

**BARKODI**



**REPUBLIKA E SHQIPËRISË  
MINISTRIA E ARSIMIT  
DHE SPORTIT  
QENDRA E SHËRBIMEVE ARSIMORE**

**MODEL TESTI I MATURËS SHTETËRORE PROFESIONALE 2025**

**KUALIFIKIMI PROFESIONAL "TEKNOLOGJI USHQIMORE"**

**Udhëzime për maturantin/kandidatin**

Testi përmban gjithsej **60 pikë**.

Koha për zhvillimin e pyetjeve të testit është **2 orë e 30 minuta**.

Testi ka **20 pyetje me zgjedhje (alternativa)** dhe pyetjet e tjera janë me zhvillim.

Pikët për secilën pyetje janë dhënë përbri saj.

**Për përdorim nga komisioni i vlerësimit**

Kërkesa	1	2	3	4	5	6	7	8
Pikët								
Kërkesa	9	10	11	12	13	14	15	16
Pikët								
Kërkesa	17	18	19	20	21	22	23	24
Pikët								
Kërkesa	25	26	27	28	29	30		
Pikët								

Totali i pikëve

**KOMISIONI I VLERËSIMIT**

1.....Anëtar

2.....Anëtar

- 
1. Procesi i ndarjes së grimcave të drithit në bazë të përmasave quhet: **1 pikë**
- A) Bluarje
  - B) Sitje
  - C) Pasurim
  - D) Kushtëzim
2. Formimi i brumit të bukës është rezultat i lidhjes së dy pjesëve kryesore të miellit: **1 pikë**
- A) Glutenit e amidonit.
  - B) Celulozës e amidonit
  - C) Lyrës dhe amidonit
  - D) Proteinave dhe amidonit
3. Pajisja që shërben për prodhimin e makaronave është: **1 pikë**
- A) Planzishteri
  - B) Presa
  - C) Grismakina
  - D) Shosha
4. Veprimi që kryhet duke marrë lëngun nga pjesa e poshtme e enës së fermentimit dhe duke e çuar atë në pjesën e sipërme, në të njëjtën enë fermentimi quhet: **1 pikë**
- A) Toçitje
  - B) Tërheqje
  - C) Kthjellim
  - D) Kullim
5. Pija alkoolike e lehtë e pasur me ekstrakt e ngopur me gaz karbonik që prodhohet nga ekstrakti i maltit të elbit dhe drithërave të tjera i përpunuar me lupul dhe i fermentuar me anën e majave quhet: **1 pikë**
- A) Verë
  - B) Birrë
  - C) Raki
  - D) Konjak
6. Përpunimi termik i frutave e perimeve me avull ose ujë të valuar për një afat kohor rreptësisht të caktuar, dhe që pason me ftohje të shpejtë e të menjëhershme është: **1 pikë**
- A) Përvëlimi
  - B) Pasterizimi
  - C) Sterilizimi
  - D) Avullimi
7. Vetskremimi i qumështit është proces: **1 pikë**
- A) Mekanik
  - B) Kimik
  - C) Mikrobiologjik
  - D) Fizik

8. Enzima që nxirret nga mullza e viçave, qengjave e kecave ose nga pepsina fermenti që fitohet nga stomaku i derrave është: **1 pikë**
- A) Kimozinë
  - B) Lipaza
  - C) Amilaza
  - D) Proteaza
9. Analizë e rrezikut dhe pikave kritike të kontrollit është: **1 pikë**
- A) FAO
  - B) ISO.22.000
  - C) HACCP
  - D) CODEX ALIMENTARYS
10. Dëmtimi i konservave nga transporti është: **1 pikë**
- A) Rrezik mekanik
  - B) Rrezik fizik
  - C) Rrezik kimik
  - D) Rrezik mikrobiologjike
11. Sasia e kripërave alkalino-tokësore (Mg, Ca të shprehur në mg ek / l) që ndodhen në H<sub>2</sub>O, para valimit të tij kuptohet: **1 pikë**
- A) Fortësi e përhershme
  - B) Fortësi e përkohshme
  - C) Fortësi e përgjithshme
  - D) Gradë gjermane
12. Përcaktimi i përmasave dhe i formës së kokrrave të drithërave është: **1 pikë**
- A) Analizë organo –shqisore
  - B) Analizë fizike
  - C) Analizë kimike
  - D) Analizë mikrobiologjike
13. Lënda e thatë në fruta - perime përcaktohet me metodën instrumentale të: **1 pikë**
- A) refraktometrisë
  - B) polarimetrisë
  - C) mikroskopisë
  - D) viskozimetrisë
14. Densiteti në qumësht përcaktohet me: **1 pikë**
- A) Butirometër
  - B) Alkoolmetër
  - C) Laktodensimetër
  - D) Termometër

15. Me pH do të kuptojmë përqendrimin e joneve  $H^+$  të lira në një lëng. Ai matet me: **1 pikë**
- A) Polarimetër
  - B) pH metër
  - C) Refraktometër
  - D) Mushtometër
16. Metoda e Moohrit përcakton në sallam: **1 pikë**
- A) Nitrite
  - B) Acidin sulfhidrik
  - C) Kloruret
  - D) Amonikun
17. Titullimi i ekstraktit të djathit me nitratin e argjendit, për përcaktimin e sasisë së klorureve bëhet në prani të dëftuesit: **1 pikë**
- A) Fenolftaleinës
  - B) Metiloranzhit
  - C) Metil I kuq
  - D) Kromati I kaliumit
18. Metoda instrumentale e analizës, që shërben për përcaktimin e veshtullisë së lëngjeve të trasha (lyrat, vajrat, shurupet etj.) është: **1 pikë**
- A) Viskozimetria
  - B) Polarimetria
  - C) Mikroskopia
  - D) Densimetria
19. Rretho përgjigjen e saktë. **1 pikë**
- A) Hapi i parë për hapjen e një biznesi është plotësimi një certifikate.
  - B) Hapi i parë për hapjen e një biznesi është krijimi i administratës.
  - C) Hapi i parë për hapjen e një biznesi është formatimi i tij.
  - D) Hapi i parë për hapjen e një biznesi është regjistrimi i tij
20. Tregtari ka detyrimin të mundësojë konsumatorit të gjithë: **1 pikë**
- A) Çmimin dhe pagesat
  - B) Dërgesa dhe dorëzimi i mallit
  - C) Informacionin parakontraktual
  - D) Dërgesa dhe dorëzimi i mallit
21. Listoni disa nga veprimet kryesore në teknologjinë e blojes: **4 pikë**
- 1) \_\_\_\_\_
  - 2) \_\_\_\_\_
  - 3) \_\_\_\_\_
  - 4) \_\_\_\_\_

22. Listoni katër nga faktorët kryesorë që ndikojnë në pjekjen e bukës:

4 pikë

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

23. Përshkruani ndryshimet që pëson brumi gjatë pjekjes:

4 pikë

A) Ndryshimet organoshqisore të brumit.

\_\_\_\_\_

B) Ndryshimet fizike të brumit

\_\_\_\_\_

C) Ndryshimet kimike e koloidale të brumit

\_\_\_\_\_

D) Ndryshimet biologjike të brumit.

\_\_\_\_\_

24. Shkaktarët që sjellin defekte në qumësht janë:

4 pikë

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

25. Listoni katër nga vetitë e anhidritit sulfuror:

4 pikë

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

26. Tregoni V (E Vërtetë ) ose G (E Gabuar):

4 pikë

- A) Rrushi vilet kur ka arritur pjekurinë teknike dhe sillet menjëherë në repartet e përpunimit mekanik të tij. \_\_\_\_\_
- B) *Dërrmimi i rrushit* bëhet me dërrmuese pa copëtimin e cipave dhe frenjave dhe pa thyerjen apo çarjen e farave \_\_\_\_\_
- C) *Heqja e frenjave* është ndarja e kokrrave të rrushit nga pjesët e drunjëzuara të veshullit, e cila kryhet njëkohësisht me procesin e dërrmimit. \_\_\_\_\_
- D) Bakteret laktike nuk janë të pranishme si në mushtin e rrushit ashtu edhe në verë. \_\_\_\_\_

27. Lidhni numrat me gerrat:

4 pikë

1. Komposto	a. koncentrat i lëngjeve të xheluar të frutave me sheqer, pektinë dhe acide organike (acid citric ose tartrik).
2. Marinata	b përfitohet nga tuli dhe nga lëngu i frutës duke e zier me sheqer
3. Prevedeja	c. konserva të përgatitura nga fruta të tëra ose të prera të pastruara, të mbyllura në ambalazhe hermetike bashkë me shurupin dhe të sterilizuara.
4. Marmalata	d. konserva perimesh të trajtuara me tretësirë të holluar acidi acetik dhe të sterilizuara.

28. Tregoni V (E Vërtetë ) ose G (E Gabuar) :

4 pikë

- A) Cipat mbështjellëse përbëjnë 10% të peshës totale të sallamit dhe janë dy llojesh natyrale dhe artificiale. \_\_\_\_\_
- B) Mbas qërimin dhe seleksionimit mishi pritët në copa të vogla me peshë 150-200 gram dhe kalon nëpër kriposje. \_\_\_\_\_
- C) Prati është një masë mishi e copëtuar shumë imët që shërben si lëndë lidhëse kryesore në përgatitjen e brumit të sallamit. \_\_\_\_\_
- D) Përpunimi termik i sallameve nuk përfshin proceset si qëndrimin, pjekjen, zierjen, ftohjen, tymosjen dhe tharjen. \_\_\_\_\_

29. Lidhni numrat me gërmat :

4 pikë

1. Analizë organo-shqisore	a. Përcaktimi i salmonelës te uji
2. Analizë fizike	b. Përcaktimi i dendësisë te qumështi
3. Analizë kimike	c. Përcaktimi i klorureve te sallami
4. Analizë mikrobiologjike	d. Përcaktimi i shijes të drithërat

30. Plotësoni:

4 pikë

Metoda Gerber përcakton \_\_\_\_\_

Metoda Tjorner përcakton \_\_\_\_\_

Metoda Moohrit përcakton \_\_\_\_\_

Metoda Klejdalit përcakton \_\_\_\_\_

