë e prerjes së makaronave;
- të përshkruajë aparatën/dhomën tharëse të makaronave;
- të përshkruajë makinerinë e petëzimit (për brumin sfoliat);
- të përshkruajë dhe të përdorë pajisjet e thjeshta të përpunimit të brumit, të pastiçerisë së furrës, si dhe përdorimin e tyre;
- të zbatojë rregullat për mirëmbajtjen e pajisjeve, makinerive, mjeteve të thjeshta të punës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti përshkruan veçoritë e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave për prodhime brumi.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë vlerat ushqimore të prodhimeve të brumit;
- të përshkruajë llojet e miellrave për prodhimet e brumit;
- të përshkruajë vetitë dhe përdorimin e miellrave për prodhimin e asortimente të ndryshme të brumit;
- të dallojë lëndët ndihmëse dhe shtesat përmirësuese në teknologjinë e prodhimit të brumërave të ndryshme (ujë, kripë, maja, sheqer, yndyrë, vezë, qumësht);
- të dallojë aditivët ushqimorë dhe rëndësinë e përdorimit të tyre në prodhimet e brumit;
- të përshkruajë llojet e frutave, perimeve, qumështit, sheqernave dhe glukozave që përdoren në pastiçeri, si dhe ndryshimet ndërmjet tyre;
- të vlerësojë rëndësinë e ujit, që përdoret në teknologjinë e përpunimit të brumërave;
- të përcaktojë treguesit organo-shqisorë të lëndëve të para e

ndihmëse;

- të përshkruajë enzimat dhe mikroflorën fermentuese në prodhimet prej brumi;
- të përshkruajë karakteristikat fiziko-kimike të majave natyrore në miell dhe në brumin e ardhur (brumë-maja);
- të argumentojë rëndësinë e vlerësimit të cilësisë së lëndëvë të para dhe ndihmëse në sigurinë dhe cilësinë e brumërave;
- të vlerësojë kushtet e ambienteve në repartet e prodhimit të brumërave (lagështia, temperaturat, ndriçim etj.);
- të argumentojë rëndësinë e ruajtjes së lëndëvë të para e ndihmëse në teknologjinë e përpunimit të brumërave.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Pyetje përgjigje me shkrim.

RM 4 Kursanti përshkruan teknologjinë e prodhimeve të brumit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë skemat teknologjike të prodhimeve të brumit;
- të interpretojë receta, sipas llojit të prodhimeve të brumit;
- të kryejë llogaritje të recepturave, sipas recetave të ndryshme të prodhimeve të brumit;
- të dallojë metodat dhe teknikat e përgatitjes së brumit për prodhime brumi (bukë masive, bukë fshati, fraxhollë, panine, bukë misri e thekre, asortimente me shtesa, kulaç me sodë, pite, petulla, byrek, kifle, pica, biskota, makarona);
- të dallojë metodat dhe teknikat e përgatitjes së kremërave, të shurupeve, si dhe të brumërave për pastiçerinë e furrës;
- të përshkruajë proceset kryesore teknologjike për prodhimin e bukës masive dhe asortimenteve të saj. (përgatitje e brumit, fermentim i parë, punim i brumit/formim/dekorim, fermentim i dytë, pjekje, ftohje/kullim);
- të përshkruajë proceset kryesore teknologjike për prodhimin e bukës së misrit e thekrës, sipas kartës teknologjike;
- të përshkruajë proceset kryesore teknologjike për prodhimin e asortimente me shtesa, kulaç me sodë, kifle, pite, petulla, byrek;
- të përshkruajë proceset kryesore teknologjike të prodhimit të picës, sipas recetës dhe recepturës (përgatitje e brumit, mbushje, shtrim i picës, pjekje, servirje/ambalazhim);
- të përshkruajë proceset kryesore teknologjike për prodhimin e biskotave (përgatitje e brumit, shkrifërim, punim, pushim i brumit sipas llojit, formim, stampim, dekorim, pjekje, ftohje, ambalazhim, ruajtje);
- të përshkruajë proceset kryesore teknologjike për prodhimet e pastiçerisë së furrës;
- të identifikojë në repart postet e punës sipas proceseve

kryesore teknologjike të prodhimeve të brumit.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje përgjigje me gojë.
- Pyetje përgjigje me shkrim.

RM 5 Kursanti përshkruan rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rregullat e higjienës në repartet e prodhimeve të brumit;
- të tregojë dhe demonstrojë rregullat e grumbullimit dhe të transportimit të mbeturinave, sipas standardeve të higjienës dhe transportit në repartet e prodhimeve të brumit;
- të përshkruajë rreziqet fizike në punë,
- të përshkruajë dhe demonstrojë mundësitë e menjanimit të rreziqeve fizike në punë;
- të përshkruajë dhe të demonstrojë rregullat e dhënies së ndihmës së parë;
- të përshkruajë dhe të demonstrojë rregullat e sigurimit teknik, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit në repartet e prodhimeve të brumit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 6 Kursanti llogarit preventiva, receptura dhe rrezen e miellit.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë të:

- të përgatisë preventiva për inputet (lëndët e para, ndihmëse, etj..) në sistemin teknologjik, sipas llojit të prodhimeve të brumit;
- të shkruajë dhe interpretojë receptura të produkteve të ndryshme të pasticerisë;
- të përcaktojë rrezen (rendimentin) e prodhimeve të brumit (për 100 kg miell);
- të interpretojë llogaritjet për rendimentin (rrezen) e prodhimit, kostot për receta të prodhimeve të brumit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet kryesisht në klasë mësimore, por edhe në mjediset e punës në repartet e prodhimeve të brumit/furrë buke, pasticeri, punishte apo fabrikë e prodhimit të biskotave dhe makaronave.
 - Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demostrime
-

dhe shpjegime të ilustruara me materiale pamore, video dhe me objekte konkrete.

- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartet e prodhimeve të brumit. Atyre duhet t'u jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit, funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e prodhuesit të brumërave.
- Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me aspektet teorike të prodhimeve të brumit, detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i njohurive dhe 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 mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Klasë mësimore/furrë buke dhe pastiçeri/punishte apo fabrika të prodhimit të biskotave, të makaronave, të pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në reparte për prodhimet e brumit (bukë, asortimenteve të bukës, pica, biskota, produkte të pastiçerisë së furrës dhe makarona).
 - Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme në teknologjinë e prodhimeve të brumit.
 - Materiale të shkruara, kataloge, manuale, udhëzuesa në mbështetje të çështjeve teorike dhe veprimtarive praktike që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Prodhimi i bukës”

<i>PERSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodit	PRODHIMI I BUKËS	MK-08-274-21
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson kursantët për të përzgjedhur e përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuese, si dhe për të kryer sipas procedurave proceset e përgatitjes, përpunimit të brumit, fermentimit, pjekjes, ftohjes, llogaritjes së kostos dhe përgatitjes për shitje të bukës të prodhuar me miell gruri, misri dhe thekre.	
Kohëzgjatja e modulit	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer i pranimit	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e prodhuesit të brumit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1	<p>Kursanti kryen procese përgatitore për prodhimin e bukës. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të lexojë dhe zbatojë saktë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës; - të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde; - të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës masive, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit; - të përgatisë dhe interpretojë receptura për prodhimin e bukës masive; - të pranojë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e bukës masive, sipas kërkesave standarde; - të vlerësojë treguesit organo-shqisore të miellit të grurit (ngjyra, aroma, shija, prova e kërcitjes), sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde; - të vlerësojë treguesit organoshqisore të lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, që përdoren në prodhimin e bukës (era, shija, ngjyra), sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde; - të llogarisë temperaturën e ujit; - të përgatitë kripën e gjellës (NaCl)/shëllirën, sipas recepturës procedurave standarde të procesit teknologjik; - të përgatisë majanë për përgatitjen e brumit, sipas recepturës, aktivitetit biologjik të saj dhe procedurave standarde të procesit teknologjik; - të përgatitë yndyrën, sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik; - të zbatojë rregullat e HACCP në repartin e prodhimit të bukës; - të pastrojë dhe mirëmbajë vendin dhe mjetet e punës, duke

- respektuar rregullat higjieno-shëndetësore;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës përgatitore në linjën e prodhimit të bukës masive.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 2 Kursanti prodhon bukë masive me metodën e drejtpërdrejtë dhe të tërthortë.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës.
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës masive me mënyrën e drejtpërdrejtë dhe të tërthortë;
- të vlerësojë cilësinë e miellit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave përmirësuese, bazuar në metodat e analizës dhe kërkesave standarde për cilësinë e tyre;
- të përshkruajë hapat e procedurës për prodhimin e bukës masive me metodën e drejtpërdrejtë dhe të tërthortë.
- të përgatisë brumë – majanë për metodën e tërthortë, duke hedhur 30-50 % të sasisë së miellit, 30-50 % të sasisë së ujit dhe 0.1-0.5 % maja industriale në brumëgatuese, sipas recepturës;
- të gatujë brumë-majanë në brumëgatuese, sipas procedurave standarde dhe kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të fermentimit të brumë-majasë, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të gatujë brumin në brumëgatuese, sipas procedurave standarde dhe kartës teknologjike;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushteve teknike dhe treguesve cilësorë të tij;
- të vendosë brumin në vendin/enën për fermentimin e parë;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të përpunojë brumin (copëtim/ formim/ fermentim idytë) me makineri ose në mënyrë manuale, sipas kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të përfundimit të fermentimit dytë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të pjekë bukën masive sipas parametrave teknologjik të pjekjes

- së bukës, parametrave standarde dhe kartës teknologjike;
- të sistemojë në rafte bukën masive pas pjekjes, për ftohjen/kullimin esaj, sipas rregullave standarde për kullimin/ftohjen e bukës;
- të përcaktojë rendimentin (rrezën), koston e prodhimit të bukës masive të prodhuar;
- të përgatisë bukën masive për shitje bazuar në kërkesat standarde dhe rregulloren e brendshme të linjës së prodhimit (furrë/fabrikë/repart);
- të mirëmbajë paisjet, aparaturat dhe makineritë në linjën e prodhimit të bukës duke zbatuar udhëzuesit përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të zbatojë rregullat e HACCP gjatë prodhimit të bukës masive;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin.
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 bukës masive.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti prodhon bukë të thjeshtë/fshati.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë elinjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e bukës së fshatit (puljese, bagetë);
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e bukës së fshatit sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparatrave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përshkruajë hapat e procedurës për prodhimin e bukës së thjeshtë/fshati;
- të përgatisë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me brumë-maja (natyrale) sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për bukë fshati me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të pjekë bukën e fshatit në tullë sipas parametrave;

- të përgatisë bukën e fshatit për shitje;
- të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit të bukës së fshatit të prodhuar;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë e prodhimit të bukës së fshatit (puljese, bagetë), bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të zbatojë rregullat e HACCP gjatëprodhimit të bukës së thjeshtë/fshati;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin.
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 bukës së thjeshtë/fshati.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti prodhon franxhollë/panine.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të interpretojë recepturat që ka përgatitur për prodhimin e franxhollës/panines sipas recetës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e franxhollës/panines sipas procedurave standarde;
- të kryejë higjienizimin e linjës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përshkruajë hapat e procedurës për prodhimin e franxhollës, panines;
- të përgatisë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse për prodhimin e franxhollës/panines sipas recepturës dhe procedurave standard të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin në brumëgatuese sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përcaktojë gatishmërinë e brumit, sipas kushtit teknik dhe treguesve cilësorë të brumit;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të përpunojë brumin për franxhollë, sipas procedurës dhe

- kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për panine sipas procedurës dhe kartës teknologjike;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të ecurisë dhe përfundimit të fermentimit të dytë i brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- të dekorojë franxhollën/paninen (para/pas pjekjes) sipas recetës;
- të pjekë franxhollën/paninen sipas parametrave standardë dhe kartës teknologjike;
- të përgatisë paninen/franxhollën për shitje sipas procedurave standarde;
- të përcaktojë rendimentin (rrezën) e panines/franxhollës së prodhuar;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin.
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 franxhollës/panines.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 5 Kursanti prodhon bukë misri dhe thekre, me/pa maja.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës së prodhimit të bukës së misrit dhe thekrës;
- të përgatisë dhe të interpretojë recepturat për prodhimin e bukës së misrit dhe thekrës (me/pa maja), sipas recetës;
- të përshkruajë hapat e procedurës për prodhimin e bukës së misrit dhe thekrës (me/pa maja);
- të përgatisë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e bukës së misrit dhe thekrës (me/pa maja);
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës së misrit dhe thekrës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës së misrit dhe thekrës, sipas instruksionit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të miellit të misrit

- dhe të miellit të thekrës, sipas kërkesave standarde;
- të përgatisë miellin e misrit, miellin e thekrës, ujin, majanë, kripën, sipas recepturës për prodhimin e bukës së misrit dhe thekrës (me/pa maja);
- të gatujë brumin e misrit me/pa maja, në mënyrë manuale, sipas recepturës;
- të gatujë brumin e thekrës me/pa maja, në mënyrë manuale, sipas recepturës;
- të vendosë brumërat e përgatitur në tava/forma për pjekje;
- të pjekë bukën e misrit/thekrës (me/pa maja), sipas regjimit teknologjik të pjekjes;
- të përgatisë për shitje bukën e misrit dhe të thekrës të prodhuar, sipas procedurave standarde;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
- të zbatojë rregullat e HACCP;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin.
- të transportojë mbeturinat e ndryshme, në vendin e caktuar;
- 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 bukës së misrit dhe të thekrës (me/pa maja).

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 6 Kursanti përgatit bukën për shitje.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të vlerësojë cilësinë e bukës së prodhuar bazuar në kërkesat standarde për cilësinë e bukës;
- të kryejë identifikimin e defekteve në bukën e prodhuar bazuar në shenjat e jashtme dhe rezultatet e kontrollit të cilësisë së bukës së prodhuar;
- të analizojë dhe raportojë shkaqet e defekteve në bukë dhe masat parandaluese;
- të kontrollojë gatishmërisë të makinës prerëse të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe përdorimit;
- të vlerësojë cilësinë e ambalazheve sipas kërkesave standarde për cilësinë etyre;
- të programojë parametrat e makinës prerëse të bukës, sipas udhëzuesit përkatës;
- të presë bukën me makineri, sipas procedurës;
- të ambalazhojë bukën me makineri ose në mënyrë manuale, sipas procedurave standarde të ambalazhimit dhe tregëtimit e bukës;

- të mirëmbajë makinerinë e prerjes/ambalazhimit të bukës, bazuar në manualin përkatës dhe rregullave të sigurimit teknik;
- t'u paraqesë/prezantojë klientëve, bukët e prodhuara me çmimet përkatëse të tyre.
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-shëndetësore;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të prerjes dhe ambalazhimit të bukës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

<p>Udhëzime për zbatimin e modulit</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të prodhimit të bukës, por rekomandohen dhe vizita në furra buke . - Instruktori duhet të bëjë sa më shumë demonstrime të procedurave të përgatitjes së lëndëve të para e atyre ndihmëse, gatimit, përpunimit, pjekjes, etj., të gjithë proceseve të punës në të cilat kalon prodhimi i llojeve të ndryshme të bukëve (bukë masive, bukë fshati, bukë dhe asortimente me shtesa, bukë misri, bukë thekre)si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese. - Kursantët duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, në procedurat e gatimit të brumit, pjekjes, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur, duke zbatuar standardet e profesionit. - Kursantët duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet e bukëve të prodhuara dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të asortimenteve me miell gruri dhe shtesa. - Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku kursantët kryejnë funksionin e ndihmësit të prodhuesit të bukës. - Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të bukës masive. - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të mësuarit.
<p>Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit</p>	<p>Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, makineritë dhe materialet e mëposhtme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repart për prodhimin e bukësme poste pune për prodhimin e bukës me miellra të ndryshëm (bukë masive, bukë fshati, bukë dhe asortimente me shtesa, bukë misri, bukë thekre)

-
- Komplet i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme gatimin e asortimenteve me miell gruri, misri, thekre.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, formuese, thika sharrë, furra për pjekje, rafte profesionale për kullimin/ftohjen e bukës, makineri prerëse, ambalazhuese etj.
 - Kataloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Prodhimi i produkteve me miell gruri.”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PRODHIMI I PRODUKTEVE ME MIELL GRURI	MK-08-275-21
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për të prodhuar asortimente të brumrave me miell gruri, si asortimente me shtesa e fara drithore, kulaç me sodë, pite, petulla dhe krepa duke zbatuar recepturat përkatëse dhe procesin teknologjik.	
Kohëzgjatja e modulit	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; dhe 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e prodhuesit të brumit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti prodhon produkte me shtesa dhe fara drithore. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës; - të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e asortimenteve me shtesa e fara drithore; - të përshkruajë hapat e procedurës për prodhimin e produkteve me shtesa (ullinj, djathë, erëza, gjizë, presh, qepë, spinaq, fruta të thata) dhe fara drithore; - të përgatisë vendin dhe mjeteve të punës për prodhimin e asortimenteve me shtesa dhe fara drithore, sipas procedurave standarde; - të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit; - të kontrollojë gatishmërinë e pajisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës, sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre; - të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse (miell, ujë, kripë, maja, yndyrë) dhe shtesat(ullinj, djathë, erëza, gjizë, presh, qepë, spinaq, fruta të thata) për prodhimin e produkteve me shtesa dhe fara drithore, sipas recepturës dhe kartës teknologjike; - të përgatisë yndyrën, qumështin, sipas recetës dhe procedurës; - të gatuajë brumin me maja industriale dhe ullinj dhe erëza, sipas procedurës dhe kartës teknologjike; - të gatuajë brumin me maja të industriale dhe djathë dhe erëza, sipas procedurës dhe kartës teknologjike; - të gatuajë brumin me maja të industriale dhe fara drithore, sipas procedurës dhe kartës teknologjike; - të gatuajë brumin me maja të industriale dhe fruta të thata (rrush, papaja Tajlandeze etj), sipas procedurës dhe kartës teknologjike; 	

- të përpunojë brumin për asortimente me shtesa dhe fara drithore me makineri ose në mënyrë manuale, sipas kartës teknologjike;
- të dekorojë asortimentet e brumit (para/pas pjekjes). sipas modelit;
- të pjekë asortimentete e bukës të prodhuar sipas llojit, duke zbatuar parametrat e pjekjes dhe kartën teknologjike;
- të përgatitë asortimentet e prodhuara me shtesa e fara drithore për shitje;
- përcaktojë rezen e miellitë llogarisë koston e prodhimit dhe çmimin për njësi prodhimi më shtesa e fara drithore;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë për prodhimin e asortimenteve me shtesa e fara drithore, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin e mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-shëndetësore;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të produkte me shtesa dhe fara drithore.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 2 Kursanti prodhon kulaç me sodë buke.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë recepturat për prodhimin e kulaçit me sodë buke(tradicional) sipas procedurave standarde;
- të përshkruajë hapat e procedurës për prodhimin e kulaçit me sodë buke;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e kulaçit me sodë buke sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të bukës sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparaturave dhe makinerive në linjën e prodhimit të bukës sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë miellin, ujin dhe lëndët ndihmëse sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik;
- të gatujë brumin me sodë buke sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin për bukë kulaç me sodë me makineri ose në mënyrë manuale sipas kartës teknologjike;
- të dekorojë kulaçin sipas modelit para ose pas pjekjes;
- të pjekë kulaçin në furrë sipas parametrave;
- të përgatisë kulaçin me sodë të prodhuar për shitje;
- të përcaktojë rendimentin (rezen) e produktit të prodhuar;
- të llogarisë koston e prodhimit dhe çmimin e kulaçit me sodë

- të për njësi të prodhuar;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike, për njësi prodhimi;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë e prodhimit të kulaçit me sodë, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës për prodhimit e kulaçit me buke.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti prodhon byrekë.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të byrekut, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit;
- të përgatisë recepturën sipas llojit të brumit/të byrekut.
- të përshkruajë hapat e procedurës për prodhimin e byrekut;
- të përgatisë miellin dhe lëndët e tjera ndihmëse për prodhimin e byrekut;
- të dozojë miellin dhe lëndët e tjera ndihmëse për prodhimin e byrekut;
- të gatujë brumin për byrek në mënyrë manuale/brumëgatuese sipas procesit teknologjik;
- të pushojë brumin;
- të përpunojë brumin (të hapë në peta brumin), sipas standardit dhe kartës teknologjike;
- të përgatisë brumin për mbushje, sipas standardit, formës dhe madhësisë së byrekut;
- të kryejë mbushjen e brumit sipas llojit të byrekut dhe procedurës përkatëse;
- të kryejë mbushjen e brumit, para ose pas pjekjes, sipas recetës/modelit;
- të dekorojë byrekun para/pas pjekjes, sipas modelit;
- të pjekë byrekun, duke zbatuar parametrat e paracaktuar në procesin teknologjik;
- të ambalazhojë byrekun;
- të përgatisë për shitje byrekun, sipas procedurave standarde;
- të përcaktojë rendimentin (rrezën) e produktit të prodhuar;
- të llogarisë koston e prodhimit dhe çmimin e byrekut të prodhuar;
- të mirëmbajë pajisjet për përgatitjen e brumit të byrekut;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar

- rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë prodhimit të byrekut.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti prodhon pite, petulla dhe krepave.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë dhe interpretojë me korrektësi recepturat për prodhimin e pites/petullave/krepave;
- të përshkruajë hapat e procedurës për prodhimin e pites/petullave/krepave;
- të përgatitë vendin e punës, mjetet dhe pajisjet për prodhimin e piteve/petullave/krepave sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë linjën e prodhimit të produkteve të brumit (pite/petulla/krepa) sipas procedurave standarde;
- të kontrollojë gatishmërinë e paisjeve, aparatave dhe makinerive në linjën e prodhimit pites/petullave/krepave sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit të tyre;
- të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës dhe recepturës;
- të gatujë brumin sipas recetës, recepturës dhe kartës teknologjike;
- të përpunojë brumin sipas asortimentit (pite/ petulla/ krepa) dhe sipas kartës teknologjike;
- të dekorojë produktet para /pas pjekjes, sipas recetës dhe modelit;
- të pjekë /skuqë /përvëlojë produktit, duke zbatuar parametrat, sipas kartës teknologjike;
- të përgatisë për shitje asortimentet e prodhuara pite/ petulla/krepa (petë tigani), sipas procedurave standarde;
- të përcaktojë rendimentin (rezen) e produktit të prodhimit;
- të llogarisë koston e prodhimit dhe çmimin për njësi produkti të prodhuar;
- të mirëmbajë pajisjet dhe makineritë e prodhimit të piteve /petullave /krepave, bazuar në manualin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë punës gjatë prodhimit të piteve, petullave dhe krepave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore ose në reparte të gatimit të bukës që është përzgjedhur për kryerjen e kursit. Rekomandohen dhe vizita të kursantëve në furra apo fabrika të tjera buke.
- Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet e ilustruara me material pamore dhe shembuj për mjediset, pajisjet, veglat, lëndët e para e ndihmëse dhe demonstrime konkrete të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore, për përgatitjen e asortimenteve me shtesa, kulaç me sodë buke, byrek, pite, petulla, krepa, si dhe për zbatimin e teknikave të ndryshme për prodhimin e produkteve me bazë brumi, fillimisht në mënyrë të mbikqyrrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e përgatitjes dhe prodhimit të asortimenteve me shtesa, kulaç me sodë buke, byrek, pite, petulla, krepa.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Repart me poste pune për prodhimin e produkteve të tjera të brumit me miell gruri.
 - Kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të pastičerisë së furrës, për përgatitjen e brumërave prodhimin e asortimenteve të tjera të brumit me miell gruri.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e produkteve të tjera të brumit me miell gruri sipas modulit dhe recetave.
 - Mjete matëse të vëllimeve dhe peshave.
 - Kompleti i prodhimit të asortimenteve të tjera të brumit me miell gruri.
 - Produkte të ndryshme për prodhimin e asortimenteve të tjera të brumit me miell gruri.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesat dhe materialet të shkruara, receta të ndryshme në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Prodhimi i picave”.

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I PICAVE	MK-08-276-21
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson kursantët për të përzgjedhur e përgatitur lëndë e para, ndihmëse dhe shtesat për përgatitjen e mbushjes së picës, salcës dhe brumit të picës, për të përpunuar e pjekur pica sipas llojit dhe procesit teknologjik, si dhe për llogaritjen e kostos dhe çmimit të picës dhe përgatitjes së picës për shitje/servirje.	
Kohëzgjatja e modulit	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori;80% Praktikë; 10% Vlerësime.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e prodhuesit të brumit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti përshkruan mjedisin dhe mjetet e punës që përdoren për prodhimin e picave. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të përshkruajë mjediset, mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës për prodhimin e picave;- të përshkruajë mjetet dhe pajisjet që përdoren për prodhimin e picave;- të përshkruajë përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e picave;- të përshkruajë lëndët e para për prodhimin e picave dhe përdorimet e tyre;- të tregojë detergjentët dhe dezinfektantët në repartin e prodhimit të picave;- të përshkruajë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarive për prodhimin e picave. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none">- Pyetje përgjigje me gojë.- Pyetje përgjigje me shkrim. <p>RM 2 Kursanti përgatit lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e mbushjes së picës. Kriteret e realizimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none">- të veshë uniformën e picierit;- të zbatojë udhëzuesin për përgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e mbushjes së picës;- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës sipas procedurave standarte;- të higjienizojë linjën e prodhimit të picave sipas procedurave	

- standarde;
- të përzgjedhë thikat për prerje;
 - të përzgjedhë perimet, djathërat dhe nënproduktet e mishit për mbushjen e picës;
 - të kryejë procese parapërgatitore për mbushjen e picës (të lajë, qëroje, presë perimet);
 - të presë/grijë djathrat dhe nënproduktet e mishit;
 - të ambalazhojë dhe ruajë produktet e përgatitura për mbushje;
 - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
 - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së mbushjeve të picës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti përgatit salca/pate për pica.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për përgatitjen e salcës/pate për pica;
- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e salcave/pate;
- të përgatitë salcën e kuqe bazë;
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së salcës/patesë;
- të ruajë salcën/patenë në temperaturën e duhur;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së salca/pate për pica.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti përgatit brumin e picës.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatitë vendin dhe mjetet e punës për përgatitjen e brumit të picës, sipas llojit;
- të përzgjedhë llojet e ndryshme të miellit;
- të parapërgatitë miellin për brumë (sitja);
- të dallojë tipologjinë (rrezen dhe forcën) e miellit për përgatitjen e brumit;
- të përgatitë lëndët ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit të picës (kripë, maja, vaj ulliri etj.);
- të përgatisë brumin e picës në mënyrë manuale;
- të përgatisë brumin e picës me brumgatuese;
- të përgatitë brumin për fokaçe dhe brusketë;
- të përshkruajë kushtet optimale të ardhjes dhe ruajtjes së

- brumit;
- të ndajë brumin në porcione;
- të ruajë brumin në ambiente frigoriferike;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë dhe ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit të picës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 5 Kursanti pjek picën.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë kushtet paraprake për pjekjen e picës;
- të tregojë parametrat e duhura për pjekjen e picës;
- të praktikojë kalimin e picës në lopatë;
- të praktikojë kalimin e picës nga lopata në furrë;
- të pjekë picën;
- të zbatojë kohën e duhur të pjekjes;
- të praktikojë heqjen e picës nga furra në pjatancë;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë pjekjes së picës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 6 Kursanti përgatit servirjen e picës.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përgatitë mjetet e punës për servirjen e picës;
- të përshkruajë mënyrat e ndryshme të servirjes së picës;
- të përzgjedhë pjatancat e duhura për servirjen e picës;
- të presë picën;
- të përgatitë picën për paketim;
- të përgatisë servirjen e picës dhe për shërbim katering;
- të kryejë llogaritje të theshta ekonomike për koston dhe çmimin për një picë, sipas llojit;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së picës;
- të zbatojë rregullat e komunikimit me etikë profesionale;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore ose piceri, ku përgatiten e serviren pica që është përzgjedhur për kryerjen e kursit. Rekomandohen dhe vizita të kursantëve në piceri të tjera.
- Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet e ilustruara me material pamore dhe shembuj për mjediset, pajisjet, veglat, lëndët e para e ndihmëse dhe demonstrime konkrete të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për prodhimin e picave.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore, për përgatitjen e llojeve të ndryshme të picave, si dhe për zbatimin e teknikave të ndryshme për prodhimin e tyre, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për prodhimin e picave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të vlerësimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Repart me poste pune për prodhimin e picave.
 - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të picerisë, për përgatitjen e picave.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e picave.
 - Mjete matëse të vëllimeve dhe peshave.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara, receta të ndryshme në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Prodhimi i biskotave”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I BISKOTAVE	MK-08-277-21
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson kursantët për të përzgjedhur e përgatitur lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat përmirësuesesë, si dhe për të kryer sipas procedurës, proceset e përgatitjes së brumit, shkrifërimit, punimit/pushimit, formimit, pjekjes, ftohjes, si dhe llogaritjen e kostos dhe përgatitjes për shitje të biskotave të prodhuara.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e prodhuesit të brumit”	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti kryen procese përgatitore për prodhimin e biskotave. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës; - të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde; - të higjienizojë linjën e prodhimit të biskotave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit; - të përgatisë dhe interpretojë receptura për prodhimin e biskotave; - të pranojë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e biskotave, sipas kërkesave standarde; - të përzgjedhë miellin për prodhimin e biskotave; - të vlerësojë treguesit organo-shqisore të miellit (ngjyra, aroma, shija, prova e kërcitjes), lëndëve ndihmëse dhe shtesave, sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde; - të mbikqyrë vlerësimin e treguesve fiziko-kimikë të miellit (shkalla e bluarjes, gluteni) sipas metodave të analizës dhe kërkesave standarde; - të zbatojë rregullat e HACCP në repartin e prodhimit të biskotave; - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-shëndetësore; - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit në gjatë punës në linjën e prodhimit të biskotave. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pyetje përgjigje me gojë - Vëzhgim me listë kontrolli. 	

RM 2 Kursanti prodhon biskota me brumë të shkrifët.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjeve, makinerive në linjën e prodhimit të biskotave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të biskotave;
- të kontrollojë gatishmërinë e brumëgatueses, furrës së pjekjes sipas manualit të ndërtimit dhe funksionimit;
- të hedhë lëndët e para dhe lëndët ndihmëse në brumëgatuese, sipas rradhës e veçorive të recetës;
- të përgatisë brumin në mënyrë manuale ose në brumëgatuese, sipas procedurave standarde;
- të vlerësojë treguesit organo-shqisorë të brumit të biskotave, sipas kërkesave standarde për brumin e shkrifëruar;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës për përgatitjen e brumit, pjekjes së biskotave sipas manualit të përdorimit dhe rregullave të sigurimit teknik;
- të llogarisë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e biskotave me brumë të shkrifët të prodhuar;
- të pastrojë vendin e punës në repartin e përgatitjes / pjekjes së brumit, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit, gjatë procesit të përgatitjes së brumit të biskotave dhe pjekjes së tyre.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti prodhon biskota me brumë të zgjatur.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesin për gatishmërinë e linjës;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë vendin e punës, pajisjet, makineritë për përpunimin e brumit, në linjën e prodhimit të biskotave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të brumërave;
- të kontrollojë gatishmërinë e pajisjeve dhe makinerive për përpunimin e brumit dhe pjekjen: për prodhimin e biskotave;
- të coptojë brumin e biskotave në mënyrë manuale/makineri, sipas parametrave të kërkuar;
- të peshojë brumin e biskotave me peshore të thjeshtë (teknike) peshore elektronike (automatike), sipas parametrave të kërkuar;
- të peshojë brumin e biskotave me peshore automatike duke

- zbatuar rregullat e peshimit;
- të japë formën e dëshiruar të brumit të biskotave, në mënyrë manuale sipas modelit dhe recetës;
- të japë formën e dëshiruar të brumit të biskotave, me makineri formimi/stampimi, sipas formatit të planifikuar;
- të vendosë brumin në tava/forma, sipas procedurës;
- të dekorojë biskotat para/pas pjekjes, sipas modelit (formatit);
- të riciklojë pjesët e brumit të mbetur pas dhënies së formës të brumit të biskotave;
- të mirëmbajë pajisjet dhe mjetet e punës, duke zbatuar udhëzuesin përkatës dhe rregullat e sigurimit teknik;
- të llogarisë rendimentin, koston e prodhimit dhe çmimin e biskotave me brumë të zgjatur të prodhuar;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë procesit të përpunimit të brumit të zgjatur të biskotave.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të prodhimit të biskotave, por rekomandohen dhe vizita në furra, pastičeri apo fabrika të tjera prodhimi të biskotave.
- Mësuesi/instruktori/teknologu duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të procedurave të gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit të asortimenteve të biskotave si dhe demonstrime të përdorimit të mjeteve dhe materialeve të nevojshme për këto procese.
- Kursantët duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit për gatim, në procedurat e gatimit të brumit, pjekjes, ambalazhimit të biskotave si dhe në llogaritje të rendimentit, koston së prodhimit dhe çmimit të biskotave të prodhuara, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur.
- Kursantët duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të biskotave, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lendëve të para e atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të biskotave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të vlerësimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

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

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

- Repart për prodhimin e biskotave me poste pune për prodhimin e biskotave;
 - Kompleti i veglave, pajisjeve dhe materialeve të nevojshme për proceset e e prodhimit të biskotave.
 - Peshore, dozatorë, sita, brumëgatuese, makineri prerëse formuese, stampuese, furrë, petëzues, ambalazhuese etj.
 - Kataloge, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

6. Moduli “Prodhime të pastiçerisë së furrës”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PRODHIME TË PASTIÇERISË SË FURRËS	MK-08-278-21
Qëllimi i modulit	Një modul që njih kursantët me mjedisin, mjetet e punës, lëndët e para e ndihmëse në pastiçerinë e furrës si dhe i aftëson ata për përgatitjen e brumërave, kremërave bazë në pastiçeri dhe shurubeve, për prodhimin e asortimenteve të pastiçerisë së furrës, sipas recetës dhe procesit teknologjik.	
Kohëzgjatja e modulit	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë dhe 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyryje në profesionin e prodhuesit të brumit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti kryen procese përgatitore për prodhimin e produkteve të pastiçerisë së furrës. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të lexojë udhëzuesat dhe instruksionet për prodhimet pastiçerisë së furrës; - të veshë uniformën në vendin e punës; - të përgatitë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde në repartet e pastiçerisë së furrës; - të higjienizojë linjat e prodhimeve të pastiçerisë së furrës, sipas procedurave standarde (për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit); - të përgatisë dhe interpretojë receptura të prodhimeve të pastiçerisë së furrës; - të vlerësojë treguesit organoshqisorë për lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat (era, shija, ngjyra), për prodhime të pastiçerisë së furrës, sipas analizës dhe kërkesave standarde; - të përcaktojë temperaturën e ujit; - të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse dhe shtesat, sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik në pastiçerinë e furrës; - të zbatojë rregullat e HACCP në pastiçerinë e furrës; - të pastrojë vendin e mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-shëndetësore; - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit, gjatë punës në repartet e pastiçerisë së furrës. <p>Instrumentet e vlerësimit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pyetje përgjigje me gojë. - Vëzhgim me listë kontrolli. 	
	<p>RM 2 Kursanti përgatit brumërat bazë në pastiçerinë e furrës. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë:</p>	

- të përgatisë vendin e punës për përgatitjen e brumërave bazë në pastiçerinë e furrës;
- të përzgjedhë mjetet e punës, veglat, pajisjet për përgatitjen e brumërave bazë në pastiçerinë e furrës;
- të përgatisë mjetet e punës, veglat, pajisjet për përgatitjen e brumërave bazë në pastiçerinë e furrës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumërave bazë (të shkrifët, pandispanjë, fruror, të zier, sfoliat) në pastiçerinë e furrës;
- të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumërave bazë (të shkrifët, pandispanjë, fruror, të zier, sfoliat) në pastiçerinë e furrës;
- të përgatisë brumë të shkrifët, sipas recetës për asortimente në pastiçerinë e furrës;
- të përgatisë brumë të pandispanjë, sipas recetës për asortimente në pastiçerinë e furrës;
- të përgatisë brumë fluror, sipas recetës për asortimentenë pastiçerinë e furrës;
- të përgatisë brumë të zier, sipas recetës për asortimente në pastiçerinë e furrës;
- të përgatisë brumë sfoliat, sipas recetës për asortimente në pastiçerinë e furrës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për brumërat bazë të pastiçerisë prodhuar;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumërave bazë të pastiçerisë së furrës të prodhuar;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumërave në pastiçerinë e furrës;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për një njësi prodhimi;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës gjatë përgatitjes së brumërave bazë në pastiçerinë e furrës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit bazë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti përgatit kremërat bazë në pastiçerinë e furrës.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e kremërave bazë në pastiçerinë e furrës;
- të përshkruajë llojet dhe përdorimet e kremërave bazë në pastiçerinë e furrës;
- të tregojë veçoritë e kremërave bazë të pastiçerisë së furrës (marengë, krem pastiçerie, ober, glase transparente, kakao /çokollatë, vanilje, karamel, zup etj.);
- të interpretojë dhe përgatisë recetat bazë të kremërave në

- pastiçerinë e furrës;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e kremrave bazë në pastiçerinë e furrës;
 - të përzgjedhë lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat sipas recetës për përgatitjen e kremrave bazë në pastiçerinë e furrës;
 - të përgatisë kremin marengë (rrahje e të bardhave të vezëve me sheqer, zierje e shurupit karamel, përzjerje dhe ftohje e kremit), sipas procedurës;
 - të përgatisë kremin e pastiçerisë (zierje e qumështit, përzjerje e vezëve, miellit dhe sheqerit më vete, përzjerje e tyre bashkë me qumështin, ftohje, aromatizim dhe shtim i lëndëve ndihmëse sipas procedurës dhe recetës përkatëse të kremit të pastiçerisë;
 - të përgatisë kremin ober (përgatitje e lëndëve të para dhe ndihmëse, përzjerje në makinë e gjalpfit (margarinës së posaçme) me sheqer pluhur, aromatizimin e duhur, shtim i lëndëve ndihmëse sipas recetës përkatëse të kremit ober;
 - të përgatisë kremin glase transparente (përgatitje e lëndëve të para e ndihmëse, vlimi, shtimi i peletinës, limonit dhe ftohja) sipas procedurës dhe recetës përkatëse të kremit glase transparente;
 - të përgatisë krem kakao/çokollatë (përgatitje e lëndëve të para e ndihmëse, zierje e ujit (qumështit) përzjerjen në makinë të vezëve, miellit dhe kakaos, sheqerit dhe vaniljes, përzjerje e tyre me ujë, ftoje) sipas procedurës dhe recetës përkatëse të krem kakao/çokollatë;
 - të përgatisë krem vanilje (ngrohje e kremit të pastiçerisë, shkrirje e xhelatinës së zbutur për krem vanilje, bashkim me pjesën tjetër të kremit, shtimi i panës së rrahur, përzjerje në mënyrën e duhur, ruajtje) sipas procedurës dhe recetës përkatëse të krem vanilje;
 - të përgatisë kremëra të tjerë si krem karamel, zup etj, sipas procedurës dhe recetës përkatëse;
 - të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për një njësi prodhimi;
 - të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës gjatë përgatitjes së kremrave bazë në pastiçerinë e furrës;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit të punës gjatë përgatitjes së kremrave bazë në pastiçerinë e furrës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti përgatit shurupë në pastiçerinë e furrës.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e shurupëve;

- të tregojë llojet, përdorimet dhe veçoritë e shurupreve;
- të interpretojë dhe përgatisë recetat bazë të shurupreve që përdoren në pastiçerinë e furrës;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e shurupreve;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e shurupreve;
- të përgatitë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të vendosë në enë dhe ziej shurupin sipas kërkesave;
- të kryejë ftohjen dhe aromatizimin e duhur të shurupit;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për një njësi prodhimi;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës për përgatitjen e shurupit;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së shurupëve.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 5 Kursanti prodhon produkte të pastiçerisë së furrës.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës së prodhimit të asortimenteve të pastiçerisë së furrës;
- të parapërgatitë vendin e punës për prodhimin e asortimenteve me brumërat bazë të pastiçerisë së furrës;
- të interpretojë dhe përgatisë recetat bazë të prodhimeve të pastiçerisë së furrës;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për prodhimin e asortimenteve me brumërat bazë të pastiçerisë së furrës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e shurupëve;
- të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të prodhojë asortimente të pastiçerisë së furrës me brumë të shkrifët (pasta flora), sipas recetës dhe procedurës;
- të prodhojë asortimente të pastiçerisë së furrës me brumë pandispanjë (asortimente/torta, pasta etj.), sipas recetës dhe procedurës;
- të prodhojë asortimente të pastiçerisë së furrës me brumë fluror (asortimente/kajmaklie/mafishe, bize), sipas recetës dhe procedurës;
- të prodhojë asortimente të pastiçerisë së furrës me brumë të zier (asortimente/pastashuta, tollumba), sipas recetës dhe procedurës;
- të prodhojë asortimente të pastiçerisë së furrës me brumë sfoliat (asortimente/trigona, pasta), sipas recetës dhe procedurës;
- të dekorojë ëmbëlsirate prodhuara, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat dhe duke përdorur elementet e estetikës;

- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e pastiçerisë së furrës, sipas kërkesave standarde për llojin e tyre;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të pastiçerisë së furrës të prodhuara;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për kostot dhe çmimet e produkteve të pastiçerisë së furrës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës për prodhimin e asortimenteve me brumërat bazë të pastiçerisë së furrës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit bazë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore furrë-pastiçeri ose në pastiçerinë që është përzgjedhur për kryerjen e modulit. Rekomandohen dhe vizita të kursantëve në pastiçeri të tjera.
- Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet e ilustruara me material pamore dhe shembuj për mjediset, pajisjet, veglat, lëndët e para e ndihmëse dhe demonstrime konkrete të prodhimit të produkteve të pastiçerisë së furrës.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore, për përgatitjen e brumërave, kremërave, shurupeve si dhe për zbatimin e teknikave të ndryshme për prodhimin e asortimenteve të pastiçerisë së furrës, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve, duhet t'u kërkohej atyre që të përshkruajnë konkretisht standardet për pastiçerinë e furrës, kërkesat për higjienën, mjedisin, pajisjet, veglat, lëndët e para e ndihmëse etj.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të vlerësimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Repart pastiçerie real ose furrë – pastiçeri.
 - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të pastiçerisë së furrës, për përgatitjen e brumërave bazë të pastiçerisë së furrës.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e brumërave bazë, kremrave dhe shurupeve të pastiçerisë sipas recetave.
-

-
- Mjete matëse të vëllimeve dhe peshave.
 - Komplet i veshjes së pastiçierit të furrës.
 - Produkte të ndryshme të pastiçerisë së furrës.
 - Katalogë, manuale, udhëzuesa dhe materiale të shkruara, receta të ndryshme në mbështetje të çështjeve që trajtohen në këtë modul.
-

7. Moduli “Prodhimi i makaronave”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PRODHIMI I MAKARONAVE	MK-08-279-21
Qëllimi i modulit	Një modul praktik që aftëson kursantët për të përgatitur semolën, lëndët ndihmëse dhe shtesat përmirësuese sipas recepturave dhe procesit teknologjik të prodhimit të makaronave të freskëta dhe ato industriale, për llogaritjen rendimentit, koston dhe për përgatitjen për shitje të makaronave të prodhuara.	
Kohëzgjatja e modulit	60 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç dhe të ketë kryer modulën “Hyrje në profesionin e prodhuesit të brumit”	
Rezultatet e të mësuarit (RM), dhe procedurat e vlerësimit	<p>RM 1 Kursanti kryen procese përgatitore për prodhimin e makaronave.</p> <p><i>Kriteret e vlerësimit:</i></p> <p>Kursanti duhet të jetë i aftë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - të lexojë udhëzuesat dhe instruksionet për prodhimin e makaronave; - të veshë uniformën në vendin e punës në prodhimin e makaronave; - të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde në repartet e prodhimit të makaronave; - të higjienizojë linën e prodhimit të makaronave, sipas procedurave standarde (për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e përpunimit të brumit dhe linjës së prodhimit të makaronave); - të përgatisë dhe interpretojë receptura të llojeve të ndryshme të makaronave në mënyrë artizanale dhe industriale; - të vlerësojë treguesit organo-shqisorë (era, shija, ngjyra), për lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat për prodhimin e makaronave sipas analizës dhe kërkesave standarde; - të përgatisë lëndët e para dhe ndihmëse dhe shtesat, sipas recepturës dhe procedurave standarde të procesit teknologjik të prodhimit të makaronave; - të zbatojë rregullat e HACCP në prodhimin e makaronave; - të pastrojë vendin dhe mjetet e punës, duke respektuar rregullat higjieno-shëndetësore; - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit, gjatë punës në repartin e prodhimit të makaronave. <p><i>Instrumentet e vlerësimit:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pyetje përgjigje me gojë. 	

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

RM 2 Kursanti prodhon makarona të freskëta.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e mjeteve, pajisjeve për prodhimin e makaronave të freskëta;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;
- të higjienizojë mjetet dhe vendin e punës për prodhimin e makaronave të freskëta, sipas procedurave standarde të higjienizimit;
- të përgatisë recepturën sipas llojit të brumit/makaronave të freskëta;
- të përgatisë miellin;
- të dozojë miellin;
- të përgatisë lëndët shtesë;
- të dozojë lëndët shtesë;
- të gatujë brumin e makaronave të freskëta;
- të vlerësojë cilësinë e brumit të makaronave të freskëta;
- të mbikqyrë pushimin e brumit;
- të përpunojë brumin (të hapë në peta) në pajisje të thjeshta petëzimi të brumit të makaronave;
- të formojë brumin në forma të ndryshme;
- të vlerësojë cilësinë e makaronave të freskëta;
- të identifikojë defektet e makaronave të freskëta;
- të analizojë në mënyrë profesionale shkaqet e defekteve të makaronave të freskëta;
- të ambalazhojë makaronat e freskëta;
- të mirëmbajë paisjet për përgatitjen e brumit të makaronave të freskëta;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për njësi prodhimi;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës në repartin e përgatitjes së makaronave të freskëta;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit për prodhimin e makaronave të freskëta.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti prodhon makarona industriale.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të lexojë dhe zbatojë udhëzuesit për gatishmërinë e linjës së prodimit të makaronave industriale;
- të përgatisë vendin dhe mjetet e punës, sipas procedurave standarde;

- të higjienizojë linjën e prodhimit të makaronave, sipas procedurave standarde për pastrimin dhe higjienizimin në repartet e prodhimit të makaronave në fabrikë;
- të kontrollojë gatishmërinë e dozatorëve, vidës së kompresionit, përzierësit dhe presës së makaronave;
- të përgatisë recepturën sipas llojit të brumit/makaronave;
- të dozojë miellin (semolën) dhe ujin sipas recepturave;
- të mbikqyrë punimin e parë të brumit në vidën e kompresionit;
- të dozojë shtesat (shtesa në gjendje të lëngët);
- të mbikqyrë homogjenizimin dhe presimin e brumit të makaronave;
- të kontrollojë parametrat e zonave të ftohjes/ngrohjes (për realizimin e paratharjes);
- të kontrollojë gatishmërinë e trafilës/inserteve/teflon/prerëses së makaronave;
- të për zgjedhë trafilën e makaronave;
- të mbikqyrë montimin dhe ndërimin e trafilës;
- të mbikqyrë montimin e prerëses automatike (me thika) të makaronave në dalje të trafilës;
- të mbikqyrë programimin e këndit dhe shpejtësisë së prerjes së makaronave të formuara;
- të vlerësojë cilësinë e makaronave të formuara;
- të mbikqyrë fazat e tharjes së makaronave;
- të riciklojë makaronat e shformuara dhe mbetjet gjatë prerjes;
- të mirëmbajë makineritë në linjën e prodhimit të makaronave;
- të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për njësi prodhimi;
- të pastrojë vendin dhe mjetet e punës në repartin e përgatitjes së makaronave të freskëta;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit për prodhimin e makaronave të freskëta.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti përgatit makaronat për shitje.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të vlerësojë treguesit organoshqisorë të makaronave (era, shija, ngjyra, shkëlqimi) sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të mbikqyrë vlerësimin për treguesit fizikë të makaronave (prova e valimit, qëndrueshmëria në shplarje, sasia e ujit të përthithur) sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të identifikojë defektet në makaronat e prodhuara sipas

- shenjave të jashtme dhe rezultateve të kontrollit të cilësisë;
- të analizojë shkaqet e defekteve në makarona (feed-back i procesit teknologjik);
- të raportojë konkluzionet nga analiza profesionale për shkaqet e defekteve dhe masat parandaluese duke zbatuar standardet e profesionit;
- të kontrollojë gatishmërinë e makinerisë robot të ambalazhimit, sipas instruksionit të ndërtimit dhe funksionimit të tij;
- të vlerësojë cilësinë e ambalazheve sipas metodave dhe kërkesave standarde;
- të mbikqyrë programimin e parametrave (masë, temp e ngjitjes së materialit ambalazhues) e makinerisë robot (prerëse/ambalazhuese me termofiksimit dhe në vakuum);
- të mbikqyrë montimin e qeses ambalazhuese në makinën robot;
- të kryejë provën boshe të ambalazhimit për shmangien e defekteve sipas udhëzuesit përkatës të makinerisë;
- të kryejë ambalazhimin e makaronave, sipas rregullave standarde të ambalazhimit dhe ruajtjes së makaronave;
- të përcaktojë rendimentin (rrezen), koston e prodhimit të makaronave të freskëta dhe industriale të prodhuara;
- të pastrojë vendin e punës, duke respektuar rregullat higjieno-sanitare;
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së makaronave për shitje.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të reparteve të prodhimit të makaronave, në reparte të përpunimit të brumërave në kuzhina, në punishte makaronash artizanale (makarona të freskëta), por rekomandohen dhe vizita në linja të thjeshta apo fabrika moderne të prodhimit të makaronave.
- Kursantët duhet të përfshihen në veprimtari konkrete pune për përzgjedhjen dhe përgatitjen e miellit, lëndëve ndihmëse, në procedurat e përgatitjes së brumit, presimit, formimit, prerjes, tharjes, ambalazhimit të makaronave si dhe në llogaritje të rendimentit, koston e prodhimit dhe çmimit të makaronave të prodhuara, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në mënyrë profesionale në lidhje me procedurat e punës për proceset kryesore të prodhimit të makaronave të freskëta dhe ato industriale, në lidhje me vlerësimin e cilësisë të lëndëve të para e atyre ndihmëse, të produkteve të ndërmjetme, të produktit përfundimtar, në lidhje me defektet dhe gjetjen e rrugëve për shmangien e tyre gjatë procesit teknologjik të prodhimit të makaronave.
- Rekomandohet metoda e “lojës me role”, ku kursantët kryejnë

funkcionin e punëtorit.

- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e prodhimit të makaronave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të vlerësimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

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

- Repart për prodhimin e makaronave (punishte/kuzhinë ose fabrikë.
 - Mjete punë, tavolinë, petëz, vizore, makineri e thjeshtë për petëzimin dhe prerjen e makaronave të freskëta.
 - Mjete pune, makineri (panel elektronik i kontrollit, dozator, presë, trafila, inserte, prerëse, tharëse, makineri robot për paketim etj.) për prodhimin e makaronave industriale.
 - Lënda e parë, ndihmëse, shtesa (semola, ujë, vezë, shtesa pure perimesh etj.) për prodhimin e makaronave.
 - Pankarta, katalog, udhëzues për prodhimin e makaronave të freskëta dhe ato industriale, makete, rregullore, standarde etj.
-