



**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve
Sektori i Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

TEKNOLOGJI USHQIMORE

Niveli II në KSHK¹, referuar nivelit II të KEK²

A-II-21

Tiranë, 2021

¹Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Emërtimi i kualifikimit	“Teknologji ushqimore Niveli i II në KSHK”			Kodi
Kohëzgjatja	1900-2100 orë	Niveli	II në KSHK , referuar nivelit II të KEK	A-II-21
Qëllimi:	Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin “Teknologji ushqimore”, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK , është <i>përgatitja e individit me kualifikim bazë(ndihmës) për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejt me drejtimin</i> “Teknologji ushqimore”. Zhvillimi te individi i ndjenjës së vetëbesimit, kultivimi i vullnetit të lirë në marrjen e vendimeve, nxitja e gatishmërisë për të nxënë gjatë gjithë jetës dhe për t’u zhvilluar individualisht në drejtimet emocionale, intelektuale dhe një shkallë të gjerë njohurish profesionale janë sfida të rëndësishme për arritjen e këtij qëllimi.			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<ul style="list-style-type: none"> - Në shkollat që ofrojnë arsim profesional në kualifikimin “Teknologji Ushqimore, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që: - kanë mbaruar arsimin e detyruar 9 vjeçar. - janë në kushte shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional në “Teknologji Ushqimore, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale të nivelit dhe Supplementin përkatës, të ndihmës punëtorit në këtë fushë, e cila njihet në territorin e Republikës së Shqipërisë.</p> <p>Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës në industrinë ushqimore si ndihmës punëtor për përpunimin e fruta – perimeve, përpunimin e qumështit, prodhimin e pijeve alkoolike freskuese dhe lëngjeve te fruta-peromeve, prodhimin e brumrave, përpunimin e mishit, peshkut dhe frutave të detit, në fabrika të përpunimit të kapaciteteve të ndryshme apo në reparte të tjera ndihmëse të këtyre fabrikave.</p> <p>Me përfundimin e këtij niveli, individi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, të arsimit profesional (njëvjeçar), për të fituar të drejtën për vazhdimin e nivelit IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, dhe të drejtën e Diplomës e “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare.</p>			
Data e validimit	<i>(kur të miratohet)</i>			
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	<i>A-I-10, A-II-16</i>			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

NJOHURI

Individi duhet të dijë:

Organizimi i punës dhe parimet e etikës profesionale

- Të përshkruajë parimet kryesore të etikës profesionale në punë;
- Të listojë parimet bazë të ligjit shqiptar për Sigurinë Ushqimore;
- Të rendisë kushtet teknike në fabrikë / punishte dhe kërkesat kryesore standarde për produktet ushqimore;
- Të përshkruajë repartet dhe linjat e prodhimit;
- Të listojë pajisjet kryesore të përcaktuara sipas posteve të punës dhe përdorimit të tyre (mjete, pajisje pune dhe makineri);
- Të tregojë mënyrën e përdorimit të pajisjeve e instrumenteve të thjeshta matëse;
- Të përshkruajë rregullat e përdorimit të mjeteve, pajisjeve dhe makinerive në repartet e prodhimit;
- Të listojë dokumentacionin teknik që përdoret në proceset e teknologjisë ushqimore;
- Të përshkruajë rëndësinë e kartës teknologjike të prodhimit dhe elementet përbërës të saj;
- Të dallojë lëndët e para dhe ndihmëse sipas produktit që do të prodhohet;
- Të përshkruajë mënyrën e transportimit dhe sistemimit të lëndëve të para e ndihmëse dhe produktit përfundimtar;
- Të përshkruajë rëndësinë e përditësimit të informacionit mbi risitë e teknologjisë ushqimore.

Rregullat e higjienës personale dhe të ambientit të punës

- Të përshkruajë domosdoshmërinë e respektimit të rregullave të higjienës personale e shëndetit të mirë në industrinë ushqimore;
- Të përshkruajë rregullat e higjienës së mjeteve të punës, pajisjeve dhe vendit të punës në repartin e prodhimit;
- Të tregojë llojet e solucioneve larëse që përdoren në industrinë ushqimore;
- Të përshkruajë llojet e testeve të thjeshta të higjienës dhe metodat e kryerjes së tyre.

Rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit

- Të listojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit;
- Të rendisë llojet e mjeteve të ndihmës së parë dhe përdorimi i tyre;
- Të listojë llojet e sinjalistikës në mjedisin e punës dhe procedurat e evakuimit;
- Të përshkruajë situatat emergjente në repart si: mbrojtjen nga rryma elektrike, mbrojtjen nga shoku elektrik, mbrojtjen nga efektet termike, mbirryma dhe masat mbrojtëse ndaj tyre;

- Të përshkruajë rregullat për ndarjen dhe transportin e mbetjeve teknologjike sipas llojit nga repartet e prodhimit.

Komunikimi

- Të tregojë rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal me kolegët dhe eprorët;
- Të tregojë rëndësinë dhe domosdoshmërinë e punës në grup në repart;
- Të përshkruajë me terminologji të qartë dhe profesionale proceset e punës;
- Të shpjegojë domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive me kolegët;

Teknologjia e përpunimit të frutave e perimeve

- Të listojë treguesit organoshqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para e ndihmëse dhe produktit përfundimtar;
- Të përshkruajë përbërjen kimike dhe veçoritë teknologjike të frutave dhe perimeve për prodhimin e konservave;
- Të përshkruajë matje dhe kontrole të thjeshta që kryhen për vlerësimin e lëndës së parë dhe produktit përfundimtar gjatë përpunimit të fruta-perimeve;
- Të rendisë makineritë dhe pajisjet për përpunimin e frutave dhe perimeve;
- Të dallojë veçoritë e prodhimit të kompostos, marinadës, reçelit, prevedesë dhe marmalatës;
- Të përshkruajë procesin teknologjik të prodhimit të salcës së domates;
- Të përshkruajë procesin teknologjik të prodhimit të konservave të ullirit;
- Të krahasojë procesin e fermentimit acetik dhe fermentimit laktik;
- Të përshkruajë proceset termike që përdoren për prodhimin e konservave të fruta-perimeve;
- Të tregojë parimet kryesore të ruajtjes së produktit me ftohje dhe ngrirje;
- Të përshkruajë procesin teknologjik të prodhimit të frutave të thata.
- Të përshkruajë llojet e ambalazhit dhe mënyrën e ambalazhimit të konservave të frutave dhe perimeve;
- Të listojë proceset e përgatitjes së produktit për ruajtje / shitje.

Teknologjia e prodhimit të miellit

- Të përshkruajë veçoritë botanike, strukturën dhe përbërjen kimike të drithërave;
- Të listojë treguesit organoshqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para e ndihmëse dhe produktit përfundimtar;
- Të përshkruajë matje dhe kontrole të thjeshta që kryhen për vlerësimin e lëndës së parë dhe produktit përfundimtar gjatë përpunimit të drithërave për miell;
- Të tregojë parimet dhe metodat e ruajtjes së drithërave dhe miellit;
- Të rendisë makineritë dhe pajisjet për prodhimin e miellit;
- Të listojë faktorët që ndikojnë në ruajtjen e cilësisë së drithërave;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit të bluarjes në teknologjinë e prodhimit të miellit;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit të sitjes në teknologjinë e prodhimit të miellit;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit të pasurimit të griseve;
- Të përshkruajë llojet e ambalazhit dhe mënyrën e ambalazhimit të miellit;
- Të listojë proceset e përgatitjes së produktit për ruajtje / shitje.

Teknologjia e përpunimit të miellit për prodhime brumi.

- Të listojë treguesit organoshqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit përfundimtar për prodhimin e brumërave (bukë, makarona, biskota dhe ëmbëlsira të furrës);
- Të përshkruajë matje dhe kontrole të thjeshta që kryhen për vlerësimin e lëndës së parë dhe produktit përfundimtar gjatë përpunimit të miellit për brumë;
- Të përshkruajë llojet e majave dhe teknikat e përdorimit të tyre;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së temperaturës të ujit për përgatitjen e brumërave;
- Të përshkruajë metodat dhe teknikat e përgatitjes së brumit për prodhimin e bukës;
- Të rendisë mënyrat e shkrifërimit të brumit të biskotave;
- Të rendisë makineritë dhe pajisjet prodhimin e bukës, makaronave, biskotave;
- Të përshkruajë llojet e fermentimeve që ndodhin në prodhimin e bukës;
- Të listojë treguesit që përcaktojnë përfundimin e fermentimit të brumit;
- Të listojë mënyrat e transmetimit të nxehtësisë në furrat e pjekjes;
- Të dallojë veçoritë e procesit të pjekjes dhe ftohjes / kullimit të bukës;
- Të dallojë veçoritë e procesit të presimit, formimit, prerjes dhe tharjes së makaronave;
- Të përshkruajë defektet që ndodhin në bukë e makarona, shkaqet dhe masat për parandalimin e tyre;
- Të përshkruajë metodat e ruajtjes, konservimit dhe ambalazhimit të bukës, makaronave, biskotave dhe ëmbëlsirave të furrës;
- Të përshkruajë llojet e ambalazhit dhe mënyrën e ambalazhimit të produkteve të brumit;
- Të listojë proceset e përgatitjes së produktit për ruajtje / shitje.

Teknologjia e përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit

- Të dallojë veçoritë e lëndëve të para e lëndëve ndihmëse për përpunimin e mishit, peshkut e frutave të detit për konsum dhe konservim;
- Të listojë treguesit organoshqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para e ndihmëse dhe produktit përfundimtar;
- Të përshkruajë matje dhe kontrole të thjeshta që kryhen për vlerësimin e lëndës së parë dhe produktit përfundimtar gjatë përpunimit të mishit, peshkut dhe frutave të detit;
- Të rendisë makineritë dhe pajisjet për përpunimin e mishit, peshkut e frutave të detit;
- Të përshkruajë procese të përpunimit të mishit për konsum (trullosje, therje, ç'gjakosje, varje në konvejer, heqjen e lëkurës, heqjen e organeve të brendshme, larjen dhe tualetin e trupave);
- Të përshkruajë procesin teknologjik të përpunimit të mishit për prodhimin e konservave;
- Të përshkruajë mënyrat e prodhimit të sallameve e proshutave;
- Të përshkruajë procese të ndryshme të përpunimit të mishit për sallam (copëtimi i mishit, kriposja, grirja, mbushja e mbështjellësve, lidhja, varja e sallameve);
- Të përshkruajë trajtimet e ndryshme termike në prodhimin e sallameve e proshutave;
- Të përshkruajë procesin teknologjik të përpunimit të mishit të shpendëve;
- Të përshkruajë procese të përpunimit të peshkut e frutave të detit për konsum (peshime, seleksionime, pastrim dhe tualetin e peshqve e frutave të detit);

- Të përshkruajë procesin teknologjik të prodhimit të konservave të peshkut e frutave te detit;
- Të tregojë parimet kryesore të ruajtjes së mishit, peshkut e frutave te detit me ftohje dhe ngrirje;
- Të përshkruajë llojet e ambalazhit dhe mënyrën e ambalazhimit të mishit, peshkut e frutave te detit për konsum dhe konserva;
- Të listojë proceset e përgatitjes së produktit për ruajtje / shitje.

Teknologjia e përpunimit të qumështit

- Të përshkruajë përbërjen kimike dhe vecoritë teknologjike të qumështit;
- Të listojë treguesit organoshqisorë dhe fiziko-kimik të qumështit dhe produktit përfundimtar;
- Të përshkruajë matje dhe kontrole të thjeshta që kryhen për vlerësimin e lëndës së parë dhe produktit përfundimtar gjatë përpunimit të qumështit;
- Të rendisë makineritë dhe pajisjet për përpunimin e qumështit;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të djathërave;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të gjalpët;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të kosit dhe gjizë;
- Të përshkruajë proceset e fermentimit që ndodhin në prodhimet e nënprodukteve të qumështit;
- Të tregojë ndryshimet që ndodhin gjatë procesit të staxhionimit të djathërave;
- Të rendisë defektet në qumësht dhe nënprodukte, shkaqet dhe masat për mënjanimin e tyre;
- Të përshkruajë mënyrat e skremimit, pasterizimit të qumështit;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit teknologjik të përpunimit të qumështit për konsum;
- Të përshkruajë llojet e ambalazhit dhe mënyrën e ambalazhimit të qumështit dhe nënprodukteve të tij;
- Të listojë proceset e përgatitjes së produktit për ruajtje / shitje.

Teknologjia e prodhimit të pijeve

- Të përshkruajë përbërjen kimike dhe veçoritë teknologjike të lëndëve të para për prodhimin e verës, birrës, alkoolit, distilateve, pijeve të forta e të ëmbla alkoolike, pijeve freskuese dhe lëngjeve të frutave;
- Të listojë treguesit organoshqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para e ndihmëse dhe produktit përfundimtar;
- Të përshkruajë matje dhe kontrole të thjeshta që kryhen për vlerësimin e lëndës së parë dhe produktit përfundimtar gjatë prodhimit të pijeve;
- Të rendisë makineritë dhe pajisjet për prodhimin e pijeve;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit teknologjik të prodhimit të verës, birrës, alkoolit e distilateve, pijeve alkoolike, pijeve freskuese dhe lëngjeve të frutave;
- Të tregojë dallimet kryesore midis llojeve të ndryshme të verës;
- Të përshkruajë shndërrimin e mushtit në verë nëpërmjet procesit të fermentimit alkoolik;
- Të përshkruajë trajtimet e ndryshme që i bëhen masës së fermentuar (tocijtje, kullim, presim, sulfitim, tërheqje);

- Të përshkruajë trajtimet e ndryshme që i bëhen pijeve alkoolike (verës, birrës, rakisë dhe pijeve të forta e të ëmbla alkoolike);
- Të përshkruajë procesin e distilimit të masës së fermentuar gjatë prodhimit të alkooleve e distilateve;
- Të përshkruajë proceset e fermentimit që ndodhin në prodhimin e birrës;
- Të rendisë defektet e pijeve alkoolike, shkaqet dhe masat për mënjanimin e tyre;
- Të përshkruajë llojet e ambalazhit dhe mënyrën e ambalazhimit të pijeve alkoolike, freskuese dhe lëngjeve të frutave;
- Të listojë proceset e përgatitjes së produktit për ruajtje / shitje.

Teknologjia e prodhimit të vajit të ullirit dhe lulediellit

- Të tregojë përbërjen kimike dhe vecoritë teknologjike të ullirit dhe lulediellit;
- Të listojë treguesit organoshqisorë dhe fiziko-kimik të lëndëve të para e ndihmëse dhe produktit përfundimtar;
- Të përshkruajë matje dhe kontrole të thjeshta që kryhen për vlerësimin e lëndës së parë dhe produktit përfundimtar gjatë prodhimit të vajit të ullirit dhe lulediellit;
- Të rendisë makineritë dhe pajisjet për prodhimin e vajit të ullirit dhe lulediellit;
- Të përshkruajë karakteristikat e llojeve të ullirit për prodhimin e vajit;
- Të përshkruajë mënyrat e prodhimit të vajit të ullirit;
- Të përshkruajë karakteristikat e farave bimore për prodhimin e vajit;
- Të përshkruajë mënyrat e prodhimit të vajit të lulediellit;
- Të përshkruajë proceset e rafinimit të vajit;
- Të përshkruajë llojet e ambalazhit dhe mënyrën e ambalazhimit të vajit të ullirit dhe lulediellit;
- Të listojë proceset e përgatitjes së produktit për ruajtje / shitje.

SHPREHI PROFESIONALE

Individi duhet të jetë i aftë:

Organizimi i punës dhe parimet e etikës profesionale

- Të përzgjedhë mjetet e punës;
- Të përgatisë vendin e punës;
- Të përgatisë mjetet dhe pajisjet e punës;
- Të kontrollojë funksionimin e makinerive dhe pajisjeve;
- Të mirëmbajë mjetet e punës, pajisjet dhe makineritë në repart;
- Të identifikojë repartet e prodhimit të produkteve ushqimore;
- Të përdorë pajisjet kryesore si mjete, pajisje pune dhe makineri;
- Të përdorë pajisjet matëse sipas proceseve të punës;
- Të transportojë dhe sistemojë lëndët e para në repartin e përpunimit;
- Të transportojë dhe sistemojë produktin përfundimtar;
- Të zbatojë detyrat e personelit në repart sipas hierarkisë së organizimit;
- Të raportojë tek eprorët për ecurinë e punës, problemet e dala/parregullsitë e evidentuara;

- Të përdorë dokumentacionin teknik dhe kartën teknologjike në prodhimin;
- Të zbatojë kuadrin ligjor të punës;

Rregullat e higjienës personale dhe të ambientit të punës

- Të zbatojë rregullat e veshjes dhe mirëmbajtjes së uniformës së teknologut ushqimor
- Të zbatojë kërkesat e higjienës në të gjithë sektorët e punës;
- Të përdorë solucionet larëse sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- Të kryejë teste të thjeshta mbi pastërtinë e sipërfaqeve;
- Të zbatojë kërkesat e higjienës personale e shëndetit të mirë;
- Të zbatojë rregullat e higjienës së mjeteve të punës, pajisjeve dhe vendit të punës në repart.

Rregullat e sigurisë në punë dhe mbrojtjes së mjedisit

- Të zbatojë manualeve përkatëse në përdorimin e pajisjet dhe makineritë;
- Të japë ndihmën e parë në rast aksidenti;
- Të respektojë sinjalistikën në ambientet e punës;
- Të zbatojë planin e evakuimit në raste emergjence;
- Të zbatojë rregullat e shpëtimit dhe mbrojtjes ndaj zjarrit;
- Të përdorë mjetet e mbrojtjes personale në punë;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së distancave të rekomanduara në vendin e punës;
- Të zbatojë rregullat për mbrojtjen ndaj rrymave ose tensionit;
- Të ndajë dhe transportojë mbetjet teknologjike sipas llojit;
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit.

Komunikimi në mënyrë etike

- Të zbatojë kodin e etikës;
- Të zbatojë parimet e punës në grup;
- Të përdorë terminologji të qartë dhe profesionale në komunikim;
- Të zbatojë rregullat e hierarkisë profesionale;
- Të përdorë teknologjitë bashkëkohore të informacionit dhe komunikimit;
- Të zbatojë parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera në komunikimin me të tjerët.

Procese përgatitore për përpunimin e frutave dhe perimeve

- Të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e frutave e perimeve;
- Të dezinfektojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit të frutave e perimeve;
- Të kryejë transportime të frutave e perimeve dhe lëndëve ndihmëse në repart;
- Të përzgjedhë frutat e perimet sipas standardit;
- Të vlerësojë treguesit organoshqisorë për lëndët e para dhe ato ndihmëse;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- Të kryejë procesin e larjes së frutave e perimeve në varësi të llojit e konsistencës së frutave dhe sipas procedurës;
- Të kryejë përmasimin e frutave e perimeve me anë të makinës përmasuese;
- Të kryejë ndarjen / prerjen e perimeve dhe frutave me përmasa të mëdha në pjesë më të vogla, me forma të rregullta sipas kërkesave standarde;

- Të kryejë heqjen e pjesëve të padobishme si bërthamë / fara / cipa / bishtat dhe pjesët e forta rreth tyre;
- Të mbikëqyrë parametrat e temperaturës, trysnisë dhe kohës gjatë proceseve teknologjike;
- Të ndihmojë në përgatitjen e tretësirave për prodhimin e konservave;
- Të mbushë ambalazhe me fruta-perime duke i sistemuar ato para mbylljes hermetike;
- Të asistojë në procesin e mbylljes hermetike të konservave të fruta-perimeve;
- Të ndihmojë në sterilizimin e konservave;
- Të kryejë përgatitje të thjeshta për ambalazhet, sipas kërkesave standarde për ambalazhim;
- Të paketojë dhe ambalazhojë produktin përfundimtar;
- Të mbikëqyrë procesin e automatizuar të ambalazhimit dhe etiketimit;
- Të transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores së brendshme të linjës së prodhimit dhe rregullave standarde për transportin.

Procese përgatitore për përpunimin e miellit për prodhime brumi

- Të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e miellit për prodhimin e bukës, makaronave dhe biskotave;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit të brumërave;
- Të kryejë transportime të miellit dhe lëndëve ndihmëse në repart;
- Të përzgjedhë lëndën e parë e ndihmëse për prodhimin e produkteve të brumit;
- Të vlerësojë treguesit organoshqisorë për lëndët e para dhe ato ndihmëse;
- Të kryejë matje të thjeshta dhe peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- Të kryejë llogaritje për rregullimin e temperaturës së ujit, miellit dhe brumit;
- Të ndihmojë në përgatitjen e majasë gjatë prodhimit të bukës;
- Të hedhë lëndën e parë dhe ndihmëse në brumëgatuese/ makinerinë përzierëse për prodhime brumi sipas recepturës së dhënë;
- Të përgatisë brumëra në pajisjet përkatëse, për makarona, bukë dhe biskota;
- Të mbikëqyrë proceset e fermentimit të brumit për prodhimin e bukës;
- Të kryejë sistemimin e brumërave të formuar në tava e forma;
- Të mbikëqyrë proceset e tharjes së makaronave, të pjekjes së bukës dhe biskotave ;
- Të mbikëqyrë parametrat: temperaturë, lagështirë dhe kohë gjatë proceseve teknologjike të përpunimit të brumërave;
- Të mbikëqyrë procese të dekorimeve të thjeshta të bukës dhe biskotave;
- Të sistemojë për ftohje bukët, makaronat dhe biskotat sipas rregullave standarde;
- Të kryejë përgatitje të thjeshta për ambalazhimin e bukës, makaronave dhe biskotave, sipas kërkesave standarde për ambalazhim;
- Të mbikëqyrë procesin e automatizuar të ambalazhimit dhe etiketimit;
- Të transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores së brendshme të linjës së prodhimit dhe rregullave standarde për transportin.

Procese përgatitore për përpunimin e mishit për konsum

- Të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e mishit për konsum;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit të mishit për konsum
- Të kryejë pranimin e gjedhit, bagëtive të imta, derrit, shpendëve për përpunim;
- Të asistojë në vlerësimet e thjeshta të lëndës së parë dhe produktit përfundimtar;
- Të kryejë matje dhe peshime të lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;

- Të përgatisë gjedhët, bagëtitë e imta, derrin, shpendët për therje;
- Të asistojë në procesin e trulllosjes, therjes dhe ç'gjakosjes;
- Të asistojë në procesin e heqjes së lëkurës dhe organeve të brendshme të gjedhit, derrit dhe bagëtimeve të imta;
- Të asistojë në procesin e heqjes së puplave dhe pushit për shpendët;
- Të pastrojë peshqit për prodhimin e konservave;
- Të ndihmojë në ndarjen anatomike të trupave;
- Të ndihmojë në përgatitjen e lëndës së para e ndihmëse për prodhimin e sallameve dhe konservave;
- Të kryejë procese të thjeshta në përgatitjen e brumit të sallamit;
- Të kryejë mbushjen, lidhjen dhe varjen e sallameve;
- Të asistojë në trajtimet termike të sallameve;
- Të asistojë në mbushjen e ambalazhit të konservave;
- Të asistojë në procesin e mbylljes hermetike të konservave;
- Të asistojë në sterilizimin e konservave;
- Të kryejë paketimin e produkteve përfundimtare;
- Të sistemojë produktin përfundimtar në vendin e ruajtjes;
- Të transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores së brendshme të linjës së prodhimit dhe rregullave standarde për transportin.

Procese përgatitore për përpunimin e qumështit për konsum dhe qumështit për nënprodukte

- Të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e qumështit për konsum dhe nënprodukte;
- Të përzgjedhë lëndët e para e ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve të qumështit;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit të qumështit për konsum dhe nënprodukte;
- Të kontrollojë parametrat e ruajtjes së lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- Të asistojë në vlerësimin e treguesve cilësor të lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- Të kryejë transportimin e qumështit në repart;
- Të kryejë matje dhe peshime të lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- Të kryejë matje dhe kontrole të thjeshta;
- Të kryejë filtrimin e qumështit;
- Të asistojë në procesin e përpunimit mekanik e termik të qumështit;
- Të asistojë në procesin e fermentimit të kosit, djathit, gjalpit, gjizës dhe dhallës;
- Të asistojë në procesin e inkubimit të kosit;
- Të asistojë në procesin e mpiksjes së djathit dhe gjizës;
- Të përpunojë masën e mpiksuar të djathit, salcës së kosit, gjizës;
- Të asistojë në procesin e përpunimit të kremit për gjalpë;
- Të kryejë procesin e presimit dhe kullimit të djathit, salcës, gjizës dhe gjalpit;
- Të kryejë kriposjen e djathit, salcës, gjizës dhe gjalpit;
- Të asistojë në procesin e staxhionimit të kremit dhe djathit;
- Të paketojë dhe ambalazhojë qumështin dhe nënproduktet e tij;
- Të kryejë përgatitje të thjeshta për ambalazhet, sipas kërkesave standarde për ambalazhim;
- Të kryejë procesin e etiketimit;

- Të transportojë e sistemojë produktin përfundimtar në vendin e ruajtjes;
- Të transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores së brendshme të linjës së prodhimit dhe rregullave standarde për transportin.

Procese përgatitore për prodhimin e pijeve

- Të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për prodhimin e pijeve;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e prodhimit të pijeve;
- Të përzgjedhë lëndët e para e ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike dhe freskuese;
- Të kryejë matje dhe peshime të lëndëve të para e ndihmëse për prodhimin e pijeve;
- Të kryejë matje dhe kontrole të parametrave të thjeshta gjatë procesit teknologjik të prodhimit të pijeve;
- Të asistojë në vlerësimin e treguesve cilësor të lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- Të përzgjedhë llojet e ambalazhit (shishe qelqi, pet, kanaçe etj.) për ambalazhimin e pijeve alkoolike dhe freskuese;
- Të higjienizojë shishet e qelqit në makinerinë larëse/mënyrë manuale për ambalazhimin e pijeve;
- Të ndihmojë në përgatitjen e majasë gjatë prodhimit të verës, rakisë dhe birrës;
- Të ndihmojë në përgatitjen e anhidritit sulfuror gjatë prodhimit të verës;
- Të mbikëqyrë fermentimin alkoolik gjatë prodhimit të pijeve alkoolike;
- Të ndihmojë gjatë kupazhimit të lëndëve të para e ndihmëse gjatë prodhimit të pijeve të forta, të ëmbla dhe ato freskuese përgjegjës;
- Të kryejë procese të thjeshta si dërrmim, toçitje, tërheqje gjatë prodhimit të verës së kuqe/bardhë;
- Të kryejë procese të thjeshta si copëtim, dërrmim, toçitje, distilim gjatë prodhimit të rakisë nga rrushi /frutat;
- Të mbikëqyrë procesin e vjetërimit/staxhionimit tek vera dhe birra;
- Të ndihmojë në trajtimet që i bëhen pijeve për defekte, sëmundje apo turbullira;
- Të filtrojë pijet alkoolike dhe freskuese para ambalazhimit të tyre;
- Të ambalazhojë pijet e prodhuara;
- Të transportojë e sistemojë produktin përfundimtar në vendin e ruajtjes;
- Të transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores së brendshme të linjës së prodhimit dhe rregullave standarde për transportin;

Procese përgatitore për përpunimin e ujit për konsum

- Të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e ujit për konsum;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit të ujit për konsum;
- Të kryejë matje dhe kontrole të parametrave të thjeshta gjatë procesit të përpunimit të ujit;
- Të përzgjedhë llojet e ambalazhit (shishe qelqi, pet) për ambalazhimin e ujit;
- Të përgatitë ambalazhin e ujit për konsum sipas llojit;
- Të vendosë ambalazhin përkatës në makinerinë formuese;
- Të mbikëqyrë formimin e ambalazhit plastik, në makineri;
- Të mbikëqyrë dezinfektimin e ambalazhit, para mbushjes;
- Të mbikëqyrë mbushjen, taposjen dhe etiketimin e ambalazhit me ujë, sipas procedurave;
- Të kryejë transportimin e ujit të ambalazhuar në ambientet e ruajtjes.

Procese përgatitore për përpunimin e domates për koncentre

- Të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e domates për koncentre;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit domates për koncentre;
- Të kryejë matje dhe kontrole të parametrave të thjeshta gjatë procesit teknologjik të prodhimit të salcës së domates;
- Të asistojë në vlerësimin e treguesve cilësor të lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- Të kryejë transportime të domates, lëndëve ndihmëse dhe produktit përfundimtar;
- Të përzgjedhë domatet sipas standardit;
- Të kryejë larjen e domateve në makinerinë larëse;
- Të kryejë peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- Të mbikëqyrë parametrat e temperaturës, trysnisë dhe kohës sipas udhëzuesit dhe rregullave të sigurisë në punë;
- Të mbikëqyrë procesin e përqendrimit të pulpës së domates;
- Të përzgjedhë llojet e ambalazhit (qelqi, kanaçe) për ambalazhimin e salcës së domates;
- Të përgatisë ambalazhet e ndryshme sipas llojit;
- Të mbikëqyrë procesin e dozimit e mbylljes të koncentreve të domates në ambalazhe të ndryshme;
- Të kryejë etiketimin e ambalazheve sipas kërkesave standarde;
- Të kryejë transportimin e mbetjeve të ndryshme;
- Të sistemojë produktin përfundimtar në vendin e ruajtjes sipas rregullave dhe kërkesave standarde për ruajtje dhe magazinim;

Procese përgatitore për përpunimin e drithit për miell

- Të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e drithit për miell;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e prodhimit të miellit;
- Të transportojë lëndën e parë në repartin e prodhimit të miellit;
- Të kryejë matje dhe kontrole të parametrave të thjeshta gjatë procesit teknologjik të përpunimit të drithit për miell;
- Të asistojë në vlerësimin e treguesve cilësor të lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- Të kryejë pastrimin silozik e paraprak të drithit;
- Të mbikëqyrë pastrimin thelbësor të drithit për prodhimin e miellit;
- Të mbikëqyrë procesin e bluarjes së drithit;
- Të mbikëqyrë procesin e sitjes së produkteve të bluarjes;
- Të mbikëqyrë procesin e pasurimit të griseve;
- Të përzgjedhë llojet e ambalazhit (letër, thasë, qese) për ambalazhimin e miellit;
- Të kryejë përgatitje të thjeshta për ambalazhet, sipas kërkesave standarde për ambalazhim;
- Të kryejë procesin e ambalazhimit dhe etiketimit;
- Të transportojë dhe sistemojë produktin përfundimtar në vendin e ruajtjes;
- Të transportojë mbeturinat e ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores së brendshme të linjës së prodhimit të miellit dhe rregullave standarde për transportin.

Procese përgatitore për përpunimin e farave të lulediellit për prodhimin e vajit

- Të përgatisë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e farave të lulediellit për prodhimin e vajit;

- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit farave të lulediellit për prodhimin e vajit;
- Të kryejë matje dhe kontrole të parametrave të thjeshta gjatë procesit teknologjik të përpunimit të farave të lulediellit për prodhimin e vajit;
- Të asistojë në vlerësimin e treguesve cilësor të lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- Të kryejë transportime të lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit përfundimtar;
- Të mbikëqyrë parametrat (temperaturë, presion, kohë) gjatë procesit të përpunimit të farave të lulediellit për prodhimin e vajit;
- Të mbikëqyrë proceset teknologjike të përpunimit të farës së lulediellit (zhveshjen, copëtimin, ekstraktimin/presimin)
- Të furnizojë dhe shkarkojë ekstraktorët dhe presat duke respektuar rregullat e sigurimit teknik;
- Të përgatitë ambalazhet për mbushje sipas llojit;
- Të mbikëqyrë mbushjen, taposjen dhe etiketimin e ambalazhit me vaj luledielli, sipas procedurave;
- Të sistemojë produktin përfundimtar në vendin e ruajtjes sipas rregullave dhe kërkesave standarde për ruajtje dhe magazinim;
- Të kryejë transportimin e mbetjeve të ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores së brendshme të repartit;

Procese përgatitore për përpunimin e ullirit për prodhimin e vajit

- Të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e ullirit për prodhimin e vajit;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit të ullirit për prodhimin e vajit;
- Të kryejë matje dhe kontrole të parametrave të thjeshta gjatë procesit teknologjik të përpunimit të ullirit për prodhimin e vajit;
- Të asistojë në vlerësimin e treguesve cilësor të lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- Të kryejë transportime të ndryshme në repartin e përpunimit të ullirit për prodhimin e vajit;
- Të kryejë seleksionimin e ullirit;
- Të hedhë ullirin, në bunkerin e lëndës së parë, me kujdes;
- Të mbikëqyrë larjen dhe bluarjen e ullirit në pajisjen larëse dhe në mullirin e bluarjes;
- Të mbikëqyrë presimin dhe ndarjen e vajit nga mushti në presa dhe centrifuga;
- Të mbikëqyrë procesin e konservimit të ullirit;
- Të përzgjedhë llojet e ambalazhit (qelq, pet, etj.) për ambalazhimin e vajit të ullirit;
- Të përgatitë ambalazhet për mbushje sipas llojit;
- Të kryejë mbushjen dhe dozimin e vajit nëpër ambalazhe;
- Të kryejë taposjen dhe etiketimin e ambalazhit, sipas procedurave;
- Të sistemojë produktin përfundimtar në vendin e ruajtjes sipas rregullave dhe kërkesave standarde për ruajtje dhe magazinim;
- Të kryejë transportimin e mbetjeve të ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores së brendshme të repartit.

Procese përgatitore për përpunimin e peshkut dhe frutave të detit

- Të përgatitë vendin dhe mjetet e punës për përpunimin e peshkut dhe frutave të detit;
- Të higjienizojë vendin dhe mjetet e punës në repartet e përpunimit të peshkut dhe frutave

të detit;

- Të asistojë në vlerësimet e thjeshta të lëndës së parë dhe produktit përfundimtar;
- Të kryejë matje dhe peshime të lëndëve të para, ndihmëse dhe produktit të gatshëm;
- Të kryejë seleksionimin e peshkut dhe frutave të detit;
- Të kryejë pastrimin dhe tualetin e peshkut dhe frutave të detit;
- Të përgatitë ambalazhet për mbushje sipas llojit;
- Të kryejë dozimin dhe sistemimin e peshkut dhe frutave të detit sipas gramaturës;
- Të mbikëqyrë mbylljen dhe etiketimin e ambalazhit sipas procedurave
- Të pastrojë peshqit dhe frutave të detit për prodhimin e konservave;
- Të asistojë dhe kryejë mbushjen e ambalazhit të konservave;
- Të asistojë në procesin e mbylljes hermetike të konservave;
- Të asistojë në sterilizimin e konservave;
- Të mbikëqyrë parametrat (temperaturë dhe kohë) gjatë përpunimit të konservave të peshkut;
- Të kryejë paketimin e produktit përfundimtar;
- Të sistemojë produktin përfundimtar në vendin e ruajtjes;
- Të kryejë transportimin e mbetjeve të ndryshme në vendin e caktuar sipas rregullores.

KOMPETENCA TE PERGJITHSHME

Individi duhet të jetë i aftë:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme;
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional;
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente;
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror;
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale;
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij;
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij;
- Të organizojë drejt procesin e të nxënësve të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës;
- të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar;
- Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij;
- Të demonstrojë sjellje dhe qëndrime etike në veprimtaritë shkollore dhe në komunitet;