

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

PROGRAMI

I KURSIT TË VEÇANTË

“PICAJOL”

KODI: P-20

Miratoi

DREJTOR

.....

Vlorë, 2020

PROGRAMI I KURSIT TË VEÇANTË

“PICAJOL”

(KODI: P-20)

I. Profili profesional i picajolit

a) Karakteristikat e picajolit

Picajoli është i aftë të kryejë **detyra** profesionale si i punësuar apo i vetpunësuar në sektorin e gastronomisë.

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

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

b) Mundësitë e punësimit dhe karriera profesionale e picajolit

Profesioni i picajolit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për gatimin e picës, përgatitjen e brumit, mbushjen e picës me asortimente të ndryshme. Ai mund të punësohet ose vetpunësohet në piceri të hoteleve, restoranteve, menceve, fastfood-eve dhe të institucioneve dhe ndërmarrjeve të tjera që ofrojnë shërbimin e picerisë.

Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e picajolit të kualifikuar. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale apo trajnimin nëpërmjet punës, picajoli mund të ndërmarrë disa funksione mbikëqyrëse duke ngritur shkallët e karrierës si picajol i kualifikuar.

Për të zhvilluar aktivitet privat dhe për vetëpunësim, në veprimtarinë e picajolit duhet regjistrimi për ushtrim aktiviteti si person fizik apo juridik, sipas rastit.

Ky kualifikim është një trajnim/formim profesional i përgjithshëm për picajolët që synon t’ju japë pjesëmarrësve në këtë trajnim njohuri, aftësi dhe kompetenca bazë të punës së picajolit.

Ky kurs i përgatit kursantët me kompetenca profesionale për të ushtruar veprimtari profesionale të përfshira në njësinë “Picajol”, me kod 5120.08, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve.

II. Kompetencat që fitojnë kursantët në përfundim të Kursit për Picajol

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

- zbatojnë standardet e profesionit;
- interpretojnë dokumentacionin teknik të profesionit të picajolit;
- kryejnë organizimin e vogël të punës në piceri;
- vlerësojnë lëndët e para dhe ato ndihmëse për përgatitjen e picës;
- përzgjedhin dhe përdorin mjetet, pajisjet dhe materialet e duhura të punës;
- mirëmbajnë mjetet, materialet, pajisjet dhe makineritë në mjedisin e punës;
- përzgjedhin saktë lëndët e para që do të përdoren në çfarëdo lloj gatimi të picës;
- përgatitin salcat bazë të picave;
- përgatitin brumin e picës;
- përgatitin asortimente të picave sipas recetave;

- pjekin picën sipas hapave;
- kryejnë llogaritje të thjeshta ekonomike;
- zbatojnë rregullat e servirjes së picës;
- zbatojnë standardet e garantimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore HACCP;
- zbatojnë parimet e etikës në punë;
- zbatojnë legjislacionin e punës;
- zbatojnë rregullat e higjienës personale dhe të vendit të punës;
- zbatojnë rregullat e higjienës, sigurisë në punë dhe të ruajtjes të mjedisit;
- komunikojnë me etikë me eprorët, kolegët dhe klientët.

III. Kërkesat e pranimit në Kursin për Picajol

Pjesëmarrësit në Kursin për Picajol duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë të aftë mendërisht dhe fizikisht dhe të jenë mbi 16 vjeç.

IV. Kohëzgjatja e Kursit për Picajol

160 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

V. Modulet e Kursit për Picajol

Nr	Titulli i Modulit	Kodi	Kohëzgjatja	Rezultatet Mësimore
1	Hyrje në profesionin e Picajolit	P-01-20	30 orë mësimore Rekomandohet: 80 % Teori 10 % Praktikë 10 % Vlerësime	1. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të picajolit. 2. Kursanti përshkruan rregullat e sigurisë, mbrojtjes në punë dhe dhënies së ndihmës së parë. 3. Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, pajisjet e punës dhe detergjentët që përdoren në piceri.
2	Përgatitja e mbushjes së picës	P-02-20	50 orë mësimore Rekomandohet: 10 % Teori 80 % Praktikë 10 % Vlerësime	1. Kursanti përgatit lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e picës. 2. Kursanti përgatit djathrat dhe nënproduktet e mishit për pica. 3. Kursanti përgatit salca/pate për pica.
3	Përgatitja e brumit të picës	P-03-20	50 orë mësimore Rekomandohet: 10 % Teori 80 % Praktikë 10 % Vlerësime	1. Kursanti përgatit lëndët e para për gatimin e brumit të picës. 2. Kursanti përgatit brumin e picës.

4	Pjekja dhe servirja e picës	P-04-20	30 orë mësimore Rekomandohet: 10 % Teori 80 % Praktikë 10 % Vlerësime	1. Kursanti pjek picën. 2. Kursanti përgatit servirjen e picës. 3. Kursanti kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për koston dhe çmimin e picës.
---	-----------------------------	---------	---	---

VI. Vlerësimi dhe Certifikimi

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 Picajol

1. Moduli “Hyrje në profesionin e picajolit”

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	HYRJE NË PROFESIONIN E PICAJOLIT	P-01-20
Qëllimi i modulit	Një modul që njeh kursantët me veçoritë, funksionet, detyrat dhe kërkesat e profesionit të picajolit, me mjedisin, veglat, pajisjet, instrumentat, makinat dhe materialet e punës, si dhe me rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit.	
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, të jenë të aftë fizikisht e mendërisht dhe të jenë mbi 16-vjeç.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të picajolit. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të përshkruajë kërkesat profesionale për punonjësit e picerisë; - të tregojë mundësitë e punësimit të picajolit; - të përshkruajë mundësitë e karrierës profesionale të picajolit; - të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtarinë kryesore të picajolit; - të zbatojë rregullat e paraqitjes, qëndrimit; - të tregojë rëndësinë e zbatimit të detyrave në piceri;	

- të zbatojë rregullat e komunikimit në mënyrë etike me eprorët, kolegët dhe klientët;
- të zbatojë rregulloren HACCP për sigurinë ushqimore.
- të zbatojë legjislacionit punës;

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 2 Kursanti zbaton rregullat e sigurisë, mbrojtjes në punë dhe dhënies së ndihmës së parë.

Kriteret e realizimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të rregulloreve të sigurisë dhe mbrojtjes në punë;
- të zbatojë rregullat e mbrojtjes nga zjarri/ gazi etj.;
- të përdori kutinë e ndihmës së shpejtë;
- të zbatojë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e rrëshqitjeve dhe prerjeve;
- të zbatojë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga djegiet në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga thyerja e enëve prej qelqi dhe porcelani;
- të zbatojë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga detergjentët dhe dezinfektantët në kuzhinë;
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së mjedisit dhe ndarjes së mbeturinave sipas llojit;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RM 3 Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, pajisjet e punës dhe detergjentët që përdoren në piceri.

Kriteret e realizimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të përshkruajë mjedisin, mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës në piceri;
- të përshkruajë mjetet, pajisjet që përdoren në piceri;
- të përshkruajë veglat kryesore të picerisë dhe përdorimet e tyre;
- të përshkruajë lëndët e para të picerisë dhe përdorimet e tyre;
- të përshkruajë kujdesin dhe mirëmbajtjen ndaj veglave të punës;
- të përdorë llojet e detergjentëve dhe dezinfektuesve në piceri;

- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë veprimtarive.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit	- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e punës së picerisë. - Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete. - Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës. Atyre duhet t’iu jepen detyra: të përshkruajnë veçoritë e profesionit të picajolit, të dallojnë produktet, materialet dhe mjetet e punës, si dhe të përshkruajnë rregullat e komunikimit, sigurisë, higjienës dhe mbrojtjes së mjedisit në ambjentin e punës, rregullat mbrojtjes në punë dhënies së ndihmës së parë. Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë. - Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: - Pajisje dhe mjete pune të picerisë të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive. - Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për përgatitjen e brumit të picës. - Katalogë, manualë, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

2. Moduli “Përgatitja e mbushjes së picës”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E MBUSHJES SË PICËS	P-02-20
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për të përzgjedhur lëndët e para për picën, prerjen e perimeve, përgatitjen e djathrave dhe nënprodukteve të mishit dhe përgatitjen e salcës bazë.	
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 të aftë mendërisht dhe fizikisht dhe të jenë mbi 16 vjeç, si dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e picajolit”.
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kusanti përgatit lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e picës. Kriteret e realizimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën; - të parapërgatitë vendin e punës; - të përzgjedhë mjetet e punës për prerje; - të përzgjedhë llojin e thikave për prerje; - të kryejë procese parapërgatitore për mbushjen e picës (të lajë, qëroje, presë perimet); - të ambalazhojë perimet; - të ruajë perimet në temperaturën e duhur; - 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. RM 2 Kursanti përgatit djathrat dhe nënproduktet e mishit për pica. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën në vendin e punës; - të parapërgatitë vendin e punës; - të përzgjedhë mjetet e punës për prerje; - të kryejë procese parapërgatitore për prerjen e djathrave (prerja, grirja etj.)/nënprodukte të mishit; - të presë djathin (thikë, fetatrice)/nënprodukte të mishit; - të grijë djathin/nënprodukte të mishit; - të përzgjedhë nën produktet e mishit për picë; - të kryejë procese parapërgatitore për prerjen e nënprodukteve të mishit (thikë, fetatrice); - të ambalazhojë produktet; - të ruajë produktet në temperaturën e duhur; - 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. RM 3 Kursanti përgatit salca/pate për pica. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën në vendin e punës; - të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcës/pate për pica;

- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e salcës;
- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e salcave/pate;
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse;
- të përshkruajë gatimin e salcave/pate për pica;
- të përgatitë salcën e kuqe bazë;
- të ruajë salcën/patenë në temperaturën e duhur;
- 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 dhe në mjediset e punës së picerisë.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete si dhe demonstrime të përgatitjes së djathrave, nënprodukteve të mishit dhe salcës për mbushjen e picës.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur e më pas në mënyrë të pavarur. Atyre duhet t'u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me rezultatet mësimore për të përzgjedhur lëndët e para dhe përgatitjen e salcës. Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Pajisje dhe mjete pune të picerisë të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive.
 - Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për mbushjen e picës.
 - Katalogë, manualë, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

3. Moduli: “Përgatitja e brumit të picës”

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E BRUMIT TË PICËS	P-03-20
-------------------------	-------------------------------------	----------------

Qëllimi i modulit	Një modul praktik që i aftëson kursantët për të përgatitur brumin e picës.	
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, të jenë të aftë fizikisht e mendërisht dhe të jenë mbi 16-vjeç, si dhe të kenë kryer modulet “Hyrje në profesionin e picajolit” dhe “Përgatitja e mbushjes së picës”.	
Rezultatet e të mësuarit (RM) dhe procedurat e vlerësimit	RM 1 Kursanti përzgjedh lëndët e para dhe ndihmëse për gatimin e brumit të picës. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të përzgjedhë llojet e ndryshme të miellit; - të ruajë miellin në ambjent të përshtatshëm; - të parapërgatitë miellin për brum (sitja); - të përzgjedhë mjetet e punës për gatimin dhe prerjen e brumit; - të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit të picës (kripë, maja, vaj ulliri etj.); - të dallojë tipologjinë (rrezin dhe forcën) e miellit për përgatitjen e brumit; - të përshkruajë kushtet optimale të ardhjes dhe ruajtjes së brumit; - 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. RM 2 Kursanti përgatit brumin e picës. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: - të veshë uniformën; - të parapërgatitë vendin e punës; - të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumit të picës, sipas llojit; - të kryejë proceset parapërgatitore për përgatitjen e brumit të picës sipas llojit; - të përgatisë brumit të picës me dorë; - të përgatisë brumin me brumatriçe; - të përgatitë brumin për fokace; - të përgatitë brumin për brusetë; - të ndajë brumin në porcione; - të ruajë brumin në ambiente frigoriferike;	

	- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë; Instrumentet e vlerësimit: - Pyetje - përgjigje me gojë. - Vëzhgim me listë kontrolli.
Udhëzime për zbatimin e modulit	- Ky modul duhet të trajtohet në mjediset e punës së picerisë. - Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete si dhe demonstrime të perzgjedhjes së miellit dhe përgatitjes së brumit. - Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës. Atyre duhet t'u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me rezultatet mësimore për të përgatitur brumin. Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë. - Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: - Pajisje dhe mjete pune të picerisë të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive. - Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për përgatitjen e brumit tëpicës. - Katalogë, manualë, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

4. Moduli: “Pjekja dhe servirja e picës”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PJEKJA DHE SERVIRJA E PICES	P-04-20
Qëllimi i modulit	Një modul që i aftëson kursantët për tëpjekur picën dhe servirur atë.	
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, të jenë të aftë fizikisht dhe mendërisht të jenë mbi 16-vjec, si dhe të kenë kryer	

modulet “Hyrje në profesionin e picajolit”, “Përgatitja e brumit të picës” dhe “Përgatitja e mbushjes së picës”.

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

RM 1 Kursanti pjek picën.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të praktikojë kalimin tëpicës në lopatë;
- të praktikojë kalimin epicës nga lopata në furrë;
- të praktikojë heqjen e picës nga furra në pjatancë;
- të përshkruajëkushtet paraprake për pjekjen e picës;
- të tregojë parametrat e duhura për pjekjen e picës;
- të zbatojë kohën e duhurtë pjekjes;
- të pjekë picën;
- 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.

RM 2 Kursanti përgatit servirjen e picës.

Kriteret e realizimit:

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 përzgjedhe pjatancat e duhura për servirjen e picës;
- të prese pichen;
- të përgatitë picën për paketim;
- të përgatitë servirjen e picës shërbim catering;
- 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.

RM 3 Kursanti kryen llogaritje të thjeshta ekonomike për koston dhe çmimin e picës.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë të:

- të përgatisë preventivin për inputet për prodhimin e picës;
- të llogarisë koston për një picë, sipas llojit;
- të llogarisë çmimin për një picë, sipas llojit;
- të plotësojë faturën për klientin gjatë shitjes së picës;
- të komunikojë me etikë profesionale me klientin.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit	- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së picerisë. - Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete si dhe demonstrime tëhedhjes së picës në lopatë dhe furrë, pjekjes së picës dhe përgatitjes për servirje. - Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune, fillimisht në mënyrë të mbikqyrur e më pas në mënyrë të pavarur. Atyre duhet t’ u jepen detyra të zbatojnë veprimtaritë në lidhje me rezultatet mësimore për të pjekur picën.Kursantët duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës. - Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul. - Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.
Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit	Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme: - Pajisje dhe mjete pune të picerisë të nevojshme për zhvillimin e veprimtarive. - Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për pjekjen dhe servirjen e picës. - Katalogë,manualë,udhëzuesamateriale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.