



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

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

TEKNOLOGJI USHQIMORE

Niveli IV në KSHK¹, referuar nivelit IV të KEK²

A-IV-23

Tiranë, 2023

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimit

Emërtimi i kualifikimit	Teknologji Ushqimore			Kodi
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK	A-IV-23
Qëllimi:	Qëllimi kryesor i arsimit profesional në kualifikimin profesional “ Teknologji Ushqimore ”, niveli IV (KSHK) , referuar nivelit IV të KEK, është të përgatisë teknik/menaxher në fushën e industrisë ushqimore për t’u punësuar në veprimtaritë e menaxhimit e një reparti apo sektori prodhues në industrinë ushqimore apo për krijimin dhe menaxhimit e një biznesi privat, si person fizik ose juridik.			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<p>Në shkollat që ofrojnë arsim profesional në kualifikimin profesional “Teknologji Ushqimore”, niveli IV (KSHK), referuar nivelit IV të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kanë mbaruar arsimin profesional në një nga profilet e kualifikimit profesional “Teknologji Ushqimore”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK - janë në kushte shëndetësore që përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. - Në raste të veçanta kur kërkesat për të ndjekur këtë shkollim janë më të larta se kapacitetet reale të këtyre shkollave, atëherë, institucioni përgjegjës përgatit udhëzime të veçanta me kriteret të posaçme pranimi për këto shkolla. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i arsimit profesional në kualifikimin profesional “Teknologji Ushqimore”, niveli i IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale të Nivelit dhe Supplementin përkatës të saj, si teknik/menaxher në këtë kualifikim profesional, e cila njihet në territorin e Republikës së Shqipërisë.</p> <p>Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës për t’u punësuar në biznese të industrisë ushqimore të ndryshme që ushtrojnë aktivitetet në prodhimin/përpunimin dhe tregtimin e produkteve ushqimore, duke garantuar sigurinë dhe cilësinë ushqimore. Ai mund të punësohet në kuadrin e një biznesi të industrisë ushqimore si teknolog i mesëm, 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 përfutur në nivelin e III-të, ai mund të punësohet në një biznes ushqimor sipas specialiteteve. Gjithashtu ai mund të vetëpunësohet në fushën e industrisë ushqimore.</p> <p>Me përfundimin e këtij niveli, individi fiton të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare.</p>			
Data e validimit	Korrik 2023			
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	A-IV-15; A-IV-18;			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

NJOHURI PROFESIONALE

Në përfundim të kualifikimit profesional “Teknologji ushqimore” niveli IV në KSHK, referuar niveli IV të KEK, individi do të përforcojë njohuritë profesionale të fituar në Nivelin III, si dhe do të zotërojë njohuritë profesionale të ndara sipas fushave të mëposhtme:

Legjislacioni dhe standardet për ushqimin

- Të përshkruajë legjislacionin shqiptar për ushqimin në lidhje me sigurinë dhe cilësinë ushqimore në gjithë zinxhirin ushqimor, nga ferma në tavolinë;
- Të interpretojë konceptet bazë të legjislacionit për ushqimin, në lidhje me sigurinë ushqimore, analizën e riskut, përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor, higjienën e ushqimeve, gjurmueshmërinë e ushqimeve, cilësinë etj.;
- Të interpretojë kërkesat bazë dhe standardet në prodhimin e produkteve ushqimore, sipas sektorit përkatës ushqimor;
- Të listojë veprimtaritë bazë që përfshin kontrolli zyrtar i ushqimeve, si inspektimin, marrjen e mostrës, kontrollin e etiketimit dhe gjurmueshmërinë;
- Të përshkruajë kërkesat kryesore të ligjit për ushqimin dhe akteve nënligjore në zbatim të tij, në fuqi, sipas sektorit përkatës ushqimor;
- Të përshkruajë normat ligjore në fushën e industrisë ushqimore.

Planifikimi dhe organizimi i punës

- Të përshkruajë rëndësinë e planifikimit, organizimit dhe monitorimit të punës në industrinë ushqimore;
- Të shpjegojë elementet dhe mënyrat e hartimit të një plani prodhimi ditor;
- Të shpjegojë elementet e kartës teknologjike të prodhimit dhe rëndësinë e respektimit të saj;
- Të shpjegojë kërkesat e lëndëve të parë dhe ndihmëse në industrinë ushqimore dhe rëndësinë e planifikimit të tyre;
- Të shpjegojë proceset teknologjike në funksion të organizimit të punës;
- Të përshkruajë mënyrat e planifikimit dhe menaxhimit të burimeve njerëzore;
- Të shpjegojë funksionimin dhe përdorimin e linjave, mjeteve, makinerive dhe pajisjeve të prodhimit në industrinë ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të detyrave në ekip;
- Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
- Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të funksionalitetit të makinerive, mjeteve, pajisjeve dhe linjave para dhe gjatë fillimit të punës;
- Të shpjegojë mënyrat dhe format e raportimeve për ecurinë e punës;
- Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të sistemimit dhe pastrimit të vendit të punës;
- Të shpjegojë llojet, funksionimin dhe përdorimin e mjeteve për pastrimin e vendit të punës.

Analiza dhe testime të thjeshta

- Të përshkruajë elementët bazë të vlerësimit të sigurisë ushqimore, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik;
- Të shpjegojë mënyrat e marrjes, përpunimit dhe përgatitjes së mostrës mesatare;
- Të shpjegojë përcaktimin e treguesve organo-shqisorë, të lëndës së parë, produktit në proces dhe produktit përfundimtar;
- Të shpjegojë llojet e testeve fiziko-kimike, toksikologjike dhe mikrobiologjike;
- Të shpjegojë përcaktimin e treguesve fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të lëndës së parë, produktit në proces dhe produktit përfundimtar;
- Të interpretojë kërkesat standarde në industrinë ushqimore;
- Të përshkruajë llojet, funksionin dhe përdorimin e mjeteve për kontrollin/testimin e lëndës së parë, produktit në proces dhe atij përfundimtar;
- Të shpjegojë mënyrat e përcaktimit të treguesve të ujit në industrinë ushqimore;
- Të shpjegojë parametrat e lëndës së parë dhe shtesave në industrinë ushqimore;
- Të shpjegojë mënyrat e përcaktimit të treguesve teknikë, mekanikë dhe kimikë të ambalazheve në industrinë ushqimore.

Zbatimi i kartës teknologjike të prodhimit

- Të interpretojë kartat teknologjike dhe rëndësinë e zbatimit të tyre;
- Të shpjegojë mënyrat dhe rëndësinë e kontrollit të parametrave të procesit teknologjik;
- Të shpjegojë linjën e përpunimit të qumështit dhe nënprodukteve të tij;
- Të shpjegojë linjën e përpunimit të mishit dhe peshkut;
- Të shpjegojë linjën e prodhimit të pijeve;
- Të shpjegojë linjën e prodhimit të brumërave;
- Të shpjegojë linjën e përpunimit të fruta-perimeve;
- Të shpjegojë llojet, funksionin dhe përdorimin e ambalazheve;
- Të shpjegojë mënyrat dhe rëndësinë e etiketimit;
- Të shpjegojë mënyrat e ruajtjes dhe magazinimit në bazë të specifikave të produktit të gatshëm;
- Të shpjegojë masat për korrigjimin e parametrave gjatë procesit teknologjik bazuar në interpretimin e analizave.

Garantimi i sigurisë dhe cilësisë ushqimore

- Të interpretojë kërkesat dhe rregullat e sistemit të vetëkontrollit HACCP (Analiza e Rrezikut, Kontrolli i Pikave Kritike);
- Të përshkruajë planin HACCP, për kontrollin e kushteve higjienike të prodhimit, në një stabiliment ushqimor;
- Të përshkruajë treguesit e sigurisë dhe cilësisë për lëndën e parë, produktet e ndërmjetme dhe atë përfundimtar, sipas standardeve;
- Të argumentojë pikat e kontrollit dhe pikat kritike të kontrollit sipas hapave në linjën e prodhimit të një produkti ushqimor;

- Të përshkruajë parimet e përgjithshme të analizës së riskut për vlerësimin e sigurisë ushqimore në një stabiliment të prodhimit të ushqimit;
- Të përshkruajë komponentët e analizës së riskut (vlerësimin, menaxhimin dhe komunikimin e riskut);
- Të përshkruajë procedurat standarde të larjes dhe higjienizimit në industrinë ushqimore, si dhe rëndësinë e zbatimit të tyre;
- Të përshkruajë mënyrat e matjes së përqendrimeve të solucionave larëse, rëndësinë e zbatimit të parametrave (temperaturë, kohë kontakti dhe % solucionesh) në larje dhe higjienizim;
- Të shpjegojë llojet, funksionin dhe përdorimin e solucionave larëse dhe higjienizuese;
- Të shpjegojë testet e thjeshta të kontrollit të pastërtisë së sipërfaqeve;
- Të interpretojë metodat e kontrollit të ujërave shpëlarës, si dhe rëndësinë e kryerjes së tyre;
- Të argumentojë rëndësinë e zbatimit të rregullave të higjienës në prodhim dhe asaj personale në funksion të garantimit të sigurisë ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit dhe kontrollit të parametrave teknologjikë gjatë zinxhirit ushqimor;
- Të shpjegojë rëndësinë e sigurisë dhe cilësisë së ujit në industrinë ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e shërbimit dhe mirëmbajtjes së makinerive/pajisjeve, për garantimin e sigurisë ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e furnizimit e pandërprera me energji elektrike dhe ujë, për garantimin e prodhimit të produktit;
- Të shpjegojë rëndësinë e bashkëpunimit për shërbimin e programit DDD (dezinfektim, dezinfektim, deratizim);
- Të interpretojë dokumentacionin teknik në funksion të regjistrimeve të proceseve dhe hartimit të gjurmueshmërisë;
- Të shpjegojë masat parandaluese dhe rëndësinë e zbatimit të tyre në funksion të garantimit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e etiketimit, paketimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së produkteve ushqimore;

Sipërmarrje dhe edukim karriere

- Të shpjegojë llojet e dokumentacioneve të punës;
- Të shpjegojë llojet e faturave dhe mënyrat e përgatitjes së tyre;
- Të përshkruajë legjislacionin tatimor në një biznes ushqimor;
- Të përshkruajë format dhe mënyrat e ruajtjes dhe arkivimit të dokumentacioneve;
- Të studiojë tregun e lëndëve të para dhe ndihmëse, mjeteve dhe pajisjeve të punës për industrinë ushqimore lidhur me çminimin dhe cilësinë e tyre;
- Të përshkruajë elementet e llogaritjes së preventivit, rrezes së prodhimit dhe çmimit të një produkti të prodhuar;
- Të përshkruajë etapat e hartimit të një plan biznesi që lidhet me veprimtarinë prodhuese përkatëse;
- Të shpjegojnë elementët e një plan biznesi (pasqyra e të ardhurave dhe shpenzimeve, shitjet dhe blerjet);

- Të shpjegojë teknikat mbështetëse për të menaxhuar dhe zbatuar një projekt në situata të ndryshme (analiza SWOT);
- Të shpjegojë ofertat dhe mënyrat e përgatitjes së tyre për prodhimet e produkteve dhe nënprodukteve të industrisë ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e promovimit dhe teknikat e marketingut.
- Të listojë metodat e zhvillimit profesional dhe të karrierës;
- Të argumentojë rëndësinë e teknologjisë bashkëkohore për proceset e punës në teknologjinë ushqimore;
- Të përshkruajë llojet e panairëve dhe ekspozitave në fushën e industrisë ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e trajnimeve, kurseve teknike për rritjen profesionale në fushën e industrisë ushqimore;

Komunikimi dhe etika profesionale

- Të përshkruajë komunikimin, teknikat e komunikimit, të punës në grup, zgjidhjes së problemeve dhe mendimi kritik;
- Të interpretojë kodin e etikës;
- Të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të teknologjive të informacionit dhe komunikimit;
- Të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të qartë të terminologjisë profesionale;
- Të shpjegojë rëndësinë e veprimit/komunikimit brenda kompetencave vetjake;
- Të shpjegojë rëndësinë e informimit të eprorëve dhe klientëve në lidhje me produktet e prodhuara;
- Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare, ideore, sociale etj.;
- Të tregojë rëndësinë e ruajtjes së konfidencialitetit të informacionit.

Rregullat e sigurisë në punë

- Të përshkruajë standardin **OHSAS 180013** për zbatimin e rregullave të sigurimit teknik;
- Të interpretojë manualët për përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe makinerive të punës;
- Të shpjegojë rëndësinë e sinjalistikave në mjedisin e punës;
- Të shpjegojë përdorimin e pajisjeve të MZSH³ dhe procedurat e evakuimit për raste të ndryshme emergjence;
- Të përshkruajë standardin për mbrojtjen nga rryma elektrike, shoku elektrik dhe nga efektet termike;
- Të shpjegojë rregullat e sigurisë në punë në lidhje me situatat emergjente të mundshme në repart (zjarr, emergjenca mjekësore, djegie, tension i lartë, aksidente në linjë, etj.).
- Të përshkruajë llojet e mjeteve dhe procedurat e dhënies së ndihmës së parë;
- Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të distancave të sigurisë gjatë prodhimit;
- Të përshkruajë rregulloret përkatëse gjatë përdorimit të solucioneve me përmbajtje kimike, përdorimit të gazit dhe pajisjeve elektrike;

³ Mbrojtja nga zjarri dhe shpëtimi

- Të përshkruajë protokollet në raste pandemie;
- Të përshkruajë rëndësinë e identifikimit dhe raportimit të mosfunktionimit të mjeteve, pajisjeve dhe makinerive;
- Të përshkruajë rëndësinë e përdorimit të veshjeve dhe pajisjeve mbrojtëse individuale dhe kolektive;

Mbrojtja e mjedisit dhe zhvillimi i qëndrueshëm

- Të shpjegojë karakteristikat e mjedisit të qëndrueshëm;
- Të përshkruajë parimet e zhvillimit të qëndrueshëm të mjedisit;
- Të shpjegojë procedurat e trajtimit të ujërave para shkarkimit në mjedis;
- Të shpjegojë procedurat dhe mënyrat e ndarjes, depozitimit dhe hedhjes së mbetjeve teknologjike;
- Të shpjegojë rëndësinë e ajrimit të vazhdueshëm të mjedisit;
- Të shpjegojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit.

Rezultatet e të nxënit në:

SHPREHI PROFESIONALE

Në përfundim të kualifikimit profesional “Teknologji ushqimore” niveli IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, individi do të përforcojë shprehinë të profesionale të fituar në Nivelin III, si dhe do të zotërojë shprehinë profesionale të ndara sipas fushave të mëposhtme:

Legjislacionin dhe standardet për ushqimin

- Të zbatojë legjislacionin shqiptar për ushqimin në lidhje me sigurinë dhe cilësinë ushqimore në gjithë zinxhirin ushqimor, nga ferma në tavolinë;
- Të zbatojë kërkesat bazë të legjislacionit për ushqimin, në lidhje me sigurinë ushqimore, analizën e riskut, përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor, higjienën e ushqimeve, gjurmueshmërinë e ushqimeve, cilësinë etj.;
- Të zbatojë kërkesat bazë dhe standardet në prodhimin e produkteve ushqimore, sipas sektorit përkatës ushqimor;
- Të kryejë veprimtaritë bazë që përfshin kontrollin zyrtar të ushqimeve, si inspektimin, marrjen e mostrave, kontrollin e etiketimit dhe gjurmueshmërinë;
- Të zbatojë kërkesat kryesore të ligjit në fuqi për ushqimin dhe akteve nënligjore në zbatim të tij, sipas sektorit përkatës ushqimor;
- Të zbatojë normat ligjore në fushën e industrisë ushqimore.

Planifikimi dhe organizimi i punës

- Të analizojë planin e prodhimit duke e zbërthyer në veprimtari konkrete;
- Të planifikojë dhe përzgjedhë lëndën e parë dhe ndihmëse;
- Të planifikojë dhe përzgjedhë burimet njerëzore të nevojshme për zbatimin e detyrave nën juridiksionin e tyre;
- Të planifikojë dhe përzgjedhë mjetet, makineritë dhe pajisjet;

- Të kryejë planifikimin, organizimin dhe kontrollin e aktiviteteve sipas planit të prodhimit në bazë ditore, javore dhe mujore;
- Të kryejë përgatitjen e planeve ditore të prodhimit dhe zbatimin e rendit të aktiviteteve përkatëse;
- Të ndajë detyrat në ekip sipas specifikave të planit të prodhimit;
- Të kontrollojë funksionalitetin e makinerive, mjeteve dhe pajisjeve të punës;
- Të organizojë vendin e punës në mënyrë ergonomike;
- Të kontrollojë sistemimin dhe pastrimin e vendit të punës;
- Të raportojë për ecurinë e punës sipas formateve të përcaktuara.

Analiza dhe testime të thjeshta

- Të zbatojë elementët bazë të vlerësimit të sigurisë ushqimore, në aspektin kimiko-fizik, mikrobiologjik dhe toksikologjik;
- Të mbikëqyrë marrjen e mostrës mesatare dhe përpunimin e saj;
- Të kontrollojë lëndën e parë me teste të thjeshta bazuar në elementët bazë të sigurisë ushqimore, në aspektin kimiko-fizik, mikrobiologjik dhe toksikologjik;
- Të kryejë analiza për treguesit kimik si: pH, aciditet, përqendrim, nitrite, amoniak, gluten, sheqeri invert, sulfure, përqindja e yndyrës etj.;
- Të kryejë analiza për treguesit fizikë si: densitet, lagështirë, hi, temperaturë, vëllim, masë etj.;
- Të kryejë teste organo-shqisore si: aroma, shija, ngjyra, konsistanca;
- Të kryejë testime të thjeshta të ambalazhit;
- Të bashkëpunojë me specialistë të tjerë për kryerjen e analizave më të detajuara;
- Të interpretojë fletë analizën e parametrave të lëndës së parë, prodhimit në proces dhe produktit përfundimtar;

Zbatimi i kartës teknologjike të prodhimit

- Të monitorojë zbatimin e parametrave të proceseve;
- Të mbikëqyrë procesin e pranimit të lëndës së parë dhe ndihmëse;
- Të monitorojë parametrat gjatë gjithë procesit teknologjik;
- Të monitorojë tërësinë e zinxhirit ushqimor nga lëndët e para, prodhimi në proces deri tek produkti i gatshëm;
- Të bashkëpunojë me specialistë të tjerë për zgjidhjen e defekteve të linjës së prodhimit;
- Të përshtatë parametrat sipas nevojave të procesit për të siguruar standardet;
- Të monitorojë masat korrigjuese gjatë procesit të prodhimit;
- Të monitorojë procesin e paketimit, etiketimit dhe ambalazhimit;
- Të monitorojë ruajtjen dhe magazinimin e produktit të gatshëm sipas specifikave të tij.

Garantimi i sigurisë dhe cilësisë ushqimore

- Të zbatojë kërkesat dhe rregullat e sistemit të vetëkontrollit HACCP (Analiza e Rrezikut, Kontrolli i Pikave Kritike);
- Të zbatojë planin HACCP, për kontrollin e kushteve higjienike të prodhimit, në një stabiliment

- ushqimor;
- Të kontrollojë treguesit e sigurisë dhe cilësisë për lëndën e parë, produktet e ndërmjetme dhe atë përfundimtar, sipas standardeve;
- Të mbikëqyrë pikat e kontrollit dhe pikat kritike të kontrollit sipas hapave në linjën e prodhimit të një produkti ushqimor;
- Të zbatojë parimet e përgjithshme të analizës së riskut për vlerësimin e sigurisë ushqimore në një stabiliment të prodhimit të ushqimit;
- Të kontrollojë përzgjedhjen dhe përdorimin e solucioneve larëse dhe higjienizuese;
- Të kontrollojë përqendrimin e solucioneve larëse/higjienizuese;
- Të kontrollojë procesin e larjes dhe higjienizimit të ambienteve të punës;
- Të kontrollojë me teste të thjeshta pastërtinë e sipërfaqeve pas larjes dhe higjienizimit;
- Të kryejë kontrollin e ujërave shpëlarës;
- Të mbikëqyrë magazinimin dhe sistemimin e solucioneve larëse dhe higjienizuese;
- Të mbikëqyrë zbatimin e rregullave të higjienës në prodhim dhe higjienës personale;
- Të monitorojë kryerjen e kontrolleve gjatë zinxhirit ushqimor në funksion të sigurisë ushqimore;
- Të monitorojë kryerjen e kontrolleve të parametrave të ruajtjes së lëndës së parë dhe produktit të gatshëm;
- Të monitorojë kontrollin e parametrave të proceseve;
- Të monitorojë cilësinë dhe sigurinë e ujit në funksion të garantimit të sigurisë ushqimore;
- Të monitorojë furnizimin e pandërprerë me energji elektrike;
- Të bashkëpunojë për realizimin e shërbimit të programit DDD;
- Të monitorojë kontrollin e funksionimit të makinerive/pajisjeve;
- Të monitorojë dokumentacionin teknik si domosdoshmëri për gjurmueshmërinë e produktit sipas kërkesave të sistemit HACCP;
- Të monitorojë masat parandaluese në funksion të garantimit të sigurisë ushqimore;
- Të bashkëpunojë me specialistë të tjerë për marrjen e masave korrigjuese sipas rregullave të sigurisë ushqimore;
- Të vlerësojë nevojat për trajnim të stafit në përputhje me kërkesat e HACCP.

Sipërmarrje dhe edukim karriere

- Të zbatojë legjislacionin tatimor për aktivitetin që kryen;
- Të monitorojë në mënyrë manuale ose elektronike, programin e orëve të punës së punëtorëve në përputhje me legjislacionin në fuqi;
- Të monitorojë të dhënat e faturave të shitjes dhe marrjen e porosive;
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për një njësi produkti;
- Të dokumentojë procesin e prodhimit;
- Të monitorojë tregun, disponueshmërinë dhe çmimet e lëndëve të para dhe ndihmëse, mjeteve dhe pajisjeve;
- Të përzgjedhë dhe blejë lëndët e para dhe ndihmëse, mjetet dhe pajisjet e nevojshme;

- Të përgatisë një ofertë për prodhimin e produkteve dhe nënprodukteve në industrinë ushqimore;
- Të promovojë ofertat dhe produktet për grupet e ndryshme të synuara;
- Të identifikojë dhe korrigjojë gabimet gjatë proceve të prodhimit;
- Të përcaktojë nevojat specifike për trajnim të vazhdueshëm;
- Të përcaktojë metodat e zhvillimit profesional;
- Të informojë bashkëpunëtorët për normat ligjore, njohuritë dhe aplikimin e teknikave të reja për specialitetin “Teknik i teknologjisë ushqimore”;
- Të studiojë literaturë bashkëkohore dhe të përditësohet më të rejat e fushës lidhur me aktivitetin që kryen;
- Të marrë pjesë në panaire dhe ekspozita për t’u përditësuar me zhvillime në fushën e industrisë ushqimore;
- Të shkëmbejë informacion me profesionistë të fushës;
- Të marrë pjesë në trajnime të ndryshme për t’u përditësuar me teknika dhe teknologji të reja në fushën e industrisë ushqimore.

Komunikimi dhe etika profesionale

- Të marrë informacion mbi problematikat dhe të rejat e ditës në mënyrë periodike;
- Të zbatojë rregullat etike të komunikimit verbal dhe jo verbal me klientët dhe bashkëpunëtorët;
- Të zbatojë parimet e punës në grup;
- Të zbatojë kodin e etikës dhe rregullat e hierarkisë profesionale në komunikimin me eprorët dhe kolegët;
- Të japë dhe marrë udhëzime me bashkëpunëtorët për realizimin e detyrës së punës duke përdorur terminologji të qartë dhe profesionale në komunikim;
- Të zbatojë teknikat e motivimit për të arritur një komunikim të mirë me të tjerët;
- Të zgjidhë ankesat dhe mosmarrëveshjet me klientët;
- Të përdorë teknologjitë bashkëkohore të informacionit dhe komunikimit;
- Të informojë eprorin në lidhje me procesin e përfunduar të punës;
- Të ruajë konfidencialitetin e informacioneve të ndërmarrjes sipas rregullores së brendshme dhe legjislacionit në fuqi;
- Të veprojë në përputhje me parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare, ideore, sociale dhe të tjera.

Rregullat e sigurisë në punë

- Të monitorojë zbatimin e manualeve përkatëse në përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe linjave të prodhimit;
- Të japë ndihmën e parë në rast aksidenti;
- Të respektojë sinjalistikën në mjediset e punës sipas rregullores së brendshme;
- Të monitorojë zbatimin e rregullave e ruajtjes së distancave dhe planin e evakuimit në raste emergjence;

- Të monitorojë zbatimin e rregullave e shpëtimit, mbrojtjes ndaj zjarrit dhe rrymave/tensionit;
- Të monitorojë zbatimin e rregulloreve përkatëse gjatë përdorimit të solucioneve me përmbajtje kimike;
- Të identifikojë dhe të raportojë në kohë te personat përgjegjës për mosfunksionimin e makinerive, mjeteve, dhe pajisjeve të punës;
- Të monitorojë zbatimin e procedurave e ajrimit të vazhdueshëm të mjedisit të punës;
- Të monitorojë përdorimin e veshjeve dhe pajisjeve mbrojtëse individuale dhe kolektive;
- Të zbatojë protokollet e duhura në raste pandemie.

Mbrojtja e mjedisit dhe zhvillimi i qëndrueshëm

- Të monitorojë zbatimin e procedurave përkatëse të ndarjes, depozitimit dhe hedhjes së mbetjeve teknologjike;
- Të monitorojë zbatimin e rregullave e mbrojtjes së mjedisit dhe parimet e zhvillimit të qëndrueshëm të mjedisit;
- Të monitorojë përdorimin e energjisë dhe ujit, në mënyrë racionale;
- Të monitorojë trajtimin e ujërave teknologjike para shkarkimit në mjedis.

KOMPETENCA TE PERGJITHSHME

- 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/saj personal dhe profesional;
- Të nxisë potencialin e tij/saj 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/saj;
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij;
- Të organizojë drejt procesin e të nxënimit të tij/saj 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 kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij/saj.
- Të demonstrojë sjellje dhe qëndrime etike në veprimtaritë shkollore dhe në komunitet;
- Të demonstrojë aftësinë për të pranuar dhe promovuar ndryshimin dhe inovacionin;
- Të demonstrojë aftësinë për të komunikuar dhe negociuar idetë në mënyrë eficiente me të tjerët;
- Të demonstrojë aftësinë për të menduar në mënyrë krijuese dhe novatore;
- Të demonstrojë aftësinë për të identifikuar dhe për të zgjidhur në mënyrë krijuese problemet;
- Të vlerësojë potencialin personal (aftësitë personale, sociale dhe për biznes, njohuritë e mëparshme..) për të shfrytëzuar avantazhin konkurrues;

- Të demonstrojë aftësi udhëheqëse në situata të ndryshme;
 - Të demonstrojë aftësi për të aplikuar parimet e ekonomisë së lirë të tregut në situata të ndryshme;
 - Të demonstrojë aftësi për të motivuar dhe inkurajuar të tjerët në arritjen e synimeve të tyre;
 - Të aplikojë aftësitë për planifikim dhe menaxhim projekti në situata të ndryshme;
- Të sigurojë burime e duhura dhe të marrë përgjegjësinë për t'u kujdesuar për to.