

REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E FINANCAVE DHE EKONOMISË
Drejtoria Rajonale e Ofrimit të Formimit Profesional Publik Gjirokastrë

PROGRAMI
I KURSIT TË VEÇANTË

“PASTIÇIER”

Kodi: P-20

Miratoi

DREJTORI

.....

Gjirokastrë, 2020

PROGRAMI I KURSIT TË VEÇANTË

“PASTIÇIER”

(P-20)

I. Profili Profesional i pastičierit

a) Karakteristikat e pastičierit

Pastičieri është i aftë të kryejë procedura të ndryshme të punës në pastičeri. *Pastičieri* është i aftë të kryejë **detyra** profesionale si i punësuar apo i vetpunësuar në biznese që ofrojnë shërbime pastičerie.

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, pastičieri duhet të zotërojë **njohuri** profesionale që kanë të bëjnë me konceptet dhe procedurat bazë të pastičerisë, si dhe **shprehi** profesionale që lidhen me veprimtarinë profesionale të pastičierit.

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

b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e pastičierit

Profesioni i pastičierit është i lidhur ngushtë me detyrat dhe punimet e ndryshme që kryhen në mjedise të pastičerisë si dhe në pastičeri të hoteleve, restoranteve, institucioneve publike e private apo pastičeri shtëpiake. Ky kurs profesional i jep mundësi kursantëve t’i drejtohen tregut të punës në industrinë ushqimore si pastičeri të kapaciteteve të vogla si dhe në mjaft reparte ndihmëse të prodhimeve të pastičerisë. Kështu, pastičieri, mund të punësohet ose vetëpunësohet në biznese që ofrojnë shërbimin e pastičierit. Me përvojë pune më të madhe dhe kualifikime të mëtijshme shtesë pastičieri mund të përparojë profesionalisht në nivelin e pastičierit të kualifikuar, por ai mund të krijojë një biznes të vetin në këtë sektor, duke punësuar edhe të tjerë. Pastičieri ka mundësitë për të përparuar në profesion duke kaluar në faza të ndryshme profesionale si: ndihmës-pastičier, pastičier, mjeshtër pastičerie, manaxher i pastičerisë dhe teknolog ushqimor. Sigurisht që këto faza kërkojnë përvojë të gjatë pune dhe trajnim të vazhdueshëm.

Profesioni i pastičierit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për përgatitjen e brumërave bazë të pastičerisë (brumë të shkrifët, brumë pandispanje, brumë fluror, brumë të zier, brumë sfoliat) dhe produkteve të pastičerisë me këto brumëra, llojeve të ndryshme shuruprash dhe kremrash, produkteve të ftohta të pastičerisë, produkteve të konfeterisë, produkteve të pastičerisë në kuzhinë etj.

Përfundimi me sukses i kursit profesional pastičier i pajis kursantët me certifikatën e punonjësit të kualifikuar në këtë profil profesional. Ky kurs profesional i përgatit kursantët me kompetenca profesionale për të ushtruar veprimtarinë profesionale të pastičierit.

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

Në përfundim të Kursit për pastičier, kursantët do të jenë të aftë të:

- zbatojnë standardet e profesionit;
- interpretojnë, përgatisin dhe receta të produkteve kryesore të pastičerisë;

- përzgjedhin lëndet e para dhe ndihmëse për produktet kryesore të pastiçerisë;
- përzgjedhin drejt, përdorin dhe mirëmbajnë veglat dhe pajisjet për punët e pastiçerisë;
- bëjnë peshime të sakta të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- përgatisin brumrat bazën e pastiçerisë;
- përgatisin kremrat e pastiçerisë dhe shuruprat;
- përgatisin asortimente me brumërat bazë të pastiçerisë;
- përgatisin produkte të ftohta të pastiçerisë;
- përgatisin produkte të konfeterisë;
- përgatisin produkte të pastiçerisë në kuzhinë;
- kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike për koston e recetave të produkteve të pastiçerisë;
- zbatojnë legjislacionin në veprimtarinë e pastiçerit;
- përshkruajnë rregullat e HACCP në pastiçeri;
- komunikojnë me etikë me eprorët, kolegët dhe klientët;
- zbatojnë rregullat e higjienës, sigurimit teknik dhe të ruajtjes së mjedisit në mjediset e punës.

III. Kërkesat e pranimit në Kursin “Pastiçier”

Pjesëmarrësit në Kursin për “Pastiçier” duhet të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë përfunduar arsimin e detyruar.

IV. Kohëzgjatja e Kursit për “Pastiçier”

320 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

V. Modulet e Kursit për “Pastiçier”

Nr.	Titulli i Modullit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet Mësimore
1	Hyrje në profesionin e pastiçierit	P-01-2020	40 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori 10% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të pastiçierit. 2. Kursanti përshkruan mjedisin dhe mjetet e punës në pastiçeri. 3. Kursanti përshkruan lëndët e para dhe ndihmëse në pastiçeri. 4. Kursanti llogarit kostot për receta të produkteve të pastiçerisë sipas normativave.
2	Përgatitja e brumërave bazë në pastiçeri	P-02-2020	50 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit brumë të shkrifët për asortimente në pastiçeri 2. Kursanti përgatit brumë pandispanje për asortimente në pastiçeri 3. Kursanti përgatit brumë fluror për asortimente në pastiçeri 4. Kursanti përgatit brumë të zier për asortimente në pastiçeri 5. Kursanti përgatit brumë sfoliat për asortimente në pastiçeri
3	Përgatitja e kremrave të pastiçerisë dhe shurupeve	P-03-2020	50 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit krem marengë 2. Kursanti përgatit krem pastiçeri 3. Kursanti përgatit krem ober 4. Kursanti përgatit glase transparente 5. Kursanti përgatit krem kakao(çokollatë) 6. Kursanti përgatit krem vanilje 7. Kursanti përgatit kremra të tjera në pastiçeri si: krem karamel, zup, panakotaetj. 8. Kursanti përgatit shurupe në pastiçeri.

4	Përgatitja e asortimenteve me brumërat bazë të pastiçerisë	P-04-2020	100 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit asortimente të pastiçerisë me brumë të shkrifët 2. Kursanti përgatit produkte të pastiçerisë me brumë pandispanje 3. Kursanti përgatit produkte të pastiçerisë me brumëfluror. 4. Kursanti përgatit produkte të pastiçerisë me brumë shu(të zier). 5. Kursanti përgatit produkte të pastiçerisë me brumë sfoliat.
5	Përgatitja e produkteve të ftohta të pastiçerisë	P-05-2020	50 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan veçoritë e produkteve të ftohta të pastiçerisë. 2. Kursanti përgatit akullore. 3. Kursanti përgatit kasata. 4. Kursanti përgatit parfe. 5. Kursanti përgatit granitet. 6. Kursanti përgatit semifredot.
6	Përgatitja e produkteve të konfeterisë	P-06-2020	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan veçoritë e konfeterisë. 2. Kursanti përgatit bombone. 3. Kursanti përgatit toron. 4. Kursanti përgatit hasude. 5. Kursanti përgatit hallva. 6. Kursanti përgatit suxhuk.

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 Certifikatën përkatëse që njihet nga MFE.

VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit për Pasticier:

1. Moduli “Hyrje në profesionin e pasticierit”

PËRSHKRUESI I MODULIT			
Titullidhe Kodi	HYRJE NË PROFESIONIN E PASTIÇIERIT		P-01-2020
Qëllimi i modulit	Një modul që njeh kursantët me veçoritë e profesionit të pastičierit, mjedisin dhe mjetet e punës, lëndët e para e ndihmëse në pastičeri, si dhe mënyrat kryesore të llogaritjes së kostos për recetat e produkteve të pastičerisë.		
Kohëzgjatja e modulit	40 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori; 10% Praktikë dhe 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	RM 1	Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të pastičierit. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës në pastičeri; - të përshkruajë kërkesat profesionale për punonjësit e pastičerisë; - të tregojë mundësitë e punësimit të pastičierit; - të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të punjonjësit të pastičierit; - të përshkruajë uniformën e pastičierit dhe dallojë pjesët përbërëse të saj; - të zbatojë rregullat e komunikimit me eprorët, kolegët dhe klientët; - të zbatojë rregulla të paraqitjes, higjienës dhe qëndrimit në punë; - të zbatojë kuadrin ligjor në veprimtarinë e pastičierit; - të zbatojë rregullat e HACCP në pastičeri; - të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe mbrojtjes në punë; - të zbatojë rregullat e ruajtjes së mjedisit në pastičeri. Instrumentet e vlerësimit: - Pyetje - përgjigje me gojë. - Pyetje - përgjigje me shkrim.	

**RM 2 Kursanti përshkruan mjedisin dhe mjetet e punës në
pastiçeri**

Kriteret e vlerësimit

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë mjedisin e punës dhe rëndësinë e organizimit të repartit të pastiçerisë;
- të përshkruajë mjetet, pajisjet dhe makineritë që përdoren në pastiçeri;
- të tregojë mënyrat e përdorimit të makinerive në pastiçeri, sipas manualeve të përdorimit;
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave higjieno- sanitare të repartit, si dhe ato të punonjësve;
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në repartin e pastiçerisë;
- të përshkruajë kushtet që duhet të plotësojë reparti, sipas standarteve ISO dhe HACCP.

Instrumentet e vlerësimit:

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

**RM 3 Kursanti përshkruan lëndët e para dhe ndihmëse në
pastiçeri**

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë llojet e miellrave që përdoren në pastiçeri;
- të shpjegojë rëndësinë e përcaktimit të rrezes së miellit;
- të shpjegojë treguesit cilësorë të miellit;
- të shpjegojë rëndësinë e përpunimit paraprak të miellit;
- të shpjegojë treguesit cilësorë të yndyrnave;
- të përcaktojë freskinë e vezës;
- të vlerësojë rëndësinë e përdorimit të frutave në pastiçeri;
- të dallojë llojet e sheqernave dhe glukozave që përdoren në pastiçeri, si dhe ndryshimet mes tyre;
- të dallojë erëzat që përdoren në pastiçeri;
- të përcaktojë treguesit organo-shqisorë të lëndëve të para e ndihmëse;
- të përcaktojë llojin e qumështit për prodhim, sipas recetës në pastiçeri;
- të vlerësojë rëndësinë e ujit, që përdoret për prodhim në pastiçeri;
- të vlerësojë kushtet e ambientit në repartin e pastiçerisë (lagështia, temperatura, etj.);

- të dallojë lëndët e para gjysëm të gatshme për prodhim në pastiçeri;
- të dallojë ngjyronjësit natyralë nga pigmentet industrialë;
- të përshkruajë rregullat e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4

Kursanti llogarit kostot për receta të produkteve të pastiçerisë sipas normativave.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të tregojë ç'janë njësitë matëse të vëllimeve dhe peshave dhe të japë shembuj për to;
- të dallojë mjetet për matjen e vëllimeve dhe peshave në pastiçeri;
- të realizojë matje të sakta të vëllimeve e peshave të lëndëve të para dhe ndihmëse të pastiçerisë;
- të interpretojë dhe shkruajë receta të produkteve të ndryshme të pastiçerisë;
- të llogarisë kostot për receta të produkteve të pastiçerisë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje-përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore ose në pastiçerinë që është përzgjedhur për kryerjen e kursit. 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 për punën në pastiçeri.
 - Kursantët duhet të angazhohen në diskutime në lidhje me mjedisin, kushtet dhe kërkesat e punës së pastiçierit.
 - Gjatë vlerësimit të kursantëve, duhet t'u kërkohej atyre që të përshkruajnë konkretisht standardet për profesionin e pastiçierit, 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 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, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme: - Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore. - Pasticëri e kompletuar me veglat dhe pajisjet e duhura. - Produkte të ndryshme të pasticërisë. - Mjete matëse të vëllimeve dhe peshave. - Komplet i veshjes së pasticërit. - Kataloge, manuale, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
---	---

2.Moduli “Përgatitja e brumërave bazë në pasticëri”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E BRUMËRAVE BAZË NË PASTIÇERI	P-02-2020
Qëllimii modulit	Një modul që aftëson kursantët të përgatisin brumërat bazë në pasticëri sipas recetës dhe procesit teknologjik.	
Kohëzgjatja e modulit	50 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikëdhe 10% Vlerësime.	
Niveli i parapëlqyer për pranin	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç. Të kenë kryer modulin “Hyrje në profesionin e pasticërit”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përgatit brumë të shkrifët për asortimente në pasticëri. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën në vendin e punës; - të përgatisë vendin e punës; - të përzgjedhë mjetet e punës; - të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për brumë të shkrifët për asortimente në pasticëri; - të përgatisë makineritë për gatimin e brumit të shkrifët për asortimente në pasticëri(zbatimi i parametrave të procesit teknologjik); - të përgatisë brumë të shkrifët sipas recetës për asortimente nëpasticëri;	

-
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për brumë të shkrifët;
 - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të shkrifët;
 - të llogarisë koston për brumin e shkrifët;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit të shkrifët në pastiçeri;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit të shkrifët në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 2 Kursanti përgatit brumë pandispanje për asortimente në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse përbrumë pandispanje për asortimente në pastiçeri;
- të përgatisë makineritë për gatimin e brumit të pandispanjës për asortimente në pastiçeri;
- të zbatojë parametrat e procesit teknologjik;
- të përgatisë brumë pandispanje sipas recetës për asortimente në pastiçeri;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për brumë pandispanje;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të pandispanjës;
- të llogarisë koston për brumin e pandispanjës;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit të pandispanjës në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit të pandispanjës në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 3 Kursanti përgatit brumë fluror për asortimente në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për brumë fluror për asortimente në pastiçeri;

- të përgatisë makineritë për gatimin e brumit fluror për asortimente në pastiçeri;
- të zbatojë parametrat e procesit teknologjik;
- të përgatisë brumë fluror sipas recetës për asortimente në pastiçeri
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për brumë fluror;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit fluror;
- të llogarisë koston për brumin fluror;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit fluror në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit fluror në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listëkontrolli

RM 4 Kursanti përgatit brumë të zier për asortimente në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për brumë të zier për asortimente në pastiçeri;
- të përgatisë makineritë për gatimin e brumit të zier për asortimente në pastiçeri;
- të zbatojë parametrat e procesit teknologjik;
- të përgatisë brumë të zier sipas recetës për asortimente në pastiçeri;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për brumë të zier;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të zier;
- të llogarisë koston për brumin e zier;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit të zier në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit të zier në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 5 Kursanti përgatit brumë sfoliat për asortimente në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;

- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për brumë sfoliat për asortimente në pastiçeri;
- të përgatisë makineritë për gatimin e brumit sfoliat për asortimente në pastiçeri;
- të zbatojë parametrat e procesit teknologjik;
- të përgatisë brumë sfoliat sipas recetës për asortimente në pastiçeri;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për brumë sfoliat;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit sfoliat;
- të llogarisë koston për brumin sfoliat;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit sfoliat në pastiçeri;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së brumit sfoliat në pastiçeri.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të pastiçerisë, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin për përgatitjen e brumërave bazë të pastiçerisë.
- Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së brumërave bazë të pastiçerisë, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e brumërave bazë, 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 realizimin e detyrave të dhëna.
- 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:

- Repart pastiçerie real ose repart pastiçerie të shkollës.
- Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e brumërave bazë të pastiçerisë.
- Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e brumërave bazë të pastiçerisë sipas modulit dhe recetave.

-
- Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara, receta të ndryshme në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Përgatitja e kremrave të pastiçerisë dhe shurupeve”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E KREMRAVE TË PASTIÇERISË DHE SHURUPEVE	P-03-2020
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për përgatitjen e kremrave të pastiçerisë dhe shurupeve.	
Kohëzgjatja e modulit	50 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë dhe 10% Vlerësime.	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç Të kenë kryer modulet “Hyrje në profesionin e pastiçerit” dhe “Përgatitja e brumërave bazë në pasticëri”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1	Kursanti përgatit krem marengë. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën në vendin e punës; - të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e kremit mareng; - të përshkruajë llojet dhe përdorimet e kremrave në pastiçeri; - të tregojë veçoritë e kremit mareng; - të interpretojë edhe përgatisë recetat bazë të kremit marengë; - të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e kremit - të bëjë përgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmë sesi pas recetës për krem mareng; - të bëjë rrahjen e të bardhave të vezëve me sheqer, sipas procedurës së duhur; - të bëjë zierjen e shurupit karamel sipas procedurës së duhur; - të bëjë përzierjen dhe ftohjen e kremit marengë, sipas procedurës së duhur; - të llogaritë koston e produktit; - të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit të punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 2 Kursanti përgatit krem pastiçerie.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e krem pastiçerie;
- të tregojë veçoritë e kremit të pastiçerisë;
- të interpretojë dhe përgatisë recetat bazë të krem pastiçerie;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e krem pastiçerie;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e krem pastiçerie;
- të bëjë përgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recetës, për krem pastiçerie;
- të bëjë zierjen e qumështit sipas procedurës së duhur;
- të bëjë përzjerjen e vezëve, miellit dhe sheqerit, sipas recetës;
- të bëjë përzjerjen e lëndëve të para bashkë me qumështin, sipas procedurës së duhur;
- të bëjë ftohjen, aromatizimin dhe shtimin e lëndëve ndihmëse sipas procedurës dhe recetës përkatëse;
- të llogaritë koston e produktit;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit të punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 3 Kursanti përgatit krem ober.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e krem ober;
- të tregojë veçoritë e kremit ober;
- të interpretojë dhe përgatisë recetat bazë të kremit ober;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e kremit ober;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmës të nevojshme për përgatitjen e kremit ober;
- të bëjë përgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmësesi pas recetës, për krem ober;

- të bëjë përzierjen në makinë të gjalpës (margarinës së posaçme) me sheqer pluhur, sipas procedurës së duhur;
- të bëjë aromatizimin e duhur të kremit ober;
- të shtojë lëndët ndihmë sesi pas recetës përkatëse;
- të llogaritë koston e produktit;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit të punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 4 Kursanti përgatit glase transparente.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatisë vendin e punës për përgatitjen e glase transparente;
- të tregojë veçoritë e glase transparente;
- të interpretojë dhe përgatisë recetat bazë të glase transparente;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e glase transparente;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmë se të nevojshme për përgatitjen e glase transparente;
- të bëjë përgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmë sesi pas recetës, për glase transparente;
- të realizojë procedurën e vlimit;
- të realizojë shtimin e peletinës, limonit dhe ftohjen e saj;
- të llogaritë koston e produktit;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit të punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 5 Kursanti përgatit krem kakao (çokollatë).

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatisë vendin e punës për përgatitjen e krem kakao (çokollatë);
- të tregojë veçoritë e kremit kakao (çokollatë);
- të interpretojë dhe përgatisë recetën bazë të kremit kakao

(çokollatë);

- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e kemit kakao (çokollatë);
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e kemit kakao (çokollatë);
- të realizojë zierjen e ujit (qumështit) për krem kakao (çokollatë);
- të realizojë përzjerjen në makinë të vezëve, miellit dhe kakaos, sheqerit dhe vaniljes sipas recetës dhe procedurës së duhur për krem kakao (çokollatë);
- të realizojë përzierjen e lëndëve të para me ujin (qumështin) për krem kakao (çokollatë);
- të realizojë ftohjen e krem kakao (çokollatë);
- të llogaritë koston e produktit;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit të punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 6 Kursanti përgatit krem vanilje.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e krem vanilje;
- të tregojë veçoritë e kemit vanilje;
- të interpretojë dhe përgatisë recetën bazë të kemit vanilje;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e kemit vanilje;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e kemit vanilje;
- të ngrohë kremin e pastiçerisë dhe shkrijë xhelatinën e zbutur për krem vanilje;
- të realizojë bashkimin me pjesën tjetër të kemit;
- të realizojë shtimin e panës së rrahur;
- të realizojë përzierjen në mënyrën e duhur për krem vanilje;
- të realizojë ruajtjen e kemit së vaniljes;
- të llogaritë koston e produktit;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit të punës.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 7 Kursanti përgatit kremra të tjera në pastiçeri si: krem karamel, zup, panakota etj.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e kremrave të ndryshëm sipas recetave;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e kremrave sipas llojit;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e kremrave sipas llojit;
- të bëjë përgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të përgatisë kremrat sipas procedurës dhe hapave;
- të dekorojë produktin përfundimtar;
- të llogaritë koston e produktit;
- të llogarisë kosto të produkteve të prodhura;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës për përgatitjen e shurupit;
- të respektojë rregullat e higjenës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së shurupeve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 8 Kursanti përgatit shurupë në pastiçeri.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e shurupëve;
- të tregojë llojet, përdorimet dhe veçoritë e shurupëve;
- të interpretojë dhe përgatisë recetat bazë të shurupëve që përdoren në pastiçeri;
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e shurupëve;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për përgatitjen e shurupëve;
- të bëjë përgatitjen e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas recetës;
- të vendosë në enë dhe ziejë e shurupin sipas kërkesave;
- të kryejë ftohjen dhe aromatizimin e duhur të shurupit;
- të llogaritë koston e produktit;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës për përgatitjen e shurupit;
- të respektojë rregullat e higjenës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së shurupëve.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

**Udhëzime për
zbatimin e modulit**

- Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të pastiçerisë, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin për përgatitjen e kremrave të pastiçerisë dhe shurupëve
- Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së kremrave të pastiçerisë dhe shurupëve, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore si dhe për përgatitjen e kremrave të pastiçerisë dhe shurupëve, 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 realizimin e detyrave të dhëna.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

**Kushtet e
domosdoshme
për realizimin e
modulit**

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:
- Repart pastiçerie real ose repart pastiçerie të shkollës.
 - Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e produkteve të ndryshme në modul.
 - Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas modulit dhe recetave.
 - Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara, receta të ndryshme në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Përgatitja e asortimenteve me brumërat bazë të pastiçerisë”

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE ME BRUMËRAT BAZË TË PASTIÇERISË	P-04-2020
Qëllimii modulit	Një modul që aftëson kursantët për përgatitjen e asortimenteve me brumrat bazë në pastiçeri sipas recetës dhe procesit teknologjik.	
Kohëzgjatja e modulit	100 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikëdhe 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç. Të ketë kryer modulet “Hyrje në profesionin e pastiçerit”, “Përgatitja e brumërave bazë në pasticeri” dhe “Përgatitja e kremrave të pasticerisë dhe shurubeve”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përgatit asortimente të pastiçerisë me brumë të shkrifët. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën në vendin e punës; - të përgatisë vendin e punës; - të përzgjedhë mjetet e punës; - të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente të pastiçerisë me brumë të shkrifët; - të përgatisë asortimente të pastiçerisë me brumë të shkrifët, sipas recetës dhe procesit teknologjik; - të përgatisë biskoteri me brumë të shkrifët, sipas recetës dhe procesit teknologjik; - të përgatisë pasta flora me brumë të shkrifët, sipas recetës dhe procesit teknologjik; - të dekorojë ëmbëlsirat, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat dhe duke përdorur elementete estetikës; - të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e pastiçerisë me brumë të shkrifët; - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të pastiçerisë me brumë të shkrifët; - të llogaritë koston për asortimente të pastiçerisë me brumë të shkrifët; - të mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe makineritë për përgatitjen e asortimenteve të pastiçerisë me brumë të shkrifët; - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë me brumë të shkrifët; - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë me brumë të shkrifët. Instrumentet e vlerësimit:	

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 2 Kursanti përgatit produkte të pastiçerisë me brumë pandispanje.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente të pastiçerisë me brumë pandispanje;
- të përgatisë asortimente të pastiçerisë me brumë pandispanje, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë torta me brumë pandispanje, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë pasta me brumë pandispanje, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të dekorojë ëmbëlsirat, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat dhe duke përdorur elementet e estetikës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e pastiçerisë me brumë pandispanje;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të pastiçerisë me brumë pandispanje;
- të llogaritë koston për asortimente të pastiçerisë me brumë pandispanje;
- të mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe makineritë për përgatitjen e asortimenteve të pastiçerisë me brumë pandispanje;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë me brumë pandispanje;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë me brumë pandispanje.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë
- Vëzhgim me listë kontrolli

RM 3 Kursanti përgatit produkte të pastiçerisë me brumë fluror.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente të pastiçerisë me brumë fluror;
- të përgatisë asortimente të pastiçerisë me brumë fluror, sipas recetës

- dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë kajmaklie (mafishë) me brumë fluror, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
 - të përgatisë bize me brumëfluror, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
 - të dekorojë ëmbëlsirat, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat dhe duke përdorur elementët e estetikës;
 - të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e pastičerisë me brumë fluror kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të pastičerisë me brumë fluror;
 - të llogaritë koston për asortimente të pastičerisë me brumë fluror;
 - të mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe makineritë për përgatitjen e asortimenteve të pastičerisë me brumë fluror;
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastičerisë me brumë fluror;
 - të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastičerisë me brumë fluror.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti përgatit produkte të pastičerisë me brumë shu (të zier).

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente të pastičerisë me brumë shu (të zier);
- të përgatisë asortimente të pastičerisë me brumë shu (të zier), sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë pastashuta me brumë shu (të zier), sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë tullumba me brumë shu (të zier), sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të dekorojë ëmbëlsirat, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat dhe duke përdorur elementet e estetikës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e pastičerisë me brumë shu (të zier);
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të pastičerisë me brumë shu (të zier);
- të llogaritë koston për asortimente të pastičerisë me brumë shu (të zier);
- të mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe makineritë për përgatitjen e asortimenteve të pastičerisë me brumë shu (të zier);

- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes;
- të së asortimenteve të pastiçerisë me brumë shu (të zier);
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë me brumë shu (të zier).

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 5 Kursanti përgatit produkte të pastiçerisë me brumë sfoliat.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të përgatisë vendin e punës;
- të përzgjedhë mjetet e punës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për asortimente të pastiçerisë me brumë sfoliat;
- të përgatisë asortimente të pastiçerisë me brumë sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë trigona me brumë sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë miflej me brumë sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë volovan me brumë sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të përgatisë pasta me brumë sfoliat, sipas recetës dhe procesit teknologjik;
- të dekorojë ëmbëlsirat, duke kombinuar shijet dhe ngjyrat dhe duke përdorur elementet e estetikës;
- të zbatojë kushtet e ruajtjes për produktet e pastiçerisë me brumë sfoliat;
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të pastiçerisë me brumë sfoliat;
- të llogaritë koston për asortimente të pastiçerisë me brumë sfoliat;
- të mirëmbajë mjetet, pajisjet dhe makineritë për përgatitjen e asortimenteve të pastiçerisë me brumë sfoliat;
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë me brumë sfoliat;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së asortimenteve të pastiçerisë me brumë sfoliat.

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 pastiçerisë, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin për përgatitjen e produkteve të pastiçerisë. - Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të teknikave të përgatitjes së produkteve të pastiçerisë, duke përdorur mjetet dhe pajisjet përkatëse. - Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për veprimet parapërgatitore, si dhe për përgatitjen e produkteve të ndryshme, 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 të shprehive praktike për realizimin e detyrave të dhëna. - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme: – Repart pastiçerie real ose repart pastiçerie të shkollës. – Komplet i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës për përgatitjen e produkteve të ndryshme në modul. – Lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e asortimenteve sipas modulit dhe recetave. – Manuale, udhëzues dhe materiale të shkruara, receta të ndryshme në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

5. Moduli “Përgatitja e produkteve të ftohta të pastiçerisë”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E PRODUKTEVE TË FTOHTA TË PASTIÇERISË	P-05-2020
Qëllimi i modulit	Një modul që i njeh kursantët me veçoritë e produkteve të ftohta të pastiçerisë dhe i aftëson ata të përgatisin akulllore, kasata, parfe, granite, semifredot.	
Kohëzgjatja e modulit	50 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. Të kenë kryer modulet “Hyrje në profesionin e pastiçerit”, “Përgatitja e brumërave bazë në pasticeri”, “Përgatitja e kremrave të pasticerisë dhe shurupëve” dhe “Përgatitja e asortimenteve me brumërat bazë të pasticerisë”.	

**Rezultatet e të
mësuarit (RM)
dhe procedurat
e vlerësimit**

RM 1 Kursanti përshkruan veçoritë e produkteve të ftohta të pastiçerisë.

Kriteret e vlerësimit

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të tregojë llojet dhe veçoritë e produkteve të ftohta të pastiçerisë;
- të shpjegojë veçoritë e përgatitjes së produkteve të ftohta të pastiçerisë;
- të listojë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e produkteve të ftohta të pastiçerisë;
- të shpjegojë recepturat për përgatitjen e produkteve të ftohta të pastiçerisë;
- të dallojë mjetet e punës për përgatitjen e produkteve të ftohta të pastiçerisë;
- të tregojë rregullat e ruajtjes dhe ambalazhimit të produkteve të ftohta të pastiçerisë;
- të përshkruajë rregullat kryesore të higjienës dhe të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së produkteve të ftohta të pastiçerisë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 2 Kursanti përgatit akullore.

Kriteret e vlerësimit

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatisë vendin e punës për përgatitjen e akullores;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e akullores;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës për përgatitjen e akullores;
- të ziejë qumështin me sheqerin në enë inox apo autoklavë;
- të shtojë vezët dhe lidhësin në kohën e vlimit të qumështit me sheqerin;
- të realizojë ftohjen e masës së përgatitur;
- të realizojë rrahjen e masës së përgatitur me shtesa dhe aromatizues në makinën e akullores (katabrik);
- të tregojë mënyrën e ruajtjes së akullores;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të llogarisë koston e produktit;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së akullores.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti përgatit kasata.

Kriteret e vlerësimit

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatisë vendin e punës për përgatitjen e kasatës;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e kasatës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës për përgatitjen e kasatës;
- të përgatisë akulloren me shtesa për kasatë;
- të përgatisë mbushësin e kasatës;
- të japë formën masës së përgatitur;
- të kryejë ngrirjen, prerjen, ambalazhimin e kasatës;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të llogarisë koston e produktit;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së kasatës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti përgatit parfe.**Kriteret e vlerësimit**

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatisë vendin e punës për përgatitjen e parfesë;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e parfesë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës për përgatitjen e parfesë;
- të përgatisë kremin marengë;
- të kryejë rrahjen e kremit të qumështit me akull në banjo mari duke zbatuar standardin në kohën e rrahjes;
- të kryejë përzjerjen e kremit të qumështit me marengën, shtesa të tjera dhe aromatizues;
- të japë formën masës së përgatitur për parfe;
- të kryejë ngrirjen, prerjen dhe ambalazhimin e masës së përgatitur për parfe;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të llogarisë koston e produktit;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së parfesë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.
- Vëzhgim me listëkontrolli.

RM 5 Kursanti përgatit granitet.

Kriteret e vlerësimit

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatisë vendin e punës për përgatitjen e granitës;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e granitës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës për përgatitjen e granitës;
- të realizojë ngrohjen e ujit dhe shkrirjen e sheqerit;
- të realizojë ftohjen e lëngut dhe shtimin e shijeve;
- të realizojë ngrirjen në makinën e lëngut;
- të realizojë ruajtjen e granites;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së granitës;
- të llogarisë koston e produktit.

Instrumentet e vlerësimit

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

RM 6 Kursanti përgatit semifredot.

Kriteret e vlerësimit

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatisë vendin e punës për përgatitjen e semifredove;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e semifredove;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës për përgatitjen e semifredove;
- të përgatisë kremin e pastiçerisë;
- të përgatisë marengën;
- të përgatitë panën e rrahur;
- të realizojë bashkimin e kremrave për formimin e semifredos;
- të realizojë ruajtjen e semifredos;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së semifredos;
- të llogarisë koston e produktit.

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 pastiçeri që është përzgjedhur për kryerjen e kursit. Rekomandohen dhe vizita të kursantëve në pastiçeri të tjera ku bëhet përgatitja e produkteve të ftohta. - Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të proceseve të punës për përgatitjen e produkteve të ftohta të pasticerisë. - Kursantët duhet të angazhohen në praktikë konkrete për përgatitjen e akullloreve, kasatave, parfëve, granite, sesi fredosi dhe në diskutimet e ndryshme që lidhen me këto procese pune. - Rekomandohet që të jepen edhe detyra shtëpie për përgatitjen nga ana e kursantëve të produkteve të ftohta të pasticerisë. - Gjatë vlerësimit të kursantëve, duhet të synohet kontrolli i zbatimit në praktikë të njohurive dhe aftësive që ata kanë fituar gjatë punës.
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: - Mjedis pastiçerie - Produkte të ftohta të pasticerisë - Lëndët e para dhe ndihmëse për produktet e ftohta të pasticerisë - Mjetet e punës për produktet e ftohta të pasticerisë - Mjete matëse të vëllimeve dhe peshave - Komplet i veshjes së pastiçierit - Katalogë, manuale, udhëzues, receta produktesh të ftohta të pasticerisë, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

6. Moduli “Përgatitja e produkteve të konfeterisë”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe Kodi	PËRGATITJA E PRODUKTEVE TË KONFETERISË	P-06-2020
Qëllimi i modulit	Një modul që i njeh kursantët me veçoritë e produkteve të konfeterisë dhe i aftëson ata të përgatisin bonbone, torone, hasude, hallva, suxhuk.	
Kohëzgjatja e modulit	30 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë dhe 10% Vlerësime.	

Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar dhe të jenë mbi 16 vjeç. Të kenë kryer modulet “Hyrje në profesionin e pastičierit”, “Përgatitja e brumërave bazë në pasticeri”, “Përgatitja e kremrave të pasticerisë dhe shurupeve”, “Përgatitja e asortimenteve me brumërat bazë të pasticerisë” dhe “Përgatitja e produkteve të ftohta të pasticerisë.
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përshkruan veçoritë e konfeterisë. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të tregojë llojet dhe përdorimet e konfeterisë; - të dallojë veçoritë e përgatitjes; - të shpjegojë recetat bazë të konfeterisë; - të listojë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e konfeterisë; - të dallojë mjetet e punës për përgatitjen e konfeterisë; - të përshkruajë rregullat e higjienës, mbrojtjes në punë ruajtjes së mjedisit gjatë përgatitjes së konfeterisë. Instrumentet e vlerësimit: - Pyetje - përgjigje me gojë. - Pyetje - përgjigje me shkrim. RM 2 Kursanti përgatit bombone Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën në vendin e punës; - të parapërgatisë vendin e punës për përgatitjen e bonboneve; - të lexojë recetën; - të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e bonboneve; - të përzgjedhë lëndët e para për prodhimin bonboneve sipas recetës; - të përgatisë fondanin; - të stazhionojë fondanin; - të përpunojë brumin me lëndët ndihmëse; - të ndajë masën në forma; - të përgatisë masën me çokollatë ose fondan, kakao për lyerjen e bonboneve; - të lyejë bonbonet; - të ambalazhojë dhe ruajë bonbonet; - të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës; - të llogarisë koston e produktit; - të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së bonboneve. Instrumentet e vlerësimit: - Pyetje - përgjigje me gojë. - Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 3 Kursanti përgatit toron.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e toronit;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë lëndët e para për prodhimin e toronit sipas recetës;
- të kryejë rrahjen e vezëve;
- të ziejë shurupin deri në karamel;
- të përzjejë me lugë druri vezët me shurupin me shtesat e tjera;
- të hedhë në forma si dhe të realizojë ftohjen dhe prerjen e masës së toronit;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së toronit;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të llogarisë koston e produktit;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së toronit.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 4 Kursanti përgatit hasude.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e hasudesë;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e hasudesë;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës për hasude;
- të përgatitë masën me sheqer, niseshte, vaj (gjalpë), ujë (qumësht);
- të kryejë pjekjen e masës;
- të realizojë ndarjen e masës së pjekur në forma;
- të realizojë ftohjen e hasudesë;
- të tregojë mënyrën e ruajtjes së hasudesë;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të llogarisë koston e produktit;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së hasudesë.

Instrumentet e vlerësimit:

- Pyetje - përgjigje me gojë.

- Vëzhgim me listë kontrolli.

RM 5 Kursanti përgatit hallva.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e hallvës;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e hallvës;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës për hallva;
- të përgatitë masën me sheqer, miell, vaj (gjalpë) dhe ujë;
- të përgatitë shurupin e aromatizuar me vanilje;
- të shtojë ingredientët e thatë;
- të realizojë pjekjen e masës së hallvës;
- të realizojë ftohjen e hallvës;
- të shtrojë masën e hallvës në tepsi dhe presë atë në racione;
- të tregojë mënyrën e ruajtjes së halves;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të llogarisë koston e produktit;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së hallvës.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 6 Kursanti përgatit suxhuk.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të veshë uniformën në vendin e punës;
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e suxhukut;
- të lexojë recetën;
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e suxhukut;
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës për suxhuk;
- të përgatisë fondanin;

- të kryejë rrahjen e vezëve me sheqerin;
- të kryejë përzierjen e masave të realizuar së bashku;
- të realizojë lyerjen e suxhukut me fondan dhe arra;
- të tregojë mënyrën e ruajtjes së suxhukut;
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës;
- të llogarisë koston e produktit;
- të zbatojë rregullat e higjienës dhe mbrojtjes në punë gjatë përgatitjes së suxhukut.

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 pastiçerinë e përzgjedhur për kryerjen e kursit. Rekomandohen dhe vizita të kursantëve në pastiçeri të tjera ku bëhet përgatitja e produkteve të konfeterisë.
- Instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur demonstrimet konkrete të proceseve të punës për përgatitjen e produkteve të konfeterisë.
- Kursantët duhet të angazhohen në praktikë konkrete për përgatitjen e produkteve të konfeterisë, si dhe në diskutime të ndryshme që lidhen me këto procese pune.
- Rekomandohet që të jepen edhe detyra shtëpie për përgatitjen nga ana e kursantëve të produkteve të konfeterisë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve, duhet të synohet kontrolli i zbatimit në praktikë të njohurive dhe aftësive që ata kanë fituar gjatë punës.

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:

- Mjedis pastiçerie
- Produkte të ndryshme të konfeterisë në pastiçeri
- Lëndët e para dhe ndihmëse për konfiterinë
- Mjetet e punës për konfiterinë
- Mjete matëse të vëllimeve dhe peshave
- Komplet i veshjes së pastiçierit
- Katalogë, manuale, udhëzues, receta për produktet e konfeterisë, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.