**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional, TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT, Niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK**

**Individi është i aftë:**

* Të zbatojë parimet bazë të ligjit të ushqimit për sigurinë ushqimore (HACCP).
* Të plotësojë dokumentacionin që përdoret në repart (fletë hyrje, fletë dalje, fletë
* kërkesë).
* Të zbatojë kriteret higjienike personale, për lokalet, pikat e grumbullimit dhe mjetet e
* transportit të qumështit.
* Të kryejë procese të higjienizimit të linjave të automatizuara.
* Të zbatojë standardet e profesionit gjatë përpunimit të qumështit dhe nënprodukteve të
* tij.
* Të zbatojë metodat dhe teknikat për prodhimin e nënprodukteve të qumështit sipas
* kartës teknologjike.
* Të kryejë peshime të lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm.
* Të kryejë matje dhe kontrolle gjatë proceseve teknologjike .
* Të kryejë analiza të thjeshta të lëndëve të para, ndihmëse, shtesave dhe të produktit të
* gatshëm.
* Të kryejë procese parapërgatitore të lëndëve të para, lëndëve ndihmës dhe shtesave
* sipas llojit të produktit që do të prodhohet.
* Të programojë parametrat teknologjik në linjën e përpunimit të qumështit.
* Të kryejë procesin e skremimit të qumështit.
* Të kryejë procese homogjenizimi.
* Të kryejë trajtime termike (pasterizime dhe sterilizime).
* Të kryejë procese të ndryshme mpiksjeje.
* Të kryejë procese fermentimi.
* Të kryejë procesin e rrahjes së kremës për gjalpë
* Të kryejë përpunimin e masës së mpiksur për djathë.
* Të kryejë procese të ndryshme formimi.
* Të kryejë procese të ndryshme presimi.
* Të kryejë procese kripjeje.
* Të kryejë stazhionime të djathërave.
* Të parandalojë defektet që lindin gjatë procesit teknologjik.
* Të seleksionojë produktin e gatshëm sipas defekteve.
* Të ambalazhojë produktin e gatshëm.
* Të magazinojë produktin sipas standardeve.
* Të kryejë trajtime të produktit në ruajtje.
* Të përcaktojë rrezen e prodhimit.
* Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike.
* Të menaxhojë procese teknologjike
* Të kryejë procese të përpunimit të mbetjeve teknologjike.
* Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në punë.
* Të zbatojë kërkesat minimale të sigurisë dhe shëndetit në vendin e punës në situata
* emergjente në repart (zjarr, emergjenca mjekësore, djegie, tension i lartë, aksidentet në
* linjë).
* Të respektojë rregullat e shkarkimit, grumbullimit dhe trajtimit të mbetjeve të ngurta
* dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit.

**Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:**

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Teknologji e përpunimit të qumështit”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin Certifikatën Profesionale të nivelit dhe Suplementin përkatës të saj, të punonjësit të kualifikuar në këtë kualifikim profesional.

Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës në industrinë ushqimore si punëtor i kualifikuar në fabrika të përpunimit të qumështit për produkte bulmeti, në punishte të përpunimit qumështi të kapaciteteve të vogla dhe në pikat e grumbullimit të qumështit.

Me përfundimin e kualifikimit profesional “Teknologji e përpunimit të qumështit”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, (menaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në kualifikimin përkatës, për të fituar diplomën e “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesëm ose universitare.

**Shënim:** Ky dokument është hartuar në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës së Republikës së Shqipërisë, të nenit 29, pika 4 të ligjit nr. 15/2017, “Për arsimin dhe formimin profesional në Republikën e Shqipërisë”, të nenit 14 pika 2/dh, pika 3, 4, 6 dhe të shtojcës 1 të ligjit nr.10247, datë 4.3.2010, “Për kornizën shqiptare të kualifikimeve” (i ndryshuar).