



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

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

“TEKNOLOGJI E PRODHIMIT TË PIJEVE”

Niveli III në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

A2-III-23

Tiranë, 2023

¹Korniza Shqiptare e Kualifikimit

²Korniza Evropiane e Kualifikimit

Emërtimi i kualifikimit	“Teknologji e prodhimit të pijeve”			Kodi A2-III-23
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK	
Qëllimi:	Qëllimi i kualifikimit profesional “Teknologji e prodhimit të pijeve” niveli III në KSHK , referuar nivelit III të KEK, është <i>përgatitja e individëve për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejtë me teknologjinë e prodhimit të pijeve</i> . Zhvillimin, te individi, i ndjenjës së vetëbesimit, kultivimit të 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:	Në shkollat që ofrojnë kualifikimin profesional “Teknologji e prodhimit të pijeve” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që: <ul style="list-style-type: none"> – kanë përfunduar kualifikimin profesional “Teknologji Ushqimore”, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK; – janë të kushte shëndetësore që përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i arsimit profesional në kualifikimin profesional “Teknologji e prodhimit të pijeve”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale dhe Suplementin e Certifikatës Profesionale të nivelit, të punonjësit të kualifikuar në këtë fushë, të cilat njihen në territorin e Republikës së Shqipërisë.</p> <p>Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës në industrinë ushqimore, si punëtor i kualifikuar në fabrika të prodhimit të verës, rakisë, birrës, pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla, pijeve freskuese dhe lëngjeve të frutave dhe perimeve, kantina apo në reparte të tjera ndihmëse të prodhimit të pijeve, si dhe në njësi të tregimit të pijeve alkoolike dhe jo alkoolike.</p> <p>Me përfundimin e këtij niveli, individi ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, (teknik/menaxher) të arsimit profesional (njëvjeçar) në kualifikimin përkatës dhe fiton të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme ose universitare.</p>			
Data e validimit	Korrik 2023			
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	A-II-02-12;A-II-02-18;			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

NJOHURI PROFESIONALE

Në përfundim të kualifikimit profesional në “Teknologji e prodhimit të pijeve” niveli III, në KSHK, individi do të përforcojë njohuritë profesionale të fituar në Nivelin II, të KSHK-së, referuar nivelit II të KEK, si dhe do të zotërojë njohuritë profesionale të ndara sipas fushave të mëposhtme:

Planifikimi dhe organizimi i punës

- Të argumentojë rëndësinë e menaxhimit, planifikimit, organizimit dhe monitorimit të biznesit;
- Të shpjegojë elementet dhe mënyrën e hartimit të një plani prodhimi ditor;
- Të listojë proceset teknologjike në funksion të organizimit të punës;
- Të përshkruajë mënyrën e planifikimit të lëndëve të para dhe ndihmëse, sipas proceseve teknologjike;
- Të përshkruajë mënyrën e planifikimit dhe menaxhimit të burimeve njerëzore sipas proceseve të punës;
- Të shpjegojë rëndësinë e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
- Të përshkruajë mënyrën e planifikimit të makinerive, mjeteve, pajisjeve për prodhimin e pijeve alkoolike dhe jo alkoolike;
- Të përshkruajë rëndësinë kontrollit të funksionalitetit të makinerive, mjeteve, pajisjeve dhe linjave para fillimit të punës;
- Të argumentojë kërkesat për cilësinë e furnizimit me ujë në njësinë e prodhimit të pijeve alkoolike dhe joalkoolike;
- Të përshkruajë elementet e kartës teknologjike të prodhimit dhe rëndësia e respektimit të saj;
- Të shpjegojë mënyrën dhe formatet e raportimeve;
- Të argumentojë rëndësinë e koordinimit dhe bashkërendimit të veprimtarisë me aktorë të tretë;
- Të përshkruajë rëndësinë e sistemimit të vendit të punës;
- Të përshkruajë kërkesat për ambalazhimin, ruajtjen dhe magazinimin e pijeve alkoolike dhe joalkoolike;

Rregullat e higjienës personale dhe të ambientit të punës

- Të përshkruajë rregullat e higjienës në ambientet e punës, të mjeteve, pajisjeve dhe linjave të prodhimit të pijeve;
- Të përshkruajë rregullat e higjienës personale, shëndetit të mirë dhe rëndësinë e zbatimit të tyre;
- Të përshkruajë llojet e solucioneve higjienizuese e shëndetësuese dhe përdorimet e tyre në industrinë e prodhimit të pijeve;
- Të përshkruajë teknikat e larjes me solucionet larëse sipas specifikave të procesit të prodhimit, mjetet dhe materialet përkatëse;
- Të tregojë rëndësinë e zbatimit të parametrave në larje (kohë, temperaturë, % solucionit);
- Të përshkruajë llojet e testeve të thjeshta dhe metodat e kryerjes së tyre mbi pastërtinë e sipërfaqeve;

- Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të ujërave shpëlarës në fund të procesit profilaktik, instrumentet përkatëse matëse;
- Të shpjegojë rëndësinë dhe mënyrat e marrjes së mostrave/kampionit për analizë.

Garantimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit

- Të tregojë parimet bazë të legjislacionit të ushqimit për Sigurinë Ushqimore;
- Të tregojë parimet bazë të Praktikave të Mira të Punës (PMP) e Praktikave të Mira të Higjienës (PMH);
- Të përshkruajë procedurat e hartuara në përputhje me parimet e sistemit të menaxhimit të sigurisë ushqimore (HACCP)³ në bazë të legjislacionit në fuqi;
- Të shpjegojë rëndësinë e vlerësimit të sigurisë dhe cilësisë së produktit gjatë gjithë zinxhirit ushqimor;
- Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të parametrave dhe kryerjes së shërbimeve të mirëmbajtjes të pajisjeve e makinerive sipas udhëzimeve të firmave prodhuese në funksion të sigurimit të cilësisë;
- Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të parametrave të sigurisë së ujit;
- Të shpjegojë nevojën e furnizimit pa ndërprerje me energji elektrike dhe ujit gjatë gjithë proceseve të prodhimit në funksion të sigurimit të cilësisë;
- Të shpjegojë mënyrën e hartimit dhe mbajtjes së dokumentacionit teknik, si dhe rëndësinë e tij;

Sipërmarrje dhe edukim karriere

- Të përshkruajë llojet e dokumentacioneve të punës;
- Të përshkruajë parimet kryesore të Kodit të Punës, legjislacionin bazë të fushës së ushqimit lidhur me aktivitetin që kryen;
- Të shpjegojë llojet e faturave dhe mënyrat e plotësimit të faturave të thjeshta (fletë analizë, fletë hyrje, fletë dalje etj.);
- Të tregojë format dhe mënyrat e përpilimit dhe arkivimit të dokumentacioneve;
- Të shpjegojë lidhjen ndërmjet çmimit dhe cilësisë së materialeve në treg;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së rendimentit (rrezes) të prodhimit;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së kostos së materialeve dhe çmimit të një shërbimi;
- Të përshkruajë mënyrat e regjistrimit të të dhënave dhe përgatitjes së ofertave për prodhimet e pijeve;
- Të tregojë teknikat e marketingut;
- Të përshkruajë metodat e zhvillimit profesional dhe të karrierës;
- Të tregojë rëndësinë e trajnimit dhe informimit në kohë për aplikimin e teknikave të reja bashkëkohore për proceset e punës në industrinë e prodhimit të pijeve alkoolike dhe joalkoolike;
- Të përshkruajë rëndësinë e promovimit nëpërmjet panairëve dhe ekspozitave;

Komunikimi dhe etika profesionale

- Të përshkruajë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës (iniciativës, korrektësisë, vetëkontrollit);
- Të shpjegojë metodat e komunikimit dhe kodin e etikës;
- Të argumentojë rëndësinë dhe domosdoshmërinë e punës në grup;
- Të shpjegojë domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive me kolegët dhe vartësit.

³ Hazard Analyses Critical Control Point (Analiza e Rrezikut e Pikave Kritike Kontrollit.)

- Të dallojë metodat e zgjidhjes së problemeve dhe mendimit kritik;
- Të tregojë llojet e aktorëve dhe rolin e tyre në veprimtarinë profesionale;
- Të argumentojë rolin e TIK⁴-ut në komunikimin me të tretët;
- Të tregojë rëndësinë e përdorimit të terminologjisë profesionale;
- Të tregojë rëndësinë e informimit të eprorëve dhe klientëve në lidhje me produktet e prodhuara, duke përdorur terminologji të qartë;
- Të tregojë rëndësinë e respektimit të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare etj.;

Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit

- Të përshkruajë rregullat e sigurimit teknik në punë;
- Të përshkruajë përdorimin e pajisjeve mbrojtëse individuale në vendin e punës;
- Të shpjegojë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në vendin e punës;
- Të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të manualeve të pajisjeve dhe makinerive të punës;
- Të përshkruajë rëndësinë e zbatimit të sinjali stikës në mjedisin e punës;
- Të përshkruajë procedurat e evakuimit për raste të ndryshme emergjence dhe përdorimin e kutisë MZSH5;
- Të përshkruajë përdorimin e mjeteve dhe procedurat e dhënies së ndihmës së parë;
- Të përshkruajë rregullat e përdorimit të solucioneve, sipas udhëzuesve të përdorimit;
- Të përshkruajë rregullat e përdorimit të pajisjeve të gazit;
- Të përshkruajë rregullat e përdorimit të pajisjeve elektrike;
- Të tregojë rëndësinë e zhvillimit të një mjedisi të qëndrueshëm;
- Të përshkruajë procedurat e ndarjes, depozitimit, ruajtjes dhe magazinimit të mbetjeve teknologjike që rrezikojnë ndotjen e mjedisit, në industrinë e prodhimit të pijeve alkoolike dhe joalkoolike;
- Të përshkruajë mënyrat e ripërdorimit dhe trajtimit të mbetjeve nga prodhimi;
- Të përshkruajë protokollet e duhura në raste pandemie;

Prodhimi i verës

- Të përshkruajë mënyrat e klasifikimit të verërave;
- Të tregojë llojet e enëve, pajisjeve dhe makineritë që përdoren për prodhimin e verës, funksionimin dhe përdorimin e tyre;
- Të shpjegojë karakteristikat e varieteteve të rrushit dhe faktorët që ndikojnë në cilësinë e tij për prodhimin e verës;
- Të përshkruajë veçoritë e përbërjes kimike të rrushit, gjatë fazave të pjekurisë;
- Të shpjegojë kërkesat që duhet të plotësojë lënda e parë për prodhimin e verës;
- Të përshkruajë analizat organoshqisore dhe fiziko - kimike për rrushin, mushtin dhe verën;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes, teknikat e përdorimit dhe vetitë e anhidritit sulfuror në prodhimin e verës;
- Të shpjegojë procesin e dërrimit, vetërrjedhjes, presimit, sulfimit, toçitjes (përzierje) dhe tërheqjes gjatë prodhimit të verës;
- Të interpretojë parametrat teknologjik në procesin e prodhimit të verës;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të verës (kuqe, bardhë, të ëmbël, rose, rrudhëse, aromatike, deserte, të gazuar, verëra për kupazh) dhe uthullës;

⁴ Teknologji e Tnformacionit dhe Komunikimit

⁵ Mbrojtja nga zjarri dhe shpëtimi

- Të shpjegojë llojet e majave të verës dhe influencën e faktorëve të ndryshëm mbi aktivitetin e tyre;
- Të përshkruajë mënyrat e përgatitjes së majave, në kushte industriale;
- Të shpjegojë mekanizmin e fermentimit alkoolik të verës;
- Të përshkruajë procesin e macerimit, faktorët që ndikojnë në të dhe tërheqjen e verës;
- Të përshkruajë treguesit përcaktues të përfundimit të fermentimit të verës;
- Të shpjegojë korrigjimet e nevojshme në musht dhe verë gjatë prodhimit;
- Të shpjegojë ndryshimet gjatë fermentimit malolaktik të vera e kuqe;
- Të shpjegojë turbullirat, defektet, sëmundjet, shkaqet dhe masat parandaluese gjatë procesit të prodhimit të verës;
- Të shpjegojë mënyrat e kontrollit të verës, përcaktimin e preparateve kthjelluese, si dhe kollaritjen e verës;
- Të përshkruajë mënyrat e kthjellimit të mushtit dhe të verës;
- Të shpjegojë stabilizimin fizik të verës (ftohjes) dhe atë biologjik (pasterizimin);
- Të shpjegojë procesin e filtrimit dhe ambalazhimit të verës;
- Të shpjegojë mënyrat e vjetërimit të verës dhe dukuritë gjatë këtij procesi;
- Të tregojë ndikimin e enëve të vjetërimit në cilësinë e verës dhe mënyrën e mbushjes së tyre;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të verës së kuqe, të bardhë, roze/trëndafili, rrudhëse, aromatike, deserte, të gazuar, për kupazh dhe uthullës;
- Të shpjegojë parametrat e ruajtjes së verës dhe mënyrën e magazinimit të saj;

Prodhimi i rakisë (rakisë nga rrushi, nga frutat dhe bërsive të verës).

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para për prodhimin e rakisë;
- Të përshkruajë analizat organo-shqisore dhe fiziko- kimike të rrushit, mushtit dhe rakisë;
- Të shpjegojë skemën teknologjike të prodhimit të rakisë nga rrushi, frutat dhe nga mbetjet e verës;
- Të tregojë llojet e mjeteve të punës, pajisjeve, makinerive, si dhe ndërtimin dhe funksionimin e tyre;
- Të shpjegojë proceset e përpunimit mekanik të rrushit për prodhimin e rakisë;
- Të shpjegojë llojet e majave për fermentim dhe mënyrat e përgatitjes së tyre për prodhimin e rakisë;
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të rakisë nga rrushi, frutat dhe mbetjet e verës;
- Të shpjegojë fermentimin alkoolik gjatë prodhimit të rakisë;
- Të shpjegojë procesin e distilimit të rakisë me aparate të ndryshme distilimi;
- Të krahasojë ndryshimet e prodhimit të rakisë nga rrushi, nga frutat dhe rakisë nga mbetjet (bërsi, llumra) e verës;
- Të shpjegojë defektet, shkaqet dhe masat parandaluese gjatë prodhimit të rakisë;
- Të shpjegojë mënyrën e korrigjimit të defekteve të rakisë;
- Të shpjegojë metodikën e përcaktimit e gradës alkoolike, llojet e alkoolmetrave dhe mënyrën e përdorimit të tyre;
- Të përshkruajë formulën e llogaritjes së korrigjimit të gradës alkoolike të rakisë;
- Të shpjegojë procesin e filtrimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së rakisë;

Prodhimi i pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla

- Të përshkruajë llojet dhe kërkesat e lëndëve të para e ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;

- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të konjakut brandy (ekstra);
- Të përshkruajë lëndët e para dhe mënyrat e prodhimit të alkoolit etilik;
- Të përshkruajë llojet e esencave etero-vajore për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të shpjegojë prodhimin e esencave natyrale për prodhimin e pijeve;
- Të shpjegojë karakteristikat organoshqisore, fiziko-kimike dhe mikrobiologjike të ujit për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të shpjegojë mënyrat e trajtimit të ujit, sipas kërkesave teknologjike për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së lëndëve ndihmëse (shurup sheqeri, karamel, lëngje frutash, macerate alkoolike) për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të përshkruajë procesin e kupazhimit dhe radhën e hedhjes së lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të shpjegojë formulën e llogaritjes së sasisë së alkoolit etilik për prodhimin e pijeve alkoolike të forta;
- Të shpjegojë shkaqet e humbjes së alkoolit etilik në prodhimin e pijeve alkoolike të forta;
- Të shpjegojë formulën e llogaritjes së korigjimit për standardizimin e pijeve alkoolike të forta;
- Të krahasojë ndryshimin e prodhimit të pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të përshkruajë llojet e pijeve alkoolike të ëmbla sipas përmbajtjes së sheqerit dhe alkoolit;
- Të shpjegojë procesin e filtrimit, ambalazhimit dhe parametrat e ruajtjes së pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;

Prodhimi i birrës

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e birrës;
- Të tregojë llojet e mjeteve të punës, pajisjeve, makinerive, si dhe ndërtimin dhe funksionimin e tyre;
- Të shpjegojë skemën teknologjike të prodhimit të birrës, sipas llojit;
- Të përshkruajë mënyrat e trajtimit të ujit, referuar standardeve për prodhimin e birrës;
- Të shpjegojë mënyrat dhe teknikat e përgatitjes së maltos sipas llojit;
- Të shpjegojë metodat e përgatitjes së mushtit për prodhimin e birrës;
- Të krahasojë metodat e përgatitjes së mushtit të birrës;
- Të shpjegojë procesin e filtrimit, zierjes dhe ftohjes së mushtit;
- Të përshkruajë mënyrën e përgatitjes së majasë për prodhimin e birrës;
- Të shpjegojë llojet e fermentimeve në prodhimin e birrës;
- Të shpjegojë fermentimin kryesor dhe përfundimtar gjatë prodhimit të birrës;
- Të shpjegojë defektet dhe sëmundjet, shkaqet dhe masat parandaluese gjatë prodhimit të birrës;
- Të përshkruajë procesin e filtrimit dhe mbushjes së birrës;
- Të shpjegojë procesin e pasterizimit të birrës;
- Të shpjegojë procesin e ambalazhimit dhe parametrat e ruajtjes së birrës;

Prodhimi i lëngjeve të frutave dhe perimeve

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë skemën teknologjike të prodhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve;

- Të tregojë llojet e mjeteve të punës, pajisjeve, makinerive, si dhe ndërtimin dhe funksionimin e tyre për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë mënyrat e zbutjes së ujit, referuar standardeve për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë mënyrat e përfutimit dhe kthjellimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve natyrale;
- Të shpjegojë llojet e konservanteve dhe metodat e konservimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së shurupit të sheqerit për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve, me koncentrat;
- Të shpjegojë procesin e dozimit, homogjenizimit dhe pasterizimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve me koncentrat;
- Të shpjegojë procesin e ambalazhimit (shishe qelqi, PET⁶, kanaçe, tetra pak) të lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të shpjegojë parametrat e ruajtjes dhe magazinimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve;

Prodhimi i pijeve freskuese

- Të përshkruajë llojet e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve freskuese, funksionin dhe përdorimin e tyre;
- Të listojë mjetet e punës, pajisjet dhe makineritë për prodhimin e pijeve freskuese, funksioni dhe përdorimi i tyre;
- Të shpjegojë kartën teknologjike të prodhimit të llojeve të ndryshme të ujit, për konsum;
- Të shpjegojë kartën teknologjike të prodhimit të pijeve të gazuara;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së shurupit të sheqerit për prodhimin e pijeve freskuese;
- Të shpjegojë kartën teknologjike të prodhimit të pijeve energjitike dhe sportive;
- Të shpjegojë kartën teknologjike të prodhimit të çajrave të ftohtë;
- Të shpjegojë rëndësinë e pasterizimit të pijeve freskuese pa gaz;
- Të shpjegojë kërkesat teknologjike (karakteristikat fiziko-kimike, mikrobiologjike) të ujit për prodhimin e pijeve freskuese;
- Të listojë sistemet e ndryshme të filtrimit dhe llojet e filtrave;
- Të përshkruajë rëndësinë e largimit të ajrit, në prodhimin e pijeve freskuese;
- Të shpjegojë rolin dhe procesin e gazimit me CO₂ të pijeve freskuese;
- Të listojë llojet e ambalazheve për pijet freskuese;
- Të shpjegojë procesin e ambalazhimit (shishe qelqi, PET, kanaçe, tetra pak) të pijeve freskuese;
- Të përshkruajë kushtet e magazinimit dhe ruajtjes së pijeve freskuese, karakteristikat e tyre;

SHPREHI PROFESIONALE

Individi duhet të jetë i aftë:

Planifikimi dhe organizimi i punës

- Të kryejë menaxhimin, planifikimin, organizimin dhe monitorimin e biznesit;
- Të zbatojë elementet e një plani prodhimi ditor;
- Të zbatojë proceset teknologjike, në funksion të organizimit të punës;

⁶ Polyethylene terephthalate (Tereftaloat i i polietilenit)

- Të planifikojë lëndët e para dhe ndihmëse, sipas proceseve teknologjike;
- Të planifikojë burimet njerëzore, sipas proceseve të punës;
- Të kryejë organizimin e vendit të punës, në mënyrë ergonomike;
- Të planifikojë makineritë, mjetet, pajisjet dhe linjat për prodhimin e pijeve alkoolike dhe jo alkoolike,
- Të kontrollojë funksionalitetin e makinerive, mjeteve, pajisjeve dhe linjave para fillimit të punës;
- Të ndajë detyrat e punës në ekip, sipas proceseve të prodhimit;
- Të zbatojë elementet e kartës teknologjike të prodhimit;
- Të përdorë formatet e duhura të raportimeve;
- Të kryejë koordinimin dhe bashkërendimin e veprimtarisë me aktorë të tretë;
- Të mbikëqyrë sistemimin dhe pastrimin e vendit të punës.
Të zbatojë kërkesat për ambalazhimin, ruajtjen dhe magazinimin e pijeve alkoolike dhe joalkoolike;

Rregullat e higjienës personale dhe të ambientit të punës

- Të zbatojë rregullat e higjienës personale dhe të një shëndeti të mirë në industrinë e prodhimit të pijeve, sipas rregulloreve përkatëse;
- Të zbatojë kërkesat e higjienës në gjithë sektorët e punës, sipas praktikave të mira të higjienës (PMH);
- Të përzgjedhë solucionet e duhura higjienizuese, sipas llojit të sipërfaqes;
- Të mbikëqyrë përdorimin e solucionëve larëse, sipas udhëzimeve të firmave prodhuese;
- Të zbatojë kërkesat për matjen e përqendrimit të solucionëve higjienizuese, sipas recepturës;
- Të kryejë testime të thjeshta mbi pastërtinë e sipërfaqeve, pas larjes së tyre, sipas kërkesave të sigurisë ushqimore;
- Të kryejë kontrole të thjeshta të ujërave shpëlarës të linjave të prodhimit, sipas kërkesave;
- Të bashkëpunojë me laboratorin përkatës për shkëmbimin e informacionit, sipas procedurës.

Garantimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit

- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit përfundimtar, sipas kërkesave;
- Të zbatojë proceset teknologjike dhe standardet gjatë prodhimit të pijeve alkoolike dhe jo alkoolike, për të garantuar sigurinë dhe cilësinë e produktit;
- Të kryejë kontrole dhe vlerësime periodike, gjatë gjithë proceseve të prodhimit;
- Të marrë masat e nevojshme për parandalimin e defekteve, gjatë proceseve të prodhimit, për të garantuar sigurinë dhe cilësinë ushqimore;
- Të sigurojë dokumentacionin për gjurmueshmërinë e produktit, për të garantuar sigurinë ushqimore sipas PMP-së dhe PMH-së;
- Të kontrollojë parametrat e funksionimit të makinerive, për sigurimin e cilësisë së pijeve;
- Të zbatojë procedurat e hartuara në përputhje me parimet e sistemit të sigurisë ushqimore (HACCP) në përputhje me legjislacionin në fuqi;

Sipërmarrje dhe edukim karriere

- Të zbatojë legjislacionin tatimor, kodin e punës dhe legjislacionin e fushës së prodhimit të pijeve;

- Të plotësojë siç duhet planet ditore, javore, mujore të punës, në përputhje me detyrat dhe llojeve të produktit;
- Të dokumentojë rregullisht procesin e prodhimit dhe urdhrat e punës;
- Të regjistrojë të dhënat e faturave të shitjes dhe marrjen e porosive sipas kërkesës;
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për një njësi prodhimi;
- Të kontrollojë periodikisht çmimet e tregut lidhur me cilësinë e materialeve, pajisjeve dhe produkteve;
- Të kryejë llogaritje të kostos së materialeve dhe produkteve të prodhuara, në bazë të kërkesës së dhënë;
- Të përgatisë oferta për produktet sipas çmimeve aktuale të tregut;
- Të blejë lëndët e para dhe ndihmëse, materialet dhe pajisjet e nevojshme, sipas standardit;
- Të llogarisë çmimin përfundimtar për produktet e prodhuara;
- Të plotësojë procesverbalin/dokumentin e dorëzimit të produkteve të klientit;
- Të zbatojë teknikat e duhura të marketingut për produktet që do të prodhojë sipas rregullave;
- Të përcaktojë metodat e zhvillimit profesional, në industrinë e prodhimit të pijeve;
- Të informojë në kohë bashkëpunëtorët për aplikimin e teknikave të reja në prodhimin e pijeve;
- Të marrë pjesë në panaire dhe ekspozita në fushën e prodhimit të pijeve;
- Të ndjekë trajnime të ndryshme në fushën e prodhimit të pijeve.

Komunikimi dhe etika profesionale

- Të marrë informacion të vazhdueshëm mbi problemet dhe të rejat e ditës.
- Të zbatojë rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal.
- Të zbatojë parimet e punës në grup në mënyrë korrekte.
- Të zbatojë kodin e etikës dhe rregullat e hierarkisë profesionale në komunikimin me eprorët dhe kolegët.
- Të shkëmbejë udhëzime me bashkëpunëtorët për realizimin e detyrës, duke përdorur terminologji të qartë dhe profesionale.
- Të zbatojë teknologjitë e reja të komunikimit;
- Të zbatojë teknikat e motivimit për të arritur një komunikim të mirë me të tjerët.
- Të zgjidhë ankesat dhe mosmarrëveshjet me klientët, duke përdorur teknikat e duhura të komunikimit.
- Të raportojë periodikisht në lidhje me mbarëvajtjen e punës.
- Të veprojë në përputhje me parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera në komunikimin me të tjerët.

Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit

- Të zbatojë manualat përkatëse në përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe linjave të prodhimit;
- Të zbatojë Standardin **OHSAS⁷ 180013** standardet dhe legjislacionin shqiptar për rregullat e sigurimit teknik;
- Të respektojë sinjalistikën në mjediset e punës, sipas rregullores së brendshme.

⁷ Occupational Health and Safety Assessment Systems, (Sistemet e menaxhimit dhe Sigurisë në Punë)

- Të japë ndihmën e parë në rast aksidenti, sipas procedurës;
- Të zbatojë planin e evakuimit në raste emergjence, sipas procedurës respektive;
- Të zbatojë rregullat e shpëtimit dhe mbrojtjes ndaj zjarrit, gazit, rrymave/tensionit, aksidenteve në linjë, sipas rregullores përkatëse;
- Të zbatojë rregulloret përkatëse gjatë përdorimit të solucioneve me përmbajtje kimike, sipas llojit;
- Të zbatojë procedurat e ajrimit të vazhdueshëm në mjedisin e punës, sipas rregullave të sigurisë në punë;
- Të zbatojë rregulloret e ndarjes së mbetjeve teknologjike, sipas llojit;
- Të depozitojë mbetjet teknologjike gjatë procesit të punës, sipas llojit të mbetjes;
- Të zbatojë procedurat e trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta, në funksion të ruajtjes së mjedisit.
- Të përdorë në mënyrë racionale energjinë, ujin dhe materialet;
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes dhe parimet e zhvillimit të qëndrueshëm të mjedisit;
- Të zbatojë protokollet e duhura në raste pandemie.
- Të respektojë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve mbrojtëse individuale në vendin e punës;

Prodhimi i verës

- Të kryejë pranimin dhe peshimin e lëndës së parë, sipas varietetit të rrushit;
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e verës;
- Të kryejë analiza të thjeshta për vlerësimin e lëndës së parë, duke matur aciditetin dhe përmbajtjen e sheqerit të rrushit, sipas standardeve;
- Të kryejë procesin e seleksionimit të rrushit, sipas rregullave përkatëse;
- Të kryejë procesin e dërrimit të rrushit, sipas procedurës së punës;
- Të ndajë mushtin nga bërsitë për verën e bardhë, sipas rregullave për prodhimin e saj;
- Të kryejë korrigjimin e përmbajtjes së sheqerit, aciditetit, ngjyrës dhe tanineve të mushtit, sipas standardeve;
- Të mbikëqyrë mbushjen e enëve të fermentimit, sipas rregullave të fermentimit;
- Të kryejë përgatitjen dhe hedhjen e tretësirës së anhidritit sulfuror, sipas standardit;
- Të kryejë përgatitjen dhe hedhjen e majasë, sipas recepturës për prodhimin e verës;
- Të kryejë toçitjen pas sulfimit, hedhjes së majasë dhe gjatë fermentimit, sipas procedurës së punës;
- Të ndajë verën nga bërsitë, me anë të proceseve të vetërrjedhjes dhe presimit;
- Të mbikëqyrë fermentimin alkoolik, duke matur parametrat (temperaturë, densitet, sheqer) sipas rregullave të fermentimit;
- Të kryejë kontrole të thjeshta të verës, duke matur aciditetin, densitetin dhe përmbajtjen e sheqerit, sipas parametrave standarde;
- Të përcaktojë përfundimin e fermentimit alkoolik, sipas vlerave standarde të sheqerit dhe densitetit;
- Të kontrollojë turbullirën e verës, sipas llojit të precipitatit të formuar;
- Të kryejë trajtime të verës (kollaritje, tërheqje, pasterizim, stabilizim, kthjellim dhe filtrim), sipas llojit dhe specifikave përkatëse;
- Të kupazhojë verën bazë me saharozë dhe maja të zgjedhura për verën e gazuar;
- Të kryejë procesin e mbushjes së shisheve me verë për rifermentim për verën e gazuar;
- Të largojë llumrat nga shishet e verës së gazuar;
- Të kryejë taposjen përfundimtare të shisheve të mbushura me verë të gazuar;

- Të acidifikojë verën me fermente acetike për prodhimin e uthullës;
- Të përcaktojë llojin e turbullirave, defektet e uthullës, shkaqet dhe trajtimet kimike për mënjanimin e tyre;
- Të kryejë procesin e filtrimit, pasterizimit dhe ambalazhimit të uthullës;
- Të mbikëqyrë vjetrimin e verës duke kontrolluar parametrat e fermentimit malolaktik;
- Të kryejë filtrimin dhe ambalazhimin (mbushje, taposje, kapsulim, etiketim, sistemim) të verës;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së verës dhe uthullës, sipas kushteve të duhura dhe kërkesave standarde;

Prodhimi i rakisë

- Të kryejë pranimin dhe vlerësimin e rrushit dhe frutave të tjera për prodhimin e rakisë sipas standardeve.
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e rakisë;
- Të kryejë peshimin e rrushit/frutave, për të përcaktuar sasinë e rakisë që do të përftohet;
- Të seleksionojë rrushin/frutat, sipas rregullave të seleksionimit;
- Të kryejë dërrmimin e rrushit, sipas procedurës së punës;
- Të kryejë largimin e bërthamave dhe copëtimin e frutave, me makineri, për të përshpejtuar fermentimin alkoolik;
- Të mbikëqyrë mbushjen e enëve të fermentimit me materialin e dërrmuar/copëtuar, sipas rregullave të fermentimit;
- Të shtojë ujin, për frutat pa lëng, sipas recepturës, për të ndihmuar fermentimin alkoolik;
- Të kryejë përgatitjen e majasë dhe acidit tartrik, si dhe hedhjen e tyre, sipas recepturës;
- Të kryejë toçitje gjatë fermentimit alkoolik, sipas procedurës së punës;
- Të përgatisë bërsitë e verës për distilim;
- Të përcaktojë përfundimin e fermentimit alkoolik;
- Të mbushë aparatën e distilimit me masën e fermentuar/bërsitë e verës;
- Të kryejë montimin dhe mbylljen hermetike të aparatit të distilimit, sipas radhës së mbylljes;
- Të kryejë procesin e distilimit të rakisë;
- Të kryejë ndarjen e distilatit (koka, zemra, bishti);
- Të kontrollojë përfundimin e distilimit, duke matur gradën alkoolike;
- Të kryejë çmontimin dhe larjen e aparatit, sipas radhës së punës;
- Të kryejë kupazhimin e rakisë së prodhuar, derisa të arrihet grada alkoolike sipas standardit;
- Të përcaktojë defektet (era e llumit dhe kazanit, shija e mykut/e thartë, turbullirat) e rakisë;
- Të korrigjojë defektet e rakisë, sipas llojit dhe mënyrës përkatëse;
- Të kryejë filtrimin e rakisë, sipas rregullave të filtrimit;
- Të kryejë ambalazhimin e rakisë;
- Të kryejë magazinimin dhe ruajtjen e rakisë, sipas llojit dhe kritereve të ruajtjes;

Prodhimi i pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla

- Të kryejë pranimin dhe vlerësimin e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla, me anë të analizave të thjeshta;
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;

- Të kryejë trajtimin e ujit në përshtatje me kërkesat standarde;
- Të peshojë lëndët e para dhe ndihmëse për përgatitjen e shurupit të sheqerit dhe karamelit, sipas recepturës;
- Të përgatisë shurupin e sheqerit në të ftohtë/në të ngrohtë;
- Të përgatisë pwrzjerjen e lëngjeve të frutave me alkool për prodhimin e pijeve alkoolike të ëmbla (likernave);
- Të përgatisë karamelin për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të kryejë proceset (seleksionim, pastrim, larjen, bluarjen, presimin/macerimin) e prodhimit të lëngjeve të frutave për pijet alkoolike e ëmbla;
- Të ruajë lëngjet e frutave për prodhimin e pijeve alkoolike të ëmbla, sipas mënyrës së ruajtjes;
- Të llogarisë sasinë e alkoolit etilik për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të kryejë peshimin dhe homogjenizimin e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla, sipas recepturës;
- Të llogarisë sasinë e alkoolit etilik për korrigjimin e pijes;
- Të kryejë standartizimin (korrigjimin) e pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të kryejë proceset e ambalazhimit (larje, mbushje, taposje, etiketim, sistemim) të pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla;
- Të zbatojë rregullat e magazinimit dhe ruajtjes së pijeve alkoolike të forta dhe të ëmbla sipas kushteve të duhura;

Prodhimi i birrës

- Të kryejë pranimin, vlerësimin dhe peshimin e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e birrës, sipas recepturës;
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e birrës;
- Të bluajë malton për përgatitjen e mushtit të birrës, me makineri, sipas parametrave të bluarjes;
- Të kryejë trajtimin e ujit sipas kritereve standarde, për prodhimin e birrës;
- Të mbikëqyrë procesin e zierjes së mushtit, duke kontrolluar parametrat;
- Të kryejë filtrimin dhe zierjen me lupulo të mushtit;
- Të kryejë ftohjen dhe dozimin e oksigjenit në musht, sipas llojit të fermentimit;
- Të kryejë dozimin e majasë në musht, në tankun e fermentimit;
- Të përcaktojë kohën e përfundimit të fermentimit kryesor dhe stazhionimit të birrës;
- Të kryejë procesin e filtrimit dhe mbushjes së birrës;
- Të kryejë gazimin e birrës dhe mbylljen e ambalazhit;
- Të mbikëqyrë pasterizimin e birrës duke kontrolluar parametrat, sipas llojit;
- Të kryejë proceset e ambalazhimit sipas llojit të birrës;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes dhe magazinimit sipas llojit dhe kushteve teknike të duhura;

Prodhimi i lëngjeve të frutave dhe perimeve

- Të kryejë pranimin dhe vlerësimin e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve me anë të analizave të thjeshta;
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve;
- Të mbikëqyrë seleksionimin, pastrimin e frutave dhe perimeve për prodhimin e lëngjeve natyrale, sipas rregullave;

- Të mbikëqyrë larjen e frutave dhe perimeve për prodhimin e lëngjeve natyrale, sipas mënyrës së larjes;
- Të mbikëqyrë bluarjen e frutave dhe perimeve për prodhimin e lëngjeve natyrale sipas parametrave;
- Të kryejë nxjerrjen e lëngjeve nga frutat dhe perimet sipas mënyrës së nxjerrjes së tyre;
- Të kryejë kthjellimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve, sipas metodave përkatëse;
- Të kryejë konservimin e lëngjeve natyrale të frutave dhe perimeve, sipas mënyrës përkatëse;
- Të kryejë trajtimin e ujit për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve me koncentre, sipas kritereve standarde;
- Të kryejë përgatitjen e shurupit të sheqerit për prodhimin e lëngjeve të frutave me koncentre, sipas mënyrës së prodhimit të tij;
- Të kryejë peshimin dhe homogjenizimin e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve me koncentre, sipas recepturës;
- Të kryejë pasterizimin e lëngjeve të frutave dhe perimeve me koncentre, sipas parametrave përkatës;
- Të mbikëqyrë procesin e ambalazhimit të lëngjeve të frutave dhe perimeve, sipas proceseve teknologjike;
- Të kryejë magazinimin dhe ruajtjen e lëngjeve të frutave dhe perimeve sipas llojit dhe kritereve të ruajtjes.

Prodhimi i pijeve freskuese

- Të kryejë pranimin dhe vlerësimin e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e pijeve freskuese sipas standardeve.
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e llojeve të ndryshme të ujit për konsum;
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e pijeve të gazuara;
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e pijeve energjitike dhe sportive;
- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhimin e çajrave të ftohtë;
- Të filtrojë ujin, sipas kritereve higjienike dhe teknologjike.
- Të kryejë trajtimin e ujit sipas karakteristikave teknologjike të procesit.
- Të kryejë përgatitjen e shurupit sipas recepturave.
- Të realizojë përzierjen e shurupit, për të prodhuar një masë homogjene sipas radhës së punës.
- Të kryejë deajrimin e shurupit sipas procedurës së punës.
- Të kryejë gazimin sipas specifikave të procesit.
- Të kryejë pasterizimin e pijeve freskuese pa gaz;
- Të mbikëqyrë mbushjen e produktit në kontejnerë, sipas udhëzimeve teknike.
- Të kryejë procesin e ambalazhimit të pijeve freskuese;
- Të kryejë magazinimin dhe ruajtjen e produktit në përputhje me kërkesat teknologjike.

KOMPETENCA TE PERGJITHSHME

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim dhe me gojë për të shprehur mendimet, 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 atë 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 nxënies së 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.