



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

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

“TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT TË QUMESHTIT”

Niveli III në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

A3-III-22

Tiranë, 202

¹ Korniza Shqiptare e kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimit

Emërtimi i kualifikimit	“Teknologji e përpunimit të qumështit”			Kodi
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK,	A3-III-22
Qëllimi:	<p>Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të qumështit, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është përgatitja e individëve për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejtë me teknologjinë e përpunimit të qumështit. Zhvillimi te individi i ndjenjës së vetëbesimit, aftësisë së zgjidhjes së problemeve dhe të punuarit në grup, 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 pajisja e tij me një shkallë të gjerë njohurish profesionale janë sfida të rëndësishme për arritjen e këtij qëllimi.</p>			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<p>Në institucionet e arsimit dhe formimit profesional që ofrojnë kualifikimin profesional “Teknologji e përpunimit të qumështit”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kanë mbaruar dy vitet e para në arsimin profesional, “Teknologji Ushqimore”, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK; - janë në kushte shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të kualifikimit profesional. <p>Mund të pranohen edhe individë që kanë aftësi ndryshe, për të cilët ofruesi i kualifikimi krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me aftësitë e tyre.</p>			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Teknologji e përpunimit të qumështit”, 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 Republikën e Shqipërisë.</p> <p>Ky kualifikim i jep individit mundësinë që t’i drejtohet tregut të punës për punësim në industrinë ushqimore si punëtor i kualifikuar në fabrikat e përpunimit të qumështit për produktet e tij, në punishtet e përpunimit të qumështit, në pikat e grumbullimit të qumështit, si dhe të shitjes së qumështit dhe produkteve të tij. Gjithashtu, individi mund të vetëpunësohet në kuadrin e një biznesi individual në fushën e teknologjisë së përpunimit të qumështit.</p> <p>Me përfundimin e arsimimit të profilit “Teknologji e përpunimit të qumështit”, niveli III-të në KSHK, individi ka të drejtë të vazhdojë arsimimin në nivelin IV të KSHK-së, referuar nivelit IV të KEK, (teknik/manaxherial) të kualifikimit profesional (njëvjeçar) dhe 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-II-03-12; A3-III-17;			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

NJOHURI PROFESIONALE

Në përfundim të kualifikimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të qumështit”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi do të zotërojë njohuritë profesionale të ndara sipas fushave të mëposhtme:

Planifikimi dhe organizimi i vendit të punës

- Të rendisë kushtet teknike në një njësi përpunimi qumështi;
- Të përshkruajë mënyrën e organizimit në një njësi të përpunimit të qumështit;
- Të përshkruajë mjetet dhe kushtet e transportit të qumështit, si dhe produkteve me bazë qumështi;
- Të përshkruajë vendosjen e mjeteve, pajisjeve dhe makinerive në ambientet e punës sipas kërkesave të sistemit të sigurisë ushqimore;
- Të shpjegojë mënyrën e përdorimit të pajisjeve, makinerive e instrumenteve matëse;
- Të shpjegojë funksionimin e linjës së përpunimit të qumështit;
- Të argumentojë rëndësinë e dokumentacionit teknik dhe kartës teknologjike të prodhimit;
- Të rendisë proceset teknologjike të prodhimit, në njësinë e përpunimit të qumështit;
- Të përshkruajë kërkesat teknologjike të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas produktit që do të prodhohet;
- Të përshkruajë standardet për paketimin, etiketimin, magazinimin, transportimin e qumështit dhe produkteve të tij;
- Të argumentojë parametrat për cilësinë e furnizimit me ujë në njësinë e përpunimit të qumështit;
- Të përshkruajë planin e menaxhimit të mbetjeve në kuadër të mbrojtjes së mjedisit;
- Të rendisë proceset teknologjike të trajtimit të mbetjeve të ngurta, si edhe ujërave të shpëlarjes;
- Të shpjegojë rëndësinë e menaxhimit, planifikimit, organizimit dhe monitorimit të biznesit;
- Të përshkruajë hartimin e një plan prodhimi ditor/javor/ mujor;
- Të përshkruajë rëndësinë e menaxhimit të burimeve njerëzore;
- Të përshkruajë rëndësia e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
- Të listojë llojet e mjeteve, pajisjeve dhe linjave për prodhimin e produkteve dhe nënprodukteve të qumështit, funksionimin dhe përdorimin e tyre;
- Të shpjegojë radhën e punës, respektimin e etapave dhe grafikun e realizimit të prodhimit.

Zbatimi i rregullave të higjienës personale dhe të vendit të punës

- Të përshkruajë rregullat e higjienës në ambientet e punës, të mjeteve, pajisjeve të punës dhe linjave të prodhimit;
- Të përshkruajë rregullat e higjienës personale, shëndetit të mirë dhe rëndësinë e zbatimit të tyre;

- Të përshkruajë llojet e solucioneve larëse dhe përdorimet e tyre në industrinë e përpunimit të qumështit;
- Të përshkruajë teknikat e larjes sipas specifikave të procesit;
- Të tregojë rëndësinë e zbatimit të parametrave në larje (kohë, temperaturë, % solucioni);
- 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 të linjave të prodhimit..

Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit

- Të përshkruajë rregullat e sigurimit teknik në punë;
- Të interpretojë manualët për pajisjet dhe makineritë e punës;
- Të interpretojë sinjalistikën në mjedisin e punës;
- Të interpretojë procedurat e evakuimit për raste të ndryshme emergjence dhe përdorimin e kutisë MZSH¹
- Të përshkruajë përdorimin e mjeteve dhe procedurat e dhënies së ndihmës së parë;
- Të përshkruajë rregullat për përdorimin e solucioneve;
- Të përshkruajë rregullat për përdorimin e pajisjeve të gazit.
- Të përshkruajë rregullat për përdorimin e pajisjeve elektrike;
- Të përshkruajë sistemin e shkarkimit dhe grumbullimit të mbetjeve;
- Të përshkruajë procedurat e trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit, në industrinë e përpunimit të qumështit.

Grumbullimi dhe pranimi i qumështit

- Të shpjegojë përbërjen fiziko-kimike, biokimike dhe biologjike të qumështit;
- Të shpjegojë vetitë organo-shqisore, fiziko-kimike dhe mikrobiologjike të qumështit;
- Të përshkruajë instrumentet, pajisjet dhe reagentët për vlerësimin e sigorisë dhe cilësisë së qumështit dhe përdorimi i tyre;
- Të shpjegojë format e falsifikimeve në qumësht dhe mënyrat e zbulimit të tyre;
- Të përshkruajë trajtimin e qumështit me përmbajtje të qelizave somatike dhe antibiotikë;
- Të tregojë rëndësinë e vlerësimit dhe zgjedhjes së zonës së grumbullimit të qumështit;
- Të tregojë kërkesat strukturore në ndërtimin e një pike grumbullimi, mjetet e pajisjet e nevojshme;
- Të përshkruajë mjetet dhe enët e transportit të qumështit;
- Të shpjegojë kriteret e blerjes, përcaktimit të çmimit dhe kontraktimit të blerjes së qumështit;
- Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së zinxhirit ftohës në grumbullimin, pranimin dhe depozitimin e qumështit.

Prodhimi i llojeve të ndryshme të qumështit (i pasterizuar, kondensuar, UHT3, pluhur)

- Të përshkruajë kërkesat dhe normat që duhet të plotësojë qumështi për përpunim;
- Të interpretojë skemën teknologjike të përpunimit të qumështit të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështit pluhur;

¹Mbrojtja nga Zjarri dhe Shpëtimi

³Ultra High Temperature (Temperatura ultra të lartë)

- Të shpjegojë proceset mekanike të përpunimit të qumështit;
- Të shpjegojë rëndësinë e trajtimit termik në shkatërrimin e mikroorganizmave, për të garantuar sigurinë ushqimore dhe për të rritur jetëgjatësinë e produktit;
- Të shpjegojë rolin e sheqerit në procesin e koncentrimin të qumështit, për qumështin e kondensuar;
- Të përshkruajë treguesit e përfundimit të koncentrimin të qumështit;
- Të shpjegojë rëndësinë e ftohjes së qumështit të kondensuar dhe kristalizimit të sheqerit;
- Të shpjegojë procesin e tharjes së qumështit, për qumësht pluhur;
- Të përshkruajë treguesit e përfundimit të tharjes së qumështit pluhur;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të qumështit të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështit pluhur;
- Të përshkruajë llojet e paketimit dhe ambalazhimit të qumështit të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështit pluhur;
- Të përshkruajë mënyrat e magazinimit dhe ruajtjes së llojeve të ndryshme të qumështit;
- Të shpjegojë defektet në produkt, shkaqet dhe masat parandaluese;
- Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e linjës së përpunimit të qumështit të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështit pluhur;
- Të listojë treguesit kryesorë të sigurisë dhe cilësisë së qumështit të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështit pluhur sipas legjislacionit në fuqi.

Prodhimi i gjalpës dhe kremrave

- Të përshkruajë vetitë shqisore, mikrobiologjike dhe fiziko- kimike të kremës për prodhimin e gjalpës;
- Të përshkruajë mënyrën e ruajtjes së kremës;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të gjalpës të freskët dhe gjalpës të stazhionuar;
- Të shpjegojë përpunimin termik të kremës për gjalpë;
- Të shpjegojë mënyrën e stazhionimit fizik të kremës;
- Të shpjegojë mënyrën e stazhionimit biokimik të kremës;
- Të përshkruajë treguesit e kremës së stazhionuar;
- Të përshkruajë procesin e rrahjes së kremës për prodhimin e gjalpës dhe faktorët që ndikojnë në proces;
- Të shpjegojë procesin e shpëlarjes dhe të normalizimit të lagështirës në gjalpë;
- Të shpjegojë mënyrat e kriposjes së gjalpës;
- Të përshkruajë mënyrën e paketimit dhe ambalazhimit të gjalpës dhe kremrave;
- Të shpjegojë defektet, shkaqet dhe masat parandaluese të gjalpës dhe kremrave;
- Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e linjës së prodhimit të gjalpës dhe kremrave;
- Të përshkruajë procesin e ruajtjes së gjalpës dhe kremrave në dhomat frigoriferike;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të gjalpës të tretur;
- Të shpjegojë teknologjinë e prodhimit të kremrave;
- Të listojë treguesit kryesorë të sigurisë cilësisë së gjalpës sipas legjislacionit në fuqi.

Prodhimi i kosës

- Të përshkruajë kërkesat e qumështit për prodhimin e kosës;

- Të përshkruajë kërkesat e kosit për prodhimin e salcës së kosit dhe dhallës;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të kosit të thjeshtë, kosit me shtesa, kosit të ngrirë, salcës së kosit dhe dhallës;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të kosit të thjeshtë, kosit me shtesa, kosit të ngrirë, dhallës dhe salcës së kosit;
- Të shpjegojë procesin e normalizimit të përqindjes së yndyrës dhe lëndëve të thata në qumështin për kos;
- Të shpjegojë përpunimin termik të qumështit për prodhimin e kosit të thjeshtë, kosit me shtesa dhe kosit të ngrirë;
- Të shpjegojë llojet e kulturave bakteriale për prodhimin e kosit të thjeshtë, kosit me shtesa dhe kosit të ngrirë;
- Të përshkruajë mënyrën e inokulimit të qumështit me kulturat bakteriale;
- Të përshkruajë llojet e shtesave për prodhimin e kosit me shtesa;
- Të përshkruajë mënyrën paketimit e ambalazhimit të qumështit të inokuluar për prodhimin e të kosit të thjeshtë dhe kosit me shtesa;
- Të interpretojë ndryshimet e qumështit gjatë fermentimit me kulturat bakteriale;
- Të përshkruajë treguesit e përfundimit të fermentimit të kosit të thjeshtë dhe kosit me shtesa;
- Të përshkruajë mënyrën e paketimit dhe ambalazhimit të kosit të ngrirë, salcës së kosit dhe dhallës;
- Të shpjegojë defektet, shkaqet dhe masat parandaluese të kosit të thjeshtë, kosit me shtesa, kosit të ngrirë, dhallës dhe salcës së kosit;
- Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e linjës së prodhimit të kosit të thjeshtë, kosit me shtesa, kosit të ngrirë, dhallës dhe salcës së kosit;
- Të përshkruajë procesin e ruajtjes së kosit të thjeshtë, kosit me shtesa, kosit të ngrirë, dhallës dhe salcës së kosit në dhomat frigoriferike;
- Të listojë treguesit kryesorë të sigurisë dhe cilësisë të kosit të thjeshtë, kosit me shtesa, kosit të ngrirë, dhallës dhe salcës së kosit sipas legjislacionit në fuqi.

Prodhimi i djathit të llojeve të ndryshëm

- Të përshkruajë kërkesat e qumështit për prodhimin e djathit;
- Të shpjegojë mënyrën e klasifikimit të djathërave;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të djathërave;
- Të përshkruajë llojet e kulturave bakteriale për prodhimin e djathërave dhe rëndësia e tyre;
- Të shpjegojë llojet e enzimave për mpiksjen e djathit, vetitë, mënyrën e përcaktimit të aftësisë mpiksëse dhe të sasisë së tyre;
- Të shpjegojë përpunimin termik të qumështit për prodhimin e djathërave;
- Të përshkruajë mënyrat e kthimit të qumështit në djathë;
- Të shpjegojë rëndësinë e shtesave në prodhimin e djathërave;
- Të shpjegojë faktorët që ndikojnë në mpiksjen e qumështit për djathë;
- Të shpjegojë procesin e përgatitjes së qumështit për mpiksje;
- Të përshkruajë procesin e përpunimit të masës së mpiksuar sipas kategorive të djathëve;
- Të shpjegojë procesin e ri ngrohjes së dytë, pjekjes së djathit për djathërat e fortë e gjysmë të fortë;
- Të shpjegojë procesin e çederizimit dhe ndryshimet biokimike që ndodhin gjatë tij;

- Të përshkruajë përpunimin e lëndës së parë për prodhimin e djathit të shkrirë;
- Të shpjegojë rolin e kripërave shkrirëse në prodhimin e djathit të shkrirë;
- Të shpjegojë procesin e rregullimit të lagështirës dhe shkrirjes së djathërave;
- Të përshkruajë proceset e formimit, presimit, kriposjes dhe stazhionimit të djathërave;
- Të përshkruajë mënyrën e parafinimit, të paketimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së djathërave;
- Të përshkruajë defektet në djathë, shkaqet dhe masat parandaluese;
- Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e linjës së prodhimit të djathërave;
- Të listojë treguesit kryesorë të sigurisë dhe cilësisë së djathërave sipas legjislacionit në fuqi

Prodhimi i gjizës

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë (qumësht, kos, dhallë, hirrë) për prodhimin e gjizës;
- Të shpjegojë rëndësinë e aciditetit në procesin e koagulimit të gjizës;
- Të përshkruajë procesin e kullimit, kriposjes dhe homogjenizimit të gjizës;
- Të përshkruajë defektet në gjizë, shkaqet dhe masat parandaluese;
- Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e pajisjeve të prodhimit të gjizës;
- Të përshkruajë mënyrën e paketimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së gjizës;
- Të listojë treguesit kryesorë të sigurisë dhe cilësisë së gjizës;

Prodhimi i akullores dhe kasatës

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë dhe lëndëve ndihmese për prodhimin e akullores dhe kasatës;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të akullores dhe kasatës;
- Të përshkruajë procesin e homogjenizimit të qumështit dhe shtesave për prodhimin e akullores dhe kasatës;
- Të përshkruajë procesin e përpunim termik të qumështit dhe shtesave për prodhimin e akullores dhe kasatës;
- Të interpretojë ndryshimet gjatë procesit të maturimit të qumështit për prodhimin e akullores dhe kasatës;
- Të shpjegojë procesin e ngrirjes së akullores dhe kasatës;
- Të përshkruajë defektet, shkaqet dhe masat parandaluese;
- Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e pajisjeve të prodhimit të akullores dhe kasatës;
- Të përshkruajë mënyrën e paketimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së akullores dhe kasatës;
- Të listojë treguesit kryesorë të sigurisë dhe cilësisë së akullores dhe kasatës.

Komunikimi etik dhe profesional

- Të dallojë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës (iniciativës, korrektësisë, vetëkontrollit);
- Të shpjegojë teknikat 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.
- Të dallojë teknikat e zgjidhjes së problemeve dhe mendimi kritik;
- Të tregojë llojet e aktorëve dhe roli i tyre në veprimtarinë profesionale;
- Të argumentojë rolin e TIK-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 e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare.

Sipërmarrja dhe edukimi i karrierës

- Të përshkruajë parimet kryesore të Kodit të Punës në Republikën e Shqipërisë;
- Të përshkruajë llojet e dokumentacioneve të punës;
- Të shpjegojë llojet e faturave dhe mënyrat e përgatitjes së faturave të thjeshta dhe tatimore;
- Të shpjegojë legjislacionin tatimor;
- Të tregojë format dhe mënyrat e ruajtjes dhe arkivimit të dokumentacioneve;
- Të shpjegojë si funksionon tregu i lëndëve të para dhe ndihmëse, i mjeteve dhe pajisjeve të punës për prodhimet e produkteve dhe nënprodukteve të qumështit si dhe rëndësinë e sigurimit të cilësisë së tyre;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së rendimentit (normativat, rrezet), të prodhimit;
- Të listojë faktorët që ndikojnë në llogaritjen e rendimentit (rrezes) të prodhimit;
- Të përshkruajë dokumentacionin në lidhje me lëndët e para, lëndët ndihmëse, produktin e ndërmjetëm dhe produktin përfundimtar (fletë analizë, fletë hyrje, fletë dalje, etj);
- Të përshkruajë mënyrat e përgatitjes së ofertave për prodhimet e produkteve dhe nënprodukteve të qumështit;
- Të tregojë rëndësinë e promovimit dhe teknikat e marketingut;
- Të tregojë mënyrat e vetëvlerësimit personal;
- Të tregojë metodat e zhvillimit profesional;
- Të shpjegojë mënyrat për zhvillimin e karrierës;
- Të tregojë rëndësinë e trajnimit dhe informimit në kohë për aplikimin e teknikave të reja bashkëkohore për proceset e punës në industrinë e përpunimit të qumështit.

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)⁴ 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 dhe kryerjes së shërbimeve të pajisjeve e makinerive sipas udhëzimeve të firmave prodhuese në funksion të sigurisë dhe cilësisë ushqimore;
- Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të parametrave të sigurisë së ujit;
- Të shpjegojë nevojën e furnizimit pa ndërprerje me energji elektrike dhe ujë gjatë gjithë proceseve të prodhimit;
- Të shpjegojë mënyrën e hartimit dhe ruajtjes së dokumentacionit teknik, si dhe rëndësinë e tij;
- Të shpjegojë rëndësinë e përditësimit me zhvillimin e teknologjisë bashkëkohore për garantimin e sigurisë dhe cilësisë së qumështit dhe nënprodukteve të tij.

⁴Hazard Analyses Critical Control Point (Analiza e rrezikut e Pikave Kritike Kontrollit.)

SHPREHI PROFESIONALE

Nxënësi duhet të jetë i aftë:

Planifikimi dhe organizimi i vendit të punës

- Të zbatojë kushtet teknike në një njësi përpunimi qumështi;
- Të demonstrojë mënyrën e organizimit në një njësi të përpunimit të qumështit;
- Të zbatojë kushtet për transportin e qumështit si dhe produkteve me bazë qumështi;
- Të zbatojë plan-vendosjen e mjeteve, pajisjeve dhe makinerive në ambientet e punës sipas kërkesave të sistemit të sigurisë ushqimore;
- Të përdorë pajisjet, makineritë, linjat dhe instrumentet matës;
- Të monitorojë funksionimin e linjës së përpunimit të qumështit;
- Të përdorë dokumentacionin teknik dhe kartën teknologjike gjatë procesit të prodhimit;
- Të zbatojë proceset teknologjike të prodhimit në njësinë e përpunimit të qumështit;
- Të zbatojë kërkesat teknologjike të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas llojit produktit;
- Të zbatojë standardet për paketimin, etiketimin, magazinimin, transportimin e qumështit dhe produkteve të tij;
- Të zbatojë parametrat për cilësinë e furnizimit me ujë në njësinë e përpunimit të qumështit;
- Të zbatojë planin e menaxhimit të mbetjeve në kuadër të mbrojtjes së mjedisit;
- Të kryejë proceset teknologjike të trajtimit të mbetjeve të ngurta, si edhe ujërave të shpëlarjes;
- Të hartojë një plan prodhimi ditor/javor/ mujor;
- Të organizojë vendin e punës në mënyrë ergonomike;
- Të zbatojë radhën e punës, respektimin e etapave dhe grafikun e realizimit të prodhimit.

Zbatimi i rregullave të higjienës personale dhe të vendit të punës

- Të zbatojë rregullat e higjienës në ambientet e punës, të mjeteve, pajisjeve të punës dhe linjave të prodhimit;
- Të zbatojë rregullat e higjienës personale dhe shëndetit të mirë;
- Të përdorë solucionet larëse në industrinë e përpunimit të qumështit;
- Të zbatojë teknikat e larjes sipas specifikave të procesit;
- Të zbatojë parametrat në larje (kohë, temperaturë, % solucion);
- Të kryejë testet e thjeshta mbi pastërtinë e sipërfaqeve;
- Të zbatojë procedurat e kontrollit të ujërave shpëlarës të linjave të prodhimit.

Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit

- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në punë;
- Të përdorë pajisjet dhe makineritë e punës duke respektuar manualët përkatëse;
- Të respektojë sinjalistikën në mjedisin e punës;
- Të respektojë procedurat e evakuimit për raste të ndryshme emergjence dhe të përdorë kutinë MZSH¹

- Të zbatohet procedurat e dhënies së ndihmës së parë;
- Të zbatohet rregullat për përdorimin e solucioneve;
- Të zbatohet rregullat për përdorimin e pajisjeve të gazit;
- Të zbatohet rregullat e përdorimit të pajisjeve elektrike;
- Të zbatohet procedurat e trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit, në industrinë e përpunimit të qumështit.

Grumbullimi dhe pranimi i qumështit

- Të kryejë analiza të thjeshta, organo-shqisore, fiziko-kimike të qumështit;
- Të përdorë instrumentet, pajisjet dhe reagentët për vlerësimin e cilësisë së qumështit;
- Të kryejë analiza të thjeshta për zbulimin e falsifikimeve në qumësht;
- Të kryejë analiza të thjeshta për zbulimin e qelizave somatike dhe antibiotikëve në qumësht;
- Të vlerësojë dhe zgjedhë zonën e grumbullimit të qumështit;
- Të zbatohet kriteret përkatëse strukturore në ndërtimin e një pike grumbullimi, si dhe mjetet e pajisjet e nevojshme;
- Të përgatisë mjetet dhe enët për transportimin e qumështit;
- Të zbatohet kriteret e blerjes, përcaktimit të çmimit dhe kontraktimit të blerjes së qumështit;
- Të zbatohet kushtet e ruajtjes së zinxhirit ftohës, për përpunimin e qumështit.

Prodhimi i llojeve të ndryshme të qumështit

- Të zbatohet kërkesat dhe normat që duhet të plotësojë qumështi për përpunim;
- Të zbatohet skemën teknologjike të përpunimit të qumështit të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështit pluhur;
- Të kryejë trajtimin termik të qumështit;
- Të llogarisë sasinë e sheqerit në procesin e përqendrimit të qumështit, për qumështin e kondensuar;
- Të përcaktojë përfundimin e përqendrimit të qumështit të kondensuar;
- Të kryejë ftohjen dhe kristalizimin e sheqerit;
- Të kryejë procesin e tharjes së qumështit, për qumësht pluhur;
- Të përcaktojë përfundimin e tharjes së qumështit pluhur;
- Të zbatohet procesin teknologjik të prodhimit të qumështit të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështit pluhur;
- Të përdorë llojet e paketimit dhe ambalazhimit të qumështit të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështit pluhur;
- Të kryejë magazinimin dhe ruajtjen e llojeve të ndryshme të qumështit duke respektuar parametrat përkatës;
- Të marrë masat parandaluese për mënjanimin e defekteve në procesin teknologjik të prodhimit të qumështit;
- Të zbulojë defektet në qumështin të pasterizuar, të kondensuar, UHT dhe qumështin pluhur;
- Të kryejë analiza të thjeshta të produktit përfundimtar.

Prodhimi i gjalpfit dhe kremrave

- Të kryejë analiza të thjeshta, organo-shqisore, fiziko-kimike të kremës për prodhimin e gjalpfit;

- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së kremës;
- Të zbatojë skemën teknologjike të prodhimit të gjalpës të freskët dhe gjalpës të stazhionuar;
- Të kryejë përpunimin termik të kremës për gjalpë;
- Të kryejë stazhionimin fizik të kremës;
- Të kryejë stazhionimin biokimik të kremës;
- Të kryejë rrahjen e kremës për prodhimin e gjalpës.
- Të kryejë shpëlarjen dhe normalizimin e lagështirës në gjalpë;
- Të kryejë kriposjen e gjalpës;
- Të kryejë paketimin dhe ambalazhimin e gjalpës dhe kremrave;
- Të marrë masat parandaluese për mënjanimin e defekteve në prodhimin e gjalpës dhe kremrave;
- Të zbulojë defektet në prodhimin e gjalpës dhe kremrave;
- Të përdorë pajisjet dhe linjën për prodhimin e gjalpës dhe kremrave;
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së gjalpës dhe kremrave në dhomat frigoriferike;
- Të zbatojë procesin teknologjik të prodhimit të gjalpës të tretur;
- Të zbatojë procesin teknologjik të prodhimit të kremrave;
- Të kryejë analiza të thjeshta të produktit përfundimtar.

Prodhimi i kosës

- Të kryejë analiza të thjeshta, organo-shqisore, fiziko-kimike të qumështit për prodhimin e kosës;
- Të kryejë analiza të thjeshta, organo-shqisore, fiziko-kimike të kosës për prodhimin e salcës së kosës dhe dhallës;
- Të zbatojë procesin teknologjik të prodhimit të kosës të thjeshtë, kosës me shtesa, kosës të ngrirë, dhallës dhe salcës së kosës në bazë të skemës teknologjike;
- Të kryejë normalizimin e përqindjes së yndyrës dhe lëndëve të thata në qumështin për kosë;
- Të kryejë përpunimin termik të qumështit për prodhimin e kosës të thjeshtë, kosës me shtesa dhe kosës të ngrirë,
- Të përgatisë kulturat bakteriale për prodhimin e kosës të thjeshtë, kosës me shtesa dhe kosës të ngrirë;
- Të kryejë inokulimin e qumështit me kulturat bakteriale;
- Të përgatisë shtesat që përdoren për prodhimin e kosës me shtesa;
- Të kryejë paketimin dhe ambalazhimin e qumështit të inokuluar për prodhimin e kosës të thjeshtë dhe kosës me shtesa;
- Të mbikëqyrë procesin e fermentimit të qumështit për kosë;
- Të përcaktojë përfundimin e fermentimit të kosës të thjeshtë dhe kosës me shtesa;
- Të kryejë paketimin dhe ambalazhimin e kosës të ngrirë, salcës së kosës dhe dhallës;
- Të marrë masat parandaluese për mënjanimin e defekteve në kosin e thjeshtë, kosin me shtesa, kosin e ngrirë, dhallën dhe salcën e kosës;
- Të dallojë defektet në kosin e thjeshtë, kosin me shtesa, kosin e ngrirë, dhallën dhe salcën e kosës;
- Të përdorë linjën e prodhimit të kosës të thjeshtë, kosës me shtesa, kosës të ngrirë, dhallës dhe salcës së kosës;

- Të mbikëqyrë parametrat e ruajtjes për kosin e thjeshtë, kosin me shtesa, kosin e ngrirë, dhallën dhe salcën e kosit në dhomat frigoriferike;
- Të kryejë analiza të thjeshta të produktit përfundimtar.

Prodhimi i djathit të llojeve të ndryshëm

- Të kryejë analiza të thjeshta, organo-shqisore, fiziko-kimike të qumështit për prodhimin e djathit;
- Të zbatojë skemën teknologjike të prodhimit të llojeve të ndryshme të djathit;
- Të përgatisë kulturat bakteriale për prodhimin e llojeve të ndryshme të djathit;
- Të përzgjedhë enzimën për mpiksjen e djathit;
- Të kryejë përpunimin termik të qumështit për prodhimin e llojeve të ndryshme të djathit;
- Të kryejë mpiksjen e qumështit për prodhimin e djathit;
- Të përgatisë shtesat për prodhimin e djathit;
- Të kryejë përpunimin e masës së mpiksur sipas kategorive të llojeve të ndryshme të djathit;
- Të kryejë pjekjen e pastës së djathit për djathërat e fortë e gjysmë të fortë;
- Të kryejë çederizimin e masës së mpiksur për prodhimin e djathit;
- Të përpunojë lëndën e parë për prodhimin e djathit të shkrirë;
- Të përgatisë kripërat shkrirëse për prodhimin e djathit të shkrirë;
- Të kryejë rregullimin e lagështirës së masës, gjatë shkrirjes së djatharëve;
- Të kryejë proceset e formimit, presimit, kriposjes dhe stazhionimit të llojeve të ndryshme të djathit;
- Të kryejë parafinimin, paketimin, ambalazhimin e llojeve të ndryshme të djathit;
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së llojeve të ndryshme të djathit;
- Të marrë masat parandaluese për mënjanimin e defekteve në djathëra;
- Të dallojë defektet që shkaktohen në djathë;
- Të përdorë linjën e prodhimit të djathërave;
- Të kryejë analiza të thjeshta të produktit përfundimtar.

Prodhimi i gjizës

- Të kryejë analiza të thjeshta, organo-shqisore, fiziko-kimike të qumështit për prodhimin e gjizës;
- Të kryejë matjen e aciditetit të lëndës së parë për prodhimin e gjizës;
- Të kryejë kullimin, kriposjen dhe homogjenizimin e gjizës;
- Të dallojë defektet që shkaktohen në gjizë;
- Të marrë masat parandaluese për mënjanimin e defekteve në gjizë;
- Të përdorë pajisjet për prodhimin e gjizës;
- Të kryejë paketimin, ambalazhimin e gjizës;
- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së gjizës;
- Të kryejë analiza të thjeshta të produktit përfundimtar.

Prodhimi i akullores dhe kasatës

- Të kontrollojë parametrat e kërkuara të lëndës së parë dhe lëndëve ndihmese për prodhimin e akullores dhe kasatës;
- Të zbatojë skemën teknologjike të prodhimit të akullores dhe kasatës;

- Të kryejë procesin e homogjenizimit të qumështit dhe shtesave për prodhimin e akullores dhe kasatës;
- Të kryejë procesin e përpunimit termik të qumështit dhe shtesave për prodhimin e akullores dhe kasatës;
- Të kontrollojë ndryshimet gjatë procesit të maturimit të qumështit për prodhimin e akullores dhe kasatës;
- Të zbatojë procedurat për ngrirjen e akullores dhe kasatës;
- Të marrë masat parandaluese për mënjanimin e defekteve në akullore dhe kasatë;
- Të dallojë defektet gjatë prodhimit të akullores dhe kasatës;
- Të zbatojë mënyrën e paketimit, ambalazhimit dhe ruajtjes së akullores dhe kasatës;
- Të kryejë analiza të thjeshta të produktit përfundimtar.

Komunikimi etik dhe profesional

- Të respektojë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës (iniciativës, korrektësisë, vetëkontrollit);
- Të respektojë teknikat e komunikimit dhe kodin e etikës;
- Të punojë në grup / ekip duke bashkëpunuar me sektorët e tjerë;
- Të koordinojë veprimtaritë me kolegët dhe vartësit;
- Të përdorë teknikat e zgjidhjes së problemeve dhe mendimit kritik;
- Të përdorë TIK-un në komunikimin me të tretët;
- Të përdorë terminologji profesionale me eprorët dhe kolegët;
- Të informojë eprorët dhe klientët në lidhje me produktet e prodhuara duke përdorur terminologji të qartë;
- Të respektojë barazinë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare etj..

Sipërmarrja dhe edukimi i karrierës

- Të respektojë parimet kryesore të Kodit të Punës në Republikën e Shqipërisë;
- Të përdorë llojet e dokumentacioneve të punës;
- Të përgatisë fatura të thjeshta dhe tatimore;
- Të arkivojë dokumentacionin;
- Të eksplorojë tregun e lëndëve të para dhe ndihmëse, e mjeteve dhe pajisjeve të punës për prodhimin e produkteve dhe nënprodukteve të qumështit;
- Të llogarisë rendimentin (normativat, rrezet), e prodhimit;
- Të plotësojë dokumentacionin në lidhje me lëndët e para, lëndët ndihmëse, produktin e ndërmjetëm dhe produktin përfundimtar (fletë analizë, fletë hyrje, fletë dalje, etj.);
- Të përgatisë ofertat për prodhimet e produkteve dhe nënprodukteve të qumështit;
- Të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut;
- Të përdorë metodat e vetëvlerësimit dhe të zhvillimit profesional;
- Të kryejë trajnime të vazhdueshme sipas nevojës për rritje profesionale.

Garantimi i sigurisë dhe cilësisë së produktit

- Të zbatojë parimet bazë të legjislacionit të ushqimit për garantimin e Sigurisë Ushqimore;
- Të respektojë parimet bazë të Praktikave të Mira të Punës (PMP) e Praktikave të Mira të Higjienës (PMH);

- Të zbatojë procedurat e hartuara në përputhje me parimet e sistemit të menaxhimit të sigurisë ushqimore (HACCP)⁵ në bazë të legjislacionit në fuqi;
- Të kryejë shërbimet e pajisjeve dhe makinerive sipas udhëzimeve të firmave prodhuese në funksion të sigurimit të cilësisë;
- Të kontrollojë parametrat e sigurisë së ujit;
- Të kontrollojë furnizimin pa ndërprerje me energji elektrike dhe ujit gjatë gjithë proceseve të prodhimit;
- Të zbatojë mënyrat e hartimit dhe ruajtjes së dokumentacionit teknik;
- Të përditësohet me zhvillimin e teknologjisë bashkëkohore për garantimin e sigurisë dhe cilësisë së qumështit dhe nënprodukteve të tij.

KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME

Nxënësi 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 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 vetë vlerësojë nisur nga kriteret e 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;
- Të demonstrojë aftësinë për të pranuar dhe promovuar ndryshimin dhe inovacionin;
- Të demonstrojë aftësinë për të komunikuar dhe negociuar idetë në mënyrë eficientë 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.

⁵Hazard Analyses Critical Control Point (Analiza e Rrezikut dhe Pikat e Kontrollit Kritik)