

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

PROGRAMI
I KURSIT TË UNIFIKUAR

“KUZHINË”

Kodi: PK-G-3-24

Miratoi:

MINISTRI

.....

Tiranë, 2024

PROGRAMI I KURSIT TË UNIFIKUAR

“KUZHINË”

(PK-G-3-24)

I. Profili Profesional i kuzhinierit

a) Karakteristikat e kuzhinierit

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

Për realizimin me sukses të këtyre detyrave, kuzhinieri 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 kuzhinierit.

Suksesi i kuzhinierit 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 kuzhinierit

Profesioni i kuzhinierit është i lidhur ngushtë me procedurat e punës për gatimin e buljoneve, suprave, sallatave, antipastave, brumrave, vezëve, asortimenteve me mish, peshk dhe prodhime deti dhe me perime. Ai mund të punësohet ose vetëpunësohet në kuzhina të hoteleve, restoranteve, mencave, kroçerave, në industrinë e kateringut, bistro-ve, fast food-eve dhe të institucioneve dhe ndërmarrjeve të tjera që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.

Me përvojë pune dhe me kualifikime shtesë mund të përparojë profesionalisht në nivelin e kuzhinierit të kualifikuar. Më pas, nëpërmjet kualifikimit të mëtejshëm në shkollat profesionale apo trajnimit nëpërmjet punës, kuzhinieri mund të ndërmarrë disa funksione mbikëqyrëse duke ngritur shkallët e karrierës si kuzhinier i kualifikuar. Ndjekja e shkollës së lartë, çon në diplomimin e specialistëve të këtij profesioni në nivelin e teknologut ushqimor.

Për të zhvilluar aktivitet privat dhe për vetëpunësim, në veprimtarinë e kuzhinës 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 “Ndihmës kuzhinier”, me kod 9412, referuar Listës Kombëtare të Profesioneve.

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

Në përfundim të kursit për kuzhinë, kursantët do të jenë të aftë të:

- kryejnë organizimin e punës në repartin e kuzhinës.
- përdorin dhe interpretojnë dokumentacionin teknik dhe financiar në kuzhinë.
- hartojnë dhe zbërthejnë planin e prodhimit.
- përzgjedhin dhe përdorin mjetet, pajisjet dhe materialet e duhura të punës.
- mirëmbajnë mjetet, materialet e pajisjet dhe i inventarizojnë ato në mjedisin e punës.
- kryejnë procese parapërgatitore në kuzhinë.
- hartojnë fletë-kërkesën për lëndë të para dhe ndihmëse, në zbatim të planit të prodhimit dhe recetës.
- përgatitin buljone dhe supa.
- përgatitin salca të nxehta dhe të ftohta.
- përgatitin sallatat dhe antipastat.
- përgatisin asortimente me oriz dhe rizoto.
- përgatisin ushqime të vogla (finger food) për pritje dhe bankete.

- përgatisin vezë të llojeve të ndryshme.
- përgatitin asortimente me mish.
- përgatisin asortimente me peshk dhe prodhime deti.
- përgatisin bukë të vogla, brumra të llojeve të ndryshme si dhe asortimente me të.
- zbatojnë rregullat e sigurisë në punë, të higjienës, të ruajtjes së mjedisit dhe dhënies së ndihmës së parë, sipas standardit ISO/HACCP.
- zbatojnë standardet e profesionit.
- zbatojnë rregullat e estetikës në gatim.
- zbatojnë standardet e garantimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore.
- zbatojnë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit.
- komunikojnë me etikë me eprorët, kolegët dhe klientët.

III. Kërkesat e pranimit në Kursin për “Kuzhinë”.

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

IV. Kohëzgjatja e Kursit për “Kuzhinë”

360 orë mësimore, ku

1 orë mësimore = 45 minuta

V. Modulet e Kursit për “Kuzhinë”

Nr	Titulli i Modullit	Ko di	Kohëzgjatja	Rezultatet e të nxënit
1	Hyrje në profesionin e kuzhinierit	MK-13-102-24	24 orë mësimore Rekomandohet: 80% Teori 10% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të kuzhinierit. 2. Kursanti përshkruan rregullat e higjienës, veshjes së uniformës profesionale dhe të mbrojtjes në punë. 3. Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, pajisjet e punës dhe detergjentet që përdoren në kuzhinë.
2	Përgatitja e buljoneve, supave dhe salcave	MK-13-103-24	48 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit buljone. 2. Kursanti përgatit supa. 3. Kursanti përgatit salca të nxehta. 4. Kursanti përgatit salca të ftohta.
3	Përgatitja e sallatave, antipastave, asortimenteve me perime, si dhe vezëve	MK-13-104-24	48 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit sallata. 2. Kursanti përgatit antipasta. 3. Kursanti përgatit asortimente me perime. 4. Kursanti përgatit vezë të ndryshme. 5. Kursanti përgatit ushqime të vogla (finger food) për pritje dhe bankete

4	Përgatitja e asortimenteve me mish dhe shpendë	MK-13-105-24	100 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit asortimente me mish dhe shpendë. 2. Kursanti përgatit prodhime gjysmë të gatshme me mish dhe shpendë, si dhe të brendshmet e tyre. 3. Kursanti përgatit asortimente me të brendshme mishi/ shpendë. 4. Kursanti përgatit asortimente me mish të grirë.
5	Përgatitja e asortimenteve me peshk dhe prodhime deti	MK-13-106-24	68 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit asortimente me peshk. 2. Kursanti përgatit asortimente me prodhime deti.
6	Përgatitja e brumrave dhe asortimenteve me to	MK-13-107-24	72 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori 80% Praktikë 10% Vlerësime	1. Kursanti përgatit brumin me maja dhe asortimente me të. 2. Kursanti përgatit brumin për makarona dhe asortimente me të. 3. Kursanti përgatit brumin dhe asortimente me brumin e byrekut. 4. Kursanti përgatit brumin pandispanjë dhe asortimente me të. 5. Kursanti përgatit brumin e shkrifët (brisé). 6. Kursanti përgatit brumin e zier shù. 7. Kursanti përgatit brumë të hollë (petë tigani). 8. Kursanti përgatit brumin suflé. 9. Kursanti përgatit njoki. 10. Kursanti përgatit asortimente me oriz dhe rizoto. 11. Kursanti përgatit asortimente me miell misri. 12. Kursanti përgatit bukë të vogla dhe asortimente brumi për shërbim në restorant.

VI. Vlerësimi dhe Çertifikimi

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

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

VII. Përshkruesit e Moduleve të Kursit për Kuzhinë:

1. Moduli "Hyrje ne profesionin e kuzhinierit"

PERSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	HYRJE NË PROFESIONIN E KUZHINIERIT	MK-13-102-24
Qëllimi i modulit	Një modul që njeh kursantët me veçoritë e profesionit të kuzhinierit, me funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e tij me mjedisin, mjetet dhe pajisjet e punës, veshjes së uniformës, zbatimin e rregullave të sigurisë, mbrojtjes në punë, dhënies së ndihmës së parë dhe të ruajtjes së mjedisit, leximit dhe interpretimit të dokumentacionit teknik dhe financiar.	
Kohëzgjatja e modulit	24 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 nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përshkruan veçoritë e profesionit të kuzhinierit. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: – të përshkruajë rëndësinë ekonomike dhe sociale të industrisë së mikpritjes; – të përshkruajë llojet e strukturave të industrisë së mikpritjes; – të përshkruajë funksionet, detyrat dhe veprimtaritë kryesore të punës në kuzhinë; – të përshkruajë kërkesat profesionale për punonjësit e kuzhinës; – të përshkruajë rëndësinë e komunikim etik dhe profesional në vendin e punës; – të tregojë mundësitë e punësimit të kuzhinierit; – të shpjegojë mundësitë e karrierës profesionale të punjonjësit të kuzhinës; – të përshkruajë rregullat e komunikimit në mënyrë etike dhe profesionale me eprorët, kolegët dhe klientët; – të tregojë rëndësinë e zbatimit të detyrave në kuzhinë; – të përshkruajë rregullat për garantimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore (ISO/HACCP); – të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të legjislacionit në industrinë e mikpritjes dhe Kodit të Punës. Instrumentet e vlerësimit: – Pyetje përgjigje me gojë. – Pyetje - përgjigje me shkrim. RN 2 Kursanti përshkruan rregullat e higjienës, veshjes së uniformës profesionale dhe të mbrojtjes në punë.	

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë pjesët përbërëse të uniformës profesionale të kuzhinierit;
- të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të rregullave të sigurimit teknik në kuzhinë;
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së mjedisit, ndarjes së mbeturinave sipas llojit dhe grumbullimit të vajit të përdorur për riciklim;
- të përshkruajë rregullat për dhënien ndihmës së parë në rastet e rrëshqitjeve në kuzhinë;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e prerjeve në kuzhinë;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga thyerja e enëve prej qelqi dhe porcelain;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga përdorimi i makinerive në kuzhinë;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga detergjentët dhe desinfektantët në kuzhinë;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në rastet e dëmtimeve nga djegiet në kuzhinë;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste asfiksie;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste epilepsie;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste goditje elektrike;
- të përshkruajë rregullat për dhënien e ndihmës së parë në raste frakturash;
- të përshkruajë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë dhënies së ndihmës së parë në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 3 Kursanti përshkruan mjedisin, mjetet, pajisjet e punës dhe detergjentet që përdoren në kuzhinë.**Kriteret e vlerësimit:**

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë mjediset, mënyrën e organizimit dhe kushtet e punës në kuzhinë;
- të përshkruajë rëndësinë dhe domosdoshmërinë e punës në grup në kuzhinë;
- të përshkruajë domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive me kolegët dhe vartësit;

- të përshkruajë mjetet, pajisjet dhe makineritë që përdoren në kuzhinë;
- të përshkruajë sektorët e punës në kuzhinë;
- të përshkruajë dokumentacionin teknik dhe financiar që përdoret në kuzhinë;
- të përshkruajë rëndësinë e hartimit të plan prodhimit në kuzhinë;
- të përshkruajë rëndësinë e hartimit të fletë-kërkesës në kuzhinë;
- të shpjegojë konceptin menu, recetë dhe recepturë në kuzhinë;
- të shpjegojë kuptimin mbi firot dhe rëndësinë e llogaritjes së tyre;
- të tregojë llojet e detergjentëve dhe dezifektuesve që përdoren në kuzhinë (Standarti 3D);
- të tregojë rëndësinë e kujdesit gjatë përdorimit të detergjentëve dhe dezifektuesve gjatë përdorimit në kuzhinë;
- të tregojë mënyrat e ruajtjes së detergjentëve dhe dezifektuesve në kuzhinë;
- të zbatojë rregullat e sigurisë, të higjienës dhe të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të detergjentëve dhe dezifektuesve në kuzhinë.

Instrumentet e vlerësimit:

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

Udhëzime për zbatimin e modulit

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të përshkruajnë veçoritë e profesionit të kuzhinierit, me funksionet, detyrat dhe veprimtaritë ku mbështetet puna e kuzhinierit. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedisë reale të punës në repart kuzhinë.

-
- Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për gatim.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, fletë-kërkesë, receta dhe menu në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

2. Moduli “Përgatitja e buljoneve, supave dhe salcave”

PERSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E BULJONEVE, SUPAVE DHE SALCAVE.	MK-13-103-24
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur buljone, supa, salca të nxehta dhe salca të ftohta.	
Kohëzgjatja e modulit	48 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kuzhinierit”.	
Rezultatet e të nxënies (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përgatit buljone. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: – të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të buljoneve në kuzhinë. – të tregojë llojet e buljoneve. – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës. – të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë. – të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën për lëndë të para dhe ndihmëse. – të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e buljoneve. – të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e buljoneve. – të lexojë saktë recetën. – të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e buljoneve. – të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse. – të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës. – të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e buljoneve (peshim, larje, qërim, prerje, coptim). – të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik, për gatimin e buljoneve (vlim, heqje e shkumës, shtim i përbërësve të tjerë, kullim). – të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së buljoneve. – të kryejë vlerësimin organo-shqisor të buljoneve të përgatitura. – të prezantojë buljonet, sipas rregullave të estetikës. – të llogarisë koston e buljonit të përgatitur. – të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të buljoneve për ruajtje. – të zbatojë kushtet e ruajtjes së buljoneve. – të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.	

- të kryejë inventarizimin e mjeteve të punës, si dhe të lëndëve të para për ruajtje në kuzhinë.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së buljoneve në kuzhinë.
- 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.

RN 2 Kursanti përgatit supa.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të buljoneve për përgatitjet e supës në kuzhinë.
- të dallojë llojet e supave.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e supave.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e supave.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e supave
- (peshim, larje, qërim, prerje, coptim, grimcim).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik, për gatimin e supave (zierje, shtimi i përbërësve të tjerë).
- të mbikqyrë procesin e zierjes dhe kremëzimit të supës.
- të përgatitë supa tipike shqiptare sipas krahinave.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të supave të përgatitura.
- të prezantojë suprat, sipas rregullave të estetikës.
- të llogarisë koston e supës së përgatitur.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së supave në kuzhinë.
- 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.

RN 3 Kursanti përgatit salca të nxehta.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të salcave të nxehta në kuzhinë.
- të dallojë llojet e salcave të nxehta.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e salcave të nxehta.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e salcave të nxehta.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse, për përgatitjen e salcave të nxehta sipas recetës;
- të përgatisë salcat e nxehta sipas recetës (salca e errët bazë, salca beshamel, salca demiglass, salcë e bardhë bazë, salcë ekstrakt e mishrave të pjekur, salcë hollandeze etj.).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik për përgatitjen e salcave të nxehta.
- të kryejë procesin e lidhjes së salcave (me roux, reduktim, xhelatinë etj.).
- të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së salcave të nxehta.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcave të përgatitura.
- të prezantojë salcat, sipas rregullave të estetikës, në enë të përshtatshme.
- të zbatojë teknikat dhe kushtet e ruajtjes së salcave të nxehta sipas llojit;
- të llogarisë koston e salcës së përgatitur.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të nxehta në kuzhinë.
- 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.

RN 4 Kursanti përgatit salca të ftohta.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të salcave të ftohta në kuzhinë.

- të dallojë llojet e salcave të ftohta.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e salcave të ftohta.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e salcave të ftohta.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen e salcave të ftohta sipas recetës;
- të përgatisë salcat e ftohta sipas recetës (salcat e gjelbërta, gjalpi i përpunuar me erëza, djathrat e përpunuar, etj.).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik për përgatitjen e salcave të ftohta.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të salcave të përgatitura.
- të prezantojë salcat, sipas rregullave të estetikës, në enë të përshtatshme.
- të llogarisë koston e salcës së përgatitur.
- të zbatojë teknikat e ruajtjes së salcave të ftohta sipas llojit;
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së salcave të ftohta në kuzhinë.
- 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 repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të gatujnë buljone, supa dhe salca. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.

-
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuara për çdo rezultat të të mësuarit.
-

**Kushtet e
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.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhine.
 - Kompleti i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për gatimin e buljoneve, supave dhe salcave të nxehta dhe të ftohta.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

3. Moduli “Përgatitja e sallatave, antipastave, asortimenteve me perime, si dhe vezëve.”

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E SALLATAVE, ANTIPASTAVE, ASORTIMENTEVE ME PERIME, SI DHE VEZËVE.	MK-13-104-24
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur sallata, antipasta, vezë dhe asortimente me perime në kuzhinë.	
Kohëzgjatja e modulit	48 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për praninë	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kuzhinierit”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përgatit sallata. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: – të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e sallatave. – të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse, që përdoren për sallatë. – të dallojë salcat që përdoren për dressing të sallatave. – të shpjegojë rëndësinë e procesit të marinimit të lëndëve të para dhe ndihmëse. – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës. – të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë; – të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën. – të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e sallatave. – të lexojë saktë recetën. – të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e sallatave. – të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse. – të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës. – të kryejë procese parapërgatitore për përgatitjen e sallatave sipas recetës (peshim, larje, qërim, heqje bisqesh, farash, prerje, coptim, grimcim, marinim, zierje, pjekje etj.). – të përgatitë dekoruesit (shtesat) për sallata të ndryshme. – të hedhë sasi të erëzave sipas llojit të sallatës. – të përgatitë dressing për sallata sipas recetës. – të erëzojë dhe dekorojë sallatat. – të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së sallatës. – të prezantojë sallatat, sipas rregullave të estetikës. – të bëjë vlerësimin organo-shqisor të sallatës. – të llogarisë koston e sallatës së përgatitur.	

-
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
 - të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
 - të inventarizojë mjetet e punës dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së sallatave në kuzhinë.
 - 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.

RN 2 Kursanti përgatit antipasta.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e antipastave.
- të përshkruajë karakteristikat e antipastave.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e antipastave.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e antipastave.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
- të kryejë procese parapërgatitore të lëndëve të para dhe ndihmëse për përgatitjen antipastave (peshim, larje, qërim, heqje bisqesh, farash, prerje, coptim, grimcim, marinim, zierje, pjekje, skuqje, racionim etj.).
- të përgatitë dekoruesit (shtesat) për antipasta të ndryshme.
- të hedhë sasitë e erëzave sipas llojit antipastës.
- të përgatitë dressing/salca për antipastat.
- të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së antipastave.
- të përgatitë antipasta shqiptare sipas krahinave.
- të prezantojë antipastat, sipas rregullave të estetikës.
- të bëjë vlerësimin organo-shqisor të antipastës.
- të llogarisë koston e antipastave të përgatitura.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe prodhimeve të parapërgatitura për antipastat në kuzhinë.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.

- të inventarizojë mjetet e punës dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së antipastave në kuzhinë.
- 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.

RN 3 Kursanti përgatit asortimente me perime.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të tregojë vlerat ushqimore të perimeve.
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisor të perimeve.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së vlerave ushqimore të perimeve gjatë përpunimit.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e asortimenteve me perime.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e duhura të punës për përgatitjen e asortimenteve me perime.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me perime (peshim, larje, qërim, prerje, heqje bisqesh, farash, prerje, coptim, zierje, pjekje etj.).
- të hedhë sasi të duhura të erëzave sipas asortimentit.
- të mbikqyrë procesin teknologjik të gatimit të asortimenteve me perime.
- të përgatitë asortimente me perime, tipike shqiptare sipas krahinave
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimentit me perime.
- të dekorojë dhe prezantojë asortimentin e përgatitur.
- të llogarisë koston e asortimenteve të përgatitura.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e yndyrnave të përdorura për riciklim.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.

- 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.

RN 4 Kursanti përgatit vezë të ndryshme.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të freskisë së vezës.
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së vezëve.
- të shpjegojë rëndësinë e pasterizimit të vezëve në kuzhinë.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e vezëve sipas recetës.
- të përzgjedhë mjetet e punës për gatimin e vezëve.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse, sipas fletë-kërkesës.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e vezëve, (mat, peshon, pastron, lan, pret, grimcon, kontrollojnë freskinë etj.)
- të përgatisë vezët (me zierje, skuqje, pjekje në furrë dhe skarë etj.).
- të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së vezëve.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të vezëve të përgatitura.
- të konstatojë defektet e mundshme gjatë përgatitjes së vezëve.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të llogarisë koston e vezëve të përgatitura.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së vezëve në kuzhinë.
- 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.

RN 5 Kursanti përgatit ushqime të vogla (finger food) për pritje dhe bankete.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të planifikojë veprimtaritë e ushqimeve të pritjeve dhe banketeve
- të vesh uniformën dhe të kujdeset për higjenën personale
- të përzgjedhë lëndet e para sipas llojit të menisë për bankete dhe
- të planifikojë dhe hartojë list-kërkesën për lëndën e parë dhe ndihmëse
- të interpretojë planin e prodhimit sipas llojit të menisë si dhe llogaritjen e sasive të lëndëve të para
- të shpjegojë procesin e parapërgatitjes së asortimenteve të duhura
- të përzgjedhë mjetet e punës dhe të kryejë proceset si (pastrim, larje, prerje, peshim, marinim, zjerje, pjekje etj..)
- të realizojë procesin teknologjik (termik) sipas llojit të menisë të banketit
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para
- të sistemojë ushqimet e përgatitura sipas rregullave
- të përgatisë dekoruesit sipas rregullave të estetikës, të kombinojë ngjyrat dhe shijet
- të pastroj vendin e punës, të sistemojë mjetet dhe pajisjet e kuzhinës
- të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në ambjentet e kuzhinës.

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 repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet t'i jepen detyra për të gatuar sallata, antipasta, asortimente me perime dhe vezë të ndryshme. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e

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



**e domosdoshme
për realizimin e
modulit**

- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhine për gatimin e sallatave, antipastave, asortimenteve me perime dhe vezëve të ndryshme.
 - Komplet i mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë, për gatimin e sallatave, antipastave, asortimentev me perime dhe vezëve.
 - Kataloge, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, receta në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

4. Moduli “Përgatitja e asortimenteve me mish dhe shpendë”

PËRSHKRUESI I MODULIT		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE ME MISH DHE SHPENDË	MK-13-105-24
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantet për të përgatitur asortimente me mish dhe shpendë, prodhime gjysmë të gatshme me mish e shpendë e të brendshmet e tyre, asortimente me të brendshmet, si dhe asortimente me mish të grirë.	
Kohëzgjatja e modulit	100 orë mësimore Rekomandohet: 10% Teori; 80% Praktikë; 10% Vlerësime	
Niveli i parapëlqyer për pranim	Kursantët duhet të kenë përfunduar arsimin e detyruar, të jenë mbi 16 vjeç dhe të kenë kryer modulën “Hyrje në profesionin e kuzhinierit”.	
Rezultatet e të nxënit (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përgatit asortimente me mish dhe shpendë. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: – të dallojë llojet e bagëtive dhe shpendëve. – të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo-shqisur të mishit të bagëtive dhe mishit të shpendëve. – të dallojë ndarjen e mishit në pjesë dhe cilësi. – të emërtojë pjesët e filetës sipas ndarjes anatomike. – të emërtojë gjysëmprodhimet që merren nga secila cilësi. – të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes dhe shkrijës së mishit. – të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të mishit për ruajtje. – të përshkruajë rëndësinë e marinimit të mishit dhe shpendëve, sipas llojit. – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës. – të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë; – të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën. – të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me mish dhe shpendë. – të lexojë saktë recetën. – të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e gatimit e asortimenteve me mish dhe shpendë. – të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse. – të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës. – të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me mish dhe shpendë (verifikimi i freskisë, pastrimi, larja, prerja, filetimi, coptimi, grirja, rrahja, lardimi, marinimi, dhe përzgjedhja e teknikës së gatimit). – të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik për gatimin e asortimenteve me mish dhe shpendë (me zierje, pjekje, skuqje etj.).	

-
- të mbikqyrë procesin teknologjik të përgatitjes së asortimenteve me mish dhe shpendë.
 - të përgatitë asortimente me mish, tipike shqiptare sipas krahinave.
 - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura.
 - të prezantojë asortimentet e përgatitura sipas rregullave të estetikës në gatim.
 - të llogarisë koston e asortimenteve me mish dhe shpendë.
 - të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të mishit për ruajtje.
 - të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
 - të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve të thjeshta me mish dhe shpendë në kuzhinë.
 - të zbatojë procedurat për grumbullimin e yndyrnave të përdorura për riciklim.
 - 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.

RN 2 Kursanti përgatit prodhime gjysmë të gatshme me mish dhe shpendë, si dhe të brendshmet e tyre.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së prodhimeve gjysmë të gatshme me mish dhe shpendë, si dhe të brendshmet e tyre.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhime gjysmë të gatshme.
- të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të prodhimeve gjysmë të gatshme për ruajtje.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-këskesën.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e prodhimeve gjysmë të gatshme.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e prodhimeve gjysmë të gatshme.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.

- të kryejë procese parapërgatitore për përgatitjen e prodhimeve gjysmë të gatshme (larja, prerja, coptimi, grirja, marinimi etj.).
- të kryejë etapat e përpunimit të ftohtë për përgatitjen e prodhimeve gjysmë të gatshme.
- të përgatitë prodhime gjysmë të gatshme, tipike shqiptare sipas krahinave.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të prodhimeve gjysmë të gatshme.
- të zbatojë rregullat e ruajtjes dhe vakumimit të prodhimeve gjysmë të gatshme.
- të monitorojë procesin e ruajtjes të prodhimeve gjysmë të gatshme (në abatitor).
- të llogarisë koston e prodhimeve gjysmë të gatshme.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së prodhimeve gjysmë të gatshme në kuzhinë.
- 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.

RN 3 Kursanti përgatit asortimente me të brendshme mishi/ shpendë.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse për asortimente me të brendshme mishi/ shpendë.
- të përshkruajë dallimin midis të brendshmeve të mishit sipas llojit të bagëtive dhe të shpendëve.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi/ shpendë.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi/ shpendë.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të verifojë cilësinë e lëndëve të para (vlerësim organo-shqisor).

- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi/ shpendë (larja, prerja, coptimi, grirja, marinimi, përzgjedhja e metodës së gatimit etj.).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik termi për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi/ shpendë, sipas recetës.
- të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e asortimenteve me të brendshme mishi/ shpendë.
- të përgatitë asortimente me të brendshme mishi, tipike shqiptare, sipas krahinave.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura.
- të prezantojë asortimentet sipas rregullave të estetikës në gatim.
- të llogarisë koston e asortimenteve të përgatitura.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me të brendshme mishi në kuzhinë.
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e yndyrnave të përdorura për riciklim.
- 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.

RN 4 Kursanti përgatit asortimente me mish të grirë.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë pjesët e mishit që përdoren për përgatitjen e mishit të grirë.
- të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së mishit të grirë.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me mish të grirë.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen për gatimin e asortimenteve me mish të grirë.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.

- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me mish të grirë.
- të përzgjedhë metodën e gatimit të asortimenteve me mish të grirë.
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik, për gatimin e asortimenteve me mish të grirë sipas recetës (me skuqje, pjekje, zierje, skarë, furrë, me avull).
- të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e asortimenteve me mish të grirë.
- të përgatitë asortimente me mish të grirë, tipike shqiptare sipas krahinave.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura.
- të prezantojë asortimentet me mish të grirë, sipas rregullave të estetikës në gatim.
- të llogarisë koston e asortimenteve të përgatitura.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me mish të grirë në kuzhinë.
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e yndyrnave të përdorura për riciklim.
- 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 repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të përgatisin asortimente me mish, prodhime gjysmë të gatshme me mish/ shpendë e të brendshme mishi, asortimente me të brendshme mishi/ shpendë dhe mish të grirë. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

**Kushtet e
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.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhine.
 - Kompleti i, mjeteve dhe pajisjeve të punës për të përgatitur asortimente me mish, prodhime gjysmë të gatshme, asortimente me mish/ shpendë e të brendshmet e tyre, si dhe asortimente me mish të grirë.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesa, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-

5. Moduli “Përgatitja e asortimenteve me peshk dhe prodhime deti”

<i>PËRSHKRUESI I MODULIT</i>		
Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E ASORTIMENTEVE ME PESHK DHE PRODHIME DETI.	MK-13-106-24
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantet për të përgatitur asortimente me peshk dhe prodhime deti.	
Kohëzgjatja e modulit	68 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 kuzhinierit”.	
Rezultatet e të nxënës (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përgatit asortimente me peshk. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: – të përshkruajë llojet e peshqëve dhe mënyrën e klasifikimit të tyre. – të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit organo–shqisor të peshkut. – të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së vlerave ushqimore gjatë përpunimit të peshkut në kuzhinë. – të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të kushteve të ruajtjes së peshkut. – të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të peshkut për ruajtje. – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës. – të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë; – të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën. – të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me peshk. – të lexojë saktë recetën. – të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e gatimit e asortimenteve me peshk. – të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse. – të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës. – të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me peshkë (verifikimi i freskisë, pastrimi, larja, prerja, coptimi, grirja, rrahja, marinimi, dhe përzgjedhja e teknikës së gatimit). – të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik për asortimente me peshk (zierje, pjekje, skuqje). – të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e asortimenteve me peshk. – të përgatitë asortimente me peshk, tipike shqiptare sipas krahinave.	

-
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura.
 - të prezantojë asortimentet e përgatitura sipas rregullave të estetikës në gatim.
 - të llogarisë koston e asortimenteve të përgatitura.
 - të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të peshkut për ruajtje.
 - të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
 - të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me peshk në kuzhinë.
 - të zbatojë procedurat për grumbullimin e yndyrnave të përdorura për riciklim.
 - 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.

RN 2 Kursanti përgatit asortimente me prodhime deti.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të përshkruajë mënyrën e klasifikimit të prodhimeve të detit sipas llojit.
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit së freskisë së prodhimeve të detit.
- të shpjegojë rëndësinë e etiketimit të prodhimeve të detit për ruajtje.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës për gatimin e asortimenteve me prodhime deti.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për gatimin e asortimenteve me prodhime deti.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas recetës.
- të kryejë procese parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me prodhime deti (verifikimi i freskisë, pastrimi, larja, prerja, coptimi, grirja, rrahja, marinimi, dhe përzgjedhja e teknikës së gatimit).
- të kryejë etapat e procesit teknologjik termik, për gatimin e asortimenteve me prodhime deti (zierje, pjekje, skuqje etj.,).

- të mbikqyrë procesin teknologjik për përgatitjen e asortimente me prodhime deti.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me prodhime deti.
- të prezantojë asortimentet e përgatitura sipas rregullave të estetikës në gatim.
- të llogarisë koston e asortimenteve të përgatitura.
- të zbatojë rregullat e ambalazhimit dhe etiketimit të prodhimeve të detit për ruajtje.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të zbatojë rregullat e ruajtjes së prodhimeve të detit.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me prodhime deti në kuzhinë.
- të zbatojë procedurat për grumbullimin e yndyrnave të përdorura për riciklim.
- 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 moduli

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të përgatitin asortimente të thjeshta me peshk e prodhime deti. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve, të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që vërehen në 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:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedise reale të punës në repart kuzhinë.
 - Komplet i mjeteve dhe pajisjeve të punës për përgatitjen e asortimenteve me peshk e prodhime deti.
-

- Katalogë, rregullore, manuale, udhëzuesat, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, fletë-këkesë, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

6. Moduli “Përgatitja e brumrave dhe asortimenteve me to”

PËRSHKRUESI I MODULIT

Titulli dhe kodi	PËRGATITJA E BRUMRAVE DHE ASORTIMENTEVE ME TO.	MK-13-107-18
Qëllimi i modulit	Një modul që aftëson kursantët për të përgatitur brumra të llojeve të ndryshme dhe asortimente me to.	
Kohëzgjatja e modulit	72 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 kuzhinierit”.	
Rezultatet e të nxënësve (RN) dhe procedurat e vlerësimit	RN 1 Kursanti përgatit brumin me maja dhe asortimente me të. Kriteret e vlerësimit: Kursanti duhet të jetë i aftë: – të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit me maja. – të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse që përdoren për brumra. – të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas standardit. – të dallojë tipologjinë (rrezen dhe forcën) e miellrave për përgatitjen e brumit me maja. – të veshë uniformën profesionale në vendin e punës. – të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë; – të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën. – të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumrave me maja. – të lexojë saktë recetën. – të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumrave me maja. – të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse. – të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recepturës. – të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit me maja (sitja, hedhja e majasë, shtimi i përbërësve, përpunimi, fermentimi, hapja e petëve, përgatitja e mbushjes, mbushja). – të përgatisë asortimente me brumin me maja. – të kryejë etapat e procesit teknologjik termik (zierje, pjekje, skuqje, etj.). – të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e asortimenteve të përgatitura me brumin me maja.	

-
- të përgatitë asortimente me brumin me maja, tipike shqiptare sipas krahinave.
 - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit me maja dhe asortimenteve të përgatitura.
 - të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
 - të llogarisë koston e brumit me maja dhe asortimenteve të përgatitura me të.
 - të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
 - të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
 - të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit me maja dhe asortimenteve të përgatitura me të.
 - 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.

RN 2 Kursanti përgatit brumin për makarona dhe asortimente me të.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë :

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit për makarona.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit për makarona.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për makarona.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumit për makarona.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për përgatitjen e brumit të makaronave (sitja, hedhja e vezëve, shtimi i përbërësve, përpunimi, hapja e petëve, përgatitja e mbushjes, mbushja, prerja, etj.).
- të përgatisë asortimente me brumin për makarona.
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik

(zierje, pjekje, skuqje, furrë) për gatimin e asortimenteve me brumin e makaronave.

- të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e asortimenteve me brumin e makaronave.
- të përgatitë asortimente me brumë makaronash, tipike shqiptare sipas krahinave.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit për makarona dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
- të llogarisë koston e brumit dhe asortimenteve të përgatitura.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit për makarona dhe asortimenteve me të.
- 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.

RN 3 Kursanti përgatit brumin dhe asortimente me brumin e byrekut.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit për byrek.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit për byrek.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës për përgatitjen e brumit për byrek.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës për përgatitjen e brumit për byrek.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit për byrek (sitja, hedhja e vezës, shtimi i përbërësve,

- përpunimi, hapja e petëve, përgatitja e mbushjes, mbushja, prerja, etj.).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik (me pjekje, skuqje, etj.,) për gatimin e asortimenteve me brumin e byrekut.
 - të përgatitë mbushje të ndryshme për byrek, sipas recetës.
 - të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e byrekëve me mbushje të ndryshme.
 - të përgatitë byrekë sipas krahinave.
 - të kryejë vlerësimin organo-shqisor të byrekëve të përgatitur.
 - të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
 - të llogarisë koston e brumit për byrek dhe asortimenteve të përgatitura.
 - të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
 - të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
 - të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
 - të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit për byrek dhe asortimenteve me të.
 - 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.

RN 4 Kursanti përgatit brumin pandispanjë dhe asortimente me të.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit pandispanjë.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit pandispanjë.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë;
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për gatimin e brumit pandispanjë, sipas recepturës.

- të verifikojë cilësinë e vezëve.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit pandispanjë (rrahja e vezëve, shtimi i përbërësve, përpunimi).
- të kryejë etapat e e procesit teknologjik termik, për gatimin brumit pandispanjë.
- të mbikqyrë procesin teknologjik të pjekjes së pandispanjës.
- të përgatisë asortimente me brumin pandispanjë.
- të bëjë vlerësimin organo- shqisor të pandispanjës dhe asortimenteve të përgatitura.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
- të llogarisë koston e brumit pandispanjë dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit pandispanjë dhe asortimenteve me të.
- 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.

RN 5 Kursanti përgatit brumin e shkrifët (brisé).

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit të shkrifët.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit të shkrifët.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë.
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumit të shkrifët, sipas recepturës.

- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit të shkrifët (sitja e miellit, shtimi i përbërësve, përpunimi).
- të kryejë etapat e procesit teknologjik termik, për gatimin brumit të shkrifët.
- të përgatisë asortimente me brum të shkrifët.
- të mbikqyrë procesin teknologjik të pjekjes së brumit të shkrifët.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të shkrifët dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
- të llogarisë koston e brumit të shkrifët dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit të shkrifët dhe asortimenteve me të.
- 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.

RN 6 Kursanti përgatit brumin e zier shú.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit të zier shú.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezen dhe forcën) për përgatitjen e brumit të zier shú.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë.
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumit të zier shu, sipas recepturës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit të zier (sitja e miellit, shtimi i përbërësve, përpunimi).

- të kryejë etapat e procesit teknologjik termik për gatimin brumit zier shú.
- të përgatisë asortimente me brumin e zier shú.
- të mbikqyrë procesin teknologjik (me pjekje, skuqje) për asortimente me brumin e zier shú.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit të zier shú dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
- të llogarisë koston e brumit dhe asortimenteve të përgatitura.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit të zier shú dhe asortimenteve me të.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë gjatë përgatitjes së brumit të zier, shú.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 7 Kursanti përgatit brumë të hollë (petë tigani).

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit të hollë.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave, për përgatitjen e brumit të hollë.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë.
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas recetës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit të hollë (sitja e miellit, shtimi i përbërësve, përpunimi).
- të përgatisë asortimente të ndryshme me brum të hollë (palaçinka, krepa etj.,).

- të mbikqyrë procesin teknologjik për përgatitjen asortimenteve me brum të hollë.
- të përgatisë asortimente tipike shqiptare me brum të hollë, sipas krahinave.
- të bëjë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura me brum të hollë.
- të llogarisë koston e asortimenteve të përgatitura.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit dhe asortimenteve me brum të hollë.
- 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.

RN 8 Kursanti përgatit brumin suflé.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e brumit suflé.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të dallojë tipologjinë e miellrave (rrezin dhe forcën) për përgatitjen e brumit suflé.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë.
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e brumit suflé, sipas recetës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit suflé (sitja e miellit, shtimi i përbërësve, përpunimi).
- të kryejë etapat e procesit teknologjik termik për gatimin e brumit suflé.
- të përgatisë asortimente me brumin suflé.

- të mbikqyrë procesin teknologjik (pjekje, skuqje, etj..) për asortimente me brumin suflé.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit suflé dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura me brumin suflé.
- të llogarisë koston e brumit sufle dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë, sistemojë vendin e punës, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës, si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit, gjatë përgatitjes së brumit suflé dhe asortimenteve me të.
- 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.

RN 9 Kursanti përgatit njoki.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse, që përdoren për përgatitjen e njoki me patate.
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit të cilësisë së lëndës së parë që përdoret për njoki.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë.
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e njoki me patate, sipas recetës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e brumit për njoki.
- të kryejë etapat e procesit teknologjik termik (me zierje, pjekje, etj..)
- të përgatisë asortimente me brumin njoki.
- të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e brumit të njokit dhe asortimenteve të përgatitura me të.

- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të brumit për njoki dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
- të llogarisë koston e brumit për njoki dhe asortimenteve të përgatitura me të.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së brumit njoki dhe asortimenteve me të.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë, gjatë përgatitjes së brumit njoki dhe asortimenteve me të.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 10 Kursanti përgatit asortimente me oriz dhe rizoto.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse, që përdoren për përgatitjen e asortimenteve me oriz dhe rizotove.
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit të cilësisë së lëndëve të para që përdoren për asortimente me oriz dhe rizotove.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë.
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e asortimenteve me oriz dhe rizotove, sipas recetës.
- të kryejë përpunimin e ftohtë të lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të ndjekë etapat e procesit teknologjik termik (me zierje, pjekje në furrë, etj.,) të asortimenteve me oriz dhe rizotove.
- të mbikqyrë procesin teknologjik të asortimenteve me oriz dhe rizotove.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve me oriz dhe rizotove.

- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
- të llogarisë koston e asortimenteve me oriz dhe rizotove të përgatitura.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës, si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së orizit dhe rizotove.
- të zbatojë rregullat e higjienës, të mbrojtjes në punë dhe të ruajtjes së mjedisit në kuzhinë, gjatë përgatitjes së asortimenteve me oriz/rizotove.

Instrumentet e vlerësimit:

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

RN 11 Kursanti përgatit asortimente me miell misri.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e asortimenteve me miell misri.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë.
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e asortimenteve me miell misri, sipas recetës.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin e asortimenteve me miell misri.
- të kryejë etapat e procesit teknologjik termik (me zierje, pjekje, skuqje, etj.) për gatimin e asortimenteve me miell misri.
- të mbikqyrë procesin teknologjik për gatimin e asortimenteve me miell misri.
- të përgatitë asortimente tipike shqiptare me miell misri, sipas krahinave.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor e asortimenteve të përgatitura me miell misri.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.

- të llogarisë koston e asortimenteve me miell misri.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standardit.
- të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës.
- të pastrojë, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së asortimenteve me miell misri.
- 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.

RN 12 Kursanti përgatit bukë të vogla dhe asortimente brumi për shërbimin në restorant.

Kriteret e vlerësimit:

Kursanti duhet të jetë i aftë:

- të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse që përdoren për përgatitjen e asortimenteve prej brumi për shërbim në restorant.
- të përshkruajë rëndësinë e vlerësimit cilësor të lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të përshkruajë rëndësinë e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të veshë uniformën profesionale në vendin e punës.
- të zbatojë rregulloren e brendshme në kuzhinë.
- të hartojë planin e prodhimit dhe fletë-kërkesën.
- të parapërgatitë vendin e punës.
- të lexojë saktë recetën.
- të përzgjedhë mjetet e punës.
- të marrë në dorëzim lëndët e para dhe ndihmëse.
- të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e asortimenteve prej brumi për shërbimin në restorant, sipas recetës.
- të kryejë vlerësimin cilësor (organo-shqisor) të lëndëve të para dhe ndihmëse.
- të kryejë proceset parapërgatitore për gatimin dhe asortimenteve prej brumi për shërbim në restorant.
- të përgatisë brumin për përgatitjen e bukëve të vogla dhe asortimenteve prej brumi sipas llojit (kulaç, bukë me shtesa, bukë misri, kiflet, bukë të ëmbla, kalcone, petulla etj.).
- të kryejë kontrollin organo-shqisor të përfundimit të fermentimit të majasë.
- të kryejë etapat e procesit teknologjik termik.
- të mbikqyrë procesin teknologjik të pjekjes së bukëve të vogla dhe prodhimeve prej brumi, sipas llojit dhe recetës.

- të përgatisë bukë të vogla dhe prodhime brumi, tipike shqiptare sipas krahinave.
- të kryejë vlerësimin organo-shqisor të asortimenteve të përgatitura.
- të zbatojë rregullat e estetikës, gjatë prezantimit të asortimenteve të përgatitura.
- të llogarisë koston e bukëve të vogla dhe asortimenteve prej brumi për shërbim në restorant.
- të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në kuzhinë sipas standartit.
- të pastrojë vendin e punës, sistemojë, dezinfektojë dhe mirëmbajë mjetet dhe pajisjet e punës.
- të inventarizojë mjetet e punës si dhe lëndët e para dhe ndihmëse për ruajtje.
- të zbatojë kërkesat e kujdesit ndaj shëndetit dhe sigurisë së klientit gjatë përgatitjes së bukëve dhe asortimenteve prej brumi.
- 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 moduli

- Ky modul duhet të trajtohet në klasë mësimore dhe në mjediset e punës së repartit të pastiçerisë/kuzhinës.
- Instruktori i praktikës duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shpjegimet të ilustruara me materiale pamore dhe me objekte konkrete.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete në mjediset e punës në repartin e pastiçerisë/kuzhinës. Atyre duhet ti jepen detyra të përgatitjes së bukës të vogla dhe prodhime prej brumi për shërbim në restorant. Ata duhet të nxiten që të diskutojnë në lidhje me detyrat që kryejnë dhe proceset e punës që vëzhgojnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike që parashikohen në këtë modul.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kritereve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

- Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, pajisjet dhe materialet e mëposhtme:
- Klasë mësimore e pajisur me mjete dhe materiale pamore.
 - Mjedisë reale të punës në repart pastiçerie/kuzhinë.
 - Komplet i materialeve, mjeteve dhe pajisjeve të punës për të përgatitur prej brumi për shërbim në restorant.
 - Katalogë, rregullore, manuale, udhëzues, materiale të shkruara, menu, plane prodhimi, receta, në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.
-
