**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional,**

**TEKNOLOGJI USHQIMORE, Niveli IV në KSHK, referuar Nivelit IV të KEK**

**Individi është i aftë:**

* Tё hartojë një plan-biznesi që lidhet me veprimtaritё profesionale pёrkatёse.
* Tё kryejё llogaritje ekonomike qё lidhen me veprimtaritё profesionale pёrkatёse.
* Të kryejë menaxhimin e burimeve njerëzore, materiale dhe financiare gjatë veprimtarive
* profesionale përkatëse.
* Të interpretojë, plotësojë dhe përgatisë dokumentacion teknik qё lidhen me veprimtaritё
* profesionale pёrkatёse.
* Të zbatojë legjislacionin për ushqimin, në lidhje me sigurinë ushqimore, analizën e riskut,
* përgjegjësitë e oparatorit të biznesit ushqimor, higjienën e ushqimeve, gjurmueshmërinë e
* ushqimeve, cilësinë, etj.
* Të zbatojë normat ose standardet e sigurisë dhe cilësisë në prodhimin e produkteve
* ushqimore, sipas veprimtarisë profesionale pёrkatёse.
* 5
* Të zbatojë kërkesat dhe rregullat e sistemit të vetëkontrollit HACCP (Analiza e Rrezikut,
* Kontrolli i Pikave Kritike), në veprimtarinë profesionale pёrkatёse.
* Të zbatojë skemën teknologjike të prodhimit të produkteve ushqimore në veprimtarinë
* profesionale pёrkatёse.
* Të zbatojë kërkesat e higjienës vetjake, kontrollit shëndetësor, rregullat e sigurimit teknik për
* punonjësit në ambientet e punës.
* Të mbikëqyrë zbatimin e programit për kontrollin e brejtësve dhe insekteve (pest kontroll)
* dhe procedurat përkatëse për trajtimin apo eliminimin e mbetjeve teknologjike.
* Të kryejë vlerësimin e sigurisë ushqimore të një produkti ushqimor, në aspektin
* mikrobiologjik, kimik dhe fizik.
* Të zbatojë parimet e etikës gjatë ushtrimit të veprimtarive profesionale pёrkatёse.
* Të analizojë treguesit e sigurisë dhe cilësisë (organoshqisore, mikrobiologjike, fiziko-kimike)
* për lëndën e parë, produktet e ndërmjetme dhe atë përfundimtar sipas normave/standardeve.
* Të zbatojë kërkesat e etiketimit, paketimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së produkteve
* ushqimore.
* Të zbatojë kërkesat për gjurmueshmërinë në të gjithë zinxhirin ushqimor, nga lënda e parë në
* tregtimin e produktit të gatshëm.
* Të kryejë analizat e ujit në kuadër të sigurisë së produkteve ushqimore.
* Të hartojë dokumentet e krijimit dhe organizimit të ndërmarrjes ushqimore, si dhe te
* rekrutimit të personelit.
* Të kryejë procedurat e blerjes dhe shitjes së ndërmarrjes ushqimore, në kushtet e një tregu
* konkurrues, si dhe të dokumentojë këto blerje dhe shitje.
* Të kryejë kontabilizime të thjeshta tё ndërmarrjes ushqimore.
* Të kryejë promocionin e imazhit të ndërmarrjes ushqimore gjatë aktivitetit të saj si dh gjate
* pjesëmarrjes në panaire.
* Të përdorë teknologjinë e informimit dhe komunikimit për qëllime të profesionit përkatës.
* Të përdorë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe materialet e punës.
* Të kryejë saktë veprimet kryesore për të dhënë ndihmën e shpejtë.
* Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit.

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

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Teknologji Ushqimore”, niveli i IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale të Nivelit dhe Suplementin përkatës të saj të këtij niveli, si teknik/menaxher i mesëm në këtë kualifikim profesional.

Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës për t’u punësuar në biznese ushqimore të ndryshme që ushtrojnë aktivitet në prodhimin/përpunimin dhe tregtimin e produkteve ushqimore. Gjithashtu, individi mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi ushqimor individual si teknolog, menaxher i mesëm, përgjegjës prodhimi, etj.. Po ashtu, në varësi të profilit përkatës “Teknologji e Prodhimit të Pijeve, Teknologji e Përpunimit të Brumërave, Teknologji e Përpunimit të Qumështit, Teknologji e Përpunimit Fruta-Perimeve, Teknologji e Përpunimit të Mishit dhe Peshkut” të përftuar në nivelin e III-të të KSHK, referuar nivelit III të KEK, ai mund të punësohet në një biznes ushqimor sipas specialiteteve.

Me përfundimin e këtij niveli, individi fiton diplomën e “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe 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).