



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

## **STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL**

### **“TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT TË MISHIT DHE PESHKUT”**

**Niveli III në KSHK<sup>1</sup>, referuar nivelit III të KEK<sup>2</sup>**

**A4-III-18**

Tiranë, Gusht 2018

---

<sup>1</sup> Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

<sup>2</sup> Korniza Evropiane e Kualifikimeve

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |                                                 |                                 |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Emërtimi i kualifikimit</b>                                 | <b>“Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |                                                 | <b>Kodi</b><br><b>A4-III-18</b> |
| <b>Kohëzgjatja</b>                                             | <b>900-1100 orë</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Niveli</b> | <b>III në KSHK, referuar nivelit III të KEK</b> |                                 |
| <b>Qëllimi:</b>                                                | <p>Qëllimi i kualifikimit profesional të profilit <b>“Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”</b> niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është <i>“zhvillimi i personalitetit të nxënësve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar, si punëtor i kualifikuar, në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejtë teknologjinë e përpunimit të mishit dhe peshkut.</i> Zhvillimi te individi i ndjenjës së vetëbesimit, kultivimi i vullnetit të lirë në marrjen e vendimeve, nxitja e gatishmërisë për të nxënë gjatë gjithë jetës dhe për t’u zhvilluar individualisht në drejtimet emocionale, intelektuale dhe një shkallë të gjerë njohurish profesionale janë sfida të rëndësishme për arritjen e këtij qëllimi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |                                                 |                                 |
| <b>Kriteret e përgjithshme të pranimit:</b>                    | <p>Në shkollat që ofrojnë arsim profesional në profilin mësimor <b>“Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”</b> niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kanë mbaruar kualifikimin profesional <b>“Teknologji Ushqimore”</b>, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK;</li> <li>- janë në kushte shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |                                                 |                                 |
| <b>Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:</b> | <p>Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin <b>“Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut”</b>, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale dhe suplementin përkatës të nivelit të punonjësit të kualifikuar në këtë fushë, e cila njihet në territorin e Republikës së Shqipërisë.</p> <p>Ky arsimim i jep mundësi individin t’i drejtohet tregut të punës në industrinë ushqimore si punëtor i kualifikuar në thertore, në fabrika të përpunimit të mishit të gjedhit, derrit dhe të shpendëve, në fabrika të prodhimit të sallameve të ndryshme, të produkteve gjysëm të gatshme, në fabrika të prodhimit të konservave të mishit dhe peshkut dhe të frutave të detit apo në reparte të përpunimit të mishit dhe peshkut.</p> <p>Me përfundimin e këtij niveli, nxënësi ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, (manaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin përkatës, për të fituar të drejtën e Diplomës së <b>“Maturës Shtetërore Profesionale”</b>, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare.</p> |               |                                                 |                                 |
| <b>Data e validimit</b>                                        | <i>(kur të miratohet)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |                                                 |                                 |
| <b>Data e miratimit</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |                                                 |                                 |
| <b>Variantet e mëparshme</b>                                   | <b>A-II-04-12</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                                                 |                                 |

# STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

**Rezultatet e të nxënit në:**

## **NJOHURI**

Në përfundim të kualifikimit profesional në drejtimin “**Teknologji e përpunimit të mishit dhe peshkut**” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi do të zotërojë njohuritë profesionale të ndara sipas fushave të mëposhtme:

### **Legjislacioni**

- Të përshkruajë parimet bazë të ligjit 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 menaxhimit të cilësisë në përputhje me parimet e sistemit të sigurisë ushqimore (HACCP)<sup>3</sup>;

### **Organizimi i punës**

- Të shpjegojë parimet kryesore të etikës profesionale që duhet të ndjek individi në punë;
- Të përshkruajë kushtet teknike që duhet të zbatohen në thertore dhe një njësi të përpunimit të mishit dhe peshkut (fabrika, thertore, etj.);
- Të përshkruajë mënyrën e organizimit të punës në thertore dhe njësi të përpunimit të mishit dhe peshkut;
- Të përshkruajë kriteret higjienike për ambientet, mjetet e punës dhe personelin në thertore dhe njësitë e përpunimit të mishit dhe peshkut;
- Të përshkruajë varësinë funksionale të pozicioneve të punës sipas kërkesave të sistemit të sigurisë ushqimore;
- Të përshkruajë radhën e vendosjes të pajisjeve, makinerive dhe hapësirave të punës sipas proceseve teknologjike dhe kërkesave teknike;
- Të shpjegojë mënyrën e përdorimit të pajisjeve, makinerive e mjeteve të punës;
- Të shpjegojë funksionimin e linjës së përpunimit të mishit dhe peshkut;
- Të argumentojë rëndësinë e dokumentacionit teknik dhe kartës teknologjike të prodhimit;
- Të rendisë proceset teknologjike të prodhimit të nënprodukteve të mishit dhe peshkut në njësitë përkatëse;
- Të përshkruajë kërkesat teknologjike të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas produktit që do të prodhohet;
- Të përshkruajë treguesit kryesorë shqisorë, fiziko-kimik dhe mikrobiologjik për vlerësimin e cilësisë së lëndës së parë, prodhimit në proces dhe produktit të gatshëm në përputhje me normat ligjore;
- Të përshkruajë kërkesat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi për trajtimin termik;
- Të përshkruajë kërkesat për ambalazhimin, ruajtjen dhe magazinimin e nënprodukteve të mishit dhe peshkut;
- Të argumentojë kërkesat për cilësinë e furnizimit me ujë në thertore dhe njësitë e përpunimit të mishit dhe peshkut.

<sup>3</sup>Hazard Analyses Critical Control Point ( Analiza e rrezikut e Pikave Kritike Kontrollit.)

### **Proceset teknologjike**

- Të përshkruajë kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në magazinë/repart që ndikojnë në cilësinë e produktit përfundimtar;
- Të rendisë kërkesat që duhet të plotësojnë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin nënprodukteve të mishit dhe peshkut;
- Të shpjegojë proceset e përpunimit paraprak të përgatitjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në repart;
- Të përshkruajë vetitë organo-shqisore, fiziko- kimike dhe mikrobiologjike të mishit dhe peshkut dhe të nënprodukteve të tyre;
- Të dallojë defektet në mishin dhe peshkun e freskët dhe të nënprodukteve të tyre;
- Të përshkruajë llojet e mikroorganizmave që veprojnë në mishin e therur, tek shpendët dhe tek peshku;
- Të interpretojnë skemën teknologjike të therjes të gjedhit dhe shpendëve;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të përpunimit të mishit për konsum dhe ruajtje;
- Të interpretojnë skemën teknologjike të përpunimit të dhjavit dhe gjakut.
- Të shpjegojë procesin teknologjik të përpunimit të shpendëve për konsum dhe ruajtje;
- Të shpjegojë procesin e ruajtjes së mishit dhe peshkut në ftohje, ngrirje dhe kripje;
- Të shpjegojë përpunimin termik gjatë prodhimit të nënprodukteve të mishit dhe peshkut;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të sallameve;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të konservave të mishit;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të konservave të peshkut;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të produkteve gjysmë të gatshme mishit;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të prodhimit të pastërmasë;
- Të shpjegojë procesin teknologjik të përpunimit të peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje.

### **Shëndeti dhe siguria në punë**

- Të përshkruajë rregullat e sigurimit teknik në punë;
- Të përshkruajë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve të punës në vendin e punës;
- Të përshkruajë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve mbrojtëse individuale në vendin e punës;
- Të shpjegojë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në vendin e punës;

### **Mbrojtja e mjedisit**

- Të përshkruajë llojet e mbetjeve në industrinë e përpunimit të mishit dhe peshkut;
- 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.

### **Komunikimi**

- Të dallojë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës (iniciativës, korrektësisë, vetëkontrollit);
- Të argumentojë rëndësinë dhe domosdoshmërinë e punës në grup;
- Të shpjegojë domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive me kolegët dhe vartësit;
- Të argumentojë rolin e TIK-ut në komunikimin global (reklama, shitje, blerje, etj.).

### **Llogaritje të thjeshta ekonomike**

- Të përshkruajë një plan të thjeshtë prodhimi;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjes së rendimentit (rrezes) të prodhimit;
- Të listojë faktorët që ndikojnë në llogaritjen e rendimentit të prodhimit;
- Të përshkruajë mënyrën e hartimit të dokumentacionit në lidhje me lëndët e para, lëndët ndihmëse, produktin e ndërmjetëm dhe produktin përfundimtar (fletë analizë, fletë hyrje, fletë dalje, etj.);

### **Përpunimi i mishit për konsum dhe ruajtje.**

- Të shpjegojë karakteristikat organo-shqisore, kimike dhe bakteriologjike të mishit të freskët;
- Të përshkruajë vlerat ushqyese dhe energjetike të mishit;
- Të shpjegojë trajtimet që i bëhen kafshëve në para therje;
- Të interpretojë skemën teknologjike të therjes së kafshëve;
- Të shpjegojë ndryshimet që përmirësojnë karakteristikat e mishit (rigjediteti, maturimi) pas therjes;
- Të shpjegojë ndryshimet e padëshirueshme ( ndezja e mishit, autoliza dhe kalbëzimi) në mish pas therjes së kafshës dhe masat parandaluese për mënjanimin e tyre;
- Të shpjegojë ndarjen anatomike të trupit të kafshës sipas radhës teknologjike;
- Të krahasojë metodën e ngadaltë dhe të shpejtë të ftohjes së mishit;
- Të shpjegojë anët pozitive të ruajtjes së mishit në ngrirje në blloqe;
- Të shpjegojë ndryshimet që ndodhin në mish (kimike, strukturale, biokimike, mikrobiologjike dhe fizike) gjatë ngrirjes;
- Të përshkruajë parametrat e ruajtjes së mishit në ftohje dhe ngrirje;
- Të shpjegojë shkaqet e ndryshimit të ngjyrës dhe humbjes në peshë të mishit gjatë ruajtjes në ftohje dhe ngrirje;
- Të shpjegojë procesin e ambalazhimit të pjesëve të ndara në mënyrë anatomike të trupit të kafshës;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e mjeteve dhe pajisjeve që përdoren për përpunimin e mishit për konsum dhe ruajtje;
- Të shpjegojë procesin e ruajtjes së mishit për konsum dhe ruajtje;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së mishit sipas kërkesave standarde.

### **Përpunimi i shpendëve për konsum dhe ruajtje**

- Të shpjegojë trajtimet që i bëhen shpendëve në paratherje;
- Të interpretojë skemën teknologjike të therjes së shpendëve;
- Të shpjegojë ndryshimet që ndodhin tek mishi i shpendëve pas therjes;
- Të përshkruajë parametrat e ruajtjes së shpendëve në ftohje dhe ngrirje;
- Të shpjegojë shkaqet e ndryshimit të ngjyrës, pamjes së jashtme dhe mykut tek shpendët, gjatë ruajtjes në ftohje dhe ngrirje dhe masat parandaluese për mënjanimin e tyre;
- Të shpjegojë ndarjen anatomike të trupit të shpendëve sipas radhës teknologjike;
- Të shpjegojë procesin e ambalazhimit të shpendëve trup dhe pjesëve të ndara në mënyrë anatomike;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e mjeteve dhe pajisjeve që përdoren për përpunimin e shpendëve për konsum dhe ruajtje;

- Të shpjegojë procesin e ruajtjes së shpendëve për konsum dhe ruajtje;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së shpendëve sipas kërkesave standarde.

### **Prodhimi i sallameve**

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e sallameve;
- Të shpjegojë klasifikimin e sallameve sipas llojit dhe përpunimit termik;
- Të përshkruajë treguesit organo-shqisore dhe kimike të mishit për prodhimin e sallameve;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të sallameve;
- Të shpjegojë operacionet përgatitore (shkrirjen dhe pastrimin e trupave, ndarjen anatomike, ndarjen nga kockat dhe indet e pavlershme) të mishit për prodhimin e sallameve;
- Të shpjegojë mënyrat e kriposjes së mishit për sallam;
- Të përshkruajë procesin e shpërhapjes dhe osmozës gjatë kripjes;
- Të shpjegojë grirjen e mishit dhe përgatitjen e pratit për sallam;
- Të shpjegojë faktorët që ndikojnë në përgatitjen e pratit;
- Të shpjegojë rëndësinë e shtesave që përdoren gjatë prodhimit të sallameve;
- Të shpjegojë mënyrën e përgatitjes së brumit të sallamit;
- Të shpjegojë proceset përfundimtare ( mbushja, lidhja, varja) të sallameve;
- Të shpjegojë proceset termike ( pjekja, zierja, ftohja, tymosja dhe tharja) të përpunimit të sallameve;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e makinerive dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e sallameve;
- Të shpjegojë procesin e ruajtjes së sallameve;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së sallameve sipas kërkesave standarde.

### **Prodhimi i konservave të mishit**

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e konservave të mishit;
- Të shpjegojë klasifikimin e konservave të mishit;
- Të përshkruajë treguesit organo-shqisore dhe kimike të mishit dhe lëndëve ndihmëse për prodhimin e konservave të mishit;
- Të shpjegojë trajtimet paraprake të lëndës së parë dhe shtesave (seleksionim, larje, pastrim, përmasim, copëtim) për prodhimin e konservave të mishit;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të konservave të mishit;
- Të shpjegojë proceset termike (blansherim, pasterizim, sterilizim, ftohje) gjatë prodhimit të konservave të mishit;
- Të përshkruajë rëndësinë e shtesave gjatë prodhimit të konservave të mishit;
- Të shpjegojë ndryshimet që ndodhin në mish gjatë përpunimit termik;
- Të krahasojë mënyrat e sterilizimit të konservave të mishit;
- Të shpjegojë defektet e konservave dhe masat për parandalimin e tyre;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të konservave të mishit;
- Të shpjegojë llojet e bombazheve ( fizik, kimik dhe bakteriologjik) që ndodhin në konserva gjatë ruajtjes;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e makinerive dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e konservave të mishit;
- Të shpjegojë procesin e ruajtjes së konservave të mishit;

- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së konservave të mishit sipas kërkesave standarde.

### **Prodhimi i konservave të peshkut dhe frutave të detit**

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit;
- Të shpjegojë klasifikimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit;
- Të përshkruajë treguesit organo-shqisore dhe kimike të peshkut, frutave të detit dhe shtesave për prodhimin e konservave;
- Të shpjegojë trajtimet paraprake të lëndës së parë dhe shtesave (seleksionim, larje, pastrim, përmasim, copëtim) për prodhimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të konservave të peshkut e frutave të detit;
- Të përshkruajë rëndësinë e shtesave gjatë prodhimit të konservave të peshkut e frutave të detit;
- Të shpjegojë proceset termike (blansherim, pasterizim, sterilizim, ftohje) gjatë prodhimit të konservave të peshkut e frutave të detit;
- Të shpjegojë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të konservave të peshkut dhe frutave të detit;
- Të shpjegojë ndryshimet që ndodhin në peshk gjatë përpunimit termik;
- Të krahasojë mënyrat e sterilizimit të konservave të peshkut e frutave të detit;
- Të shpjegojë defektet e konservave dhe masat për parandalimin e tyre;
- Të shpjegojë llojet e bombazheve ( fizik, kimik dhe bakteriologjik) që ndodhin në konserva gjatë ruajtjes;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e makinerive dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e konservave të peshkut e frutave të detit;
- Të shpjegojë procesin e ruajtjes së konservave të peshkut e frutave të detit;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së konservave të sterilizuara të peshkut e frutave të detit sipas kërkesave standarde.

### **Prodhimi i produkteve gjysme të gatshme të mishit**

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë dhe ndihmëse për prodhimin produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të shpjegojë llojet e produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të përshkruajë treguesit organo-shqisore dhe kimike të mishit për prodhimin e produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të interpretojë skemën teknologjike të prodhimit të produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të shpjegojë trajtimet paraprake (shkrirjen dhe pastrimin e trupave, ndarjen anatomike, ndarjen nga kockat dhe indet e pavlershme) të mishit për prodhimin e produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të shpjegojë grirjen e mishit për prodhimin e produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të shpjegojë rëndësinë e shtesave që përdoren gjatë prodhimit produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të shpjegojë mënyrën e përgatitjes së brumit të produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të shpjegojë proceset përfundimtare ( formim, ambalazhim) të produkteve gjysme të gatshme të mishit;

- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e makinerive dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të shpjegojë procesin e ruajtjes së produkteve gjysme të gatshme të mishit;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së produkteve gjysme të gatshme të mishit sipas kërkesave standarde.

#### **Prodhimi i pastërmasë**

- Të përshkruajë kërkesat e lëndës së parë (mishit) dhe shtesave për prodhimin e pastërmasë;
- Të shpjegojë trajtimet paraprake të ndarjes së mishit për pastërma;
- Të shpjegojë mënyrat dhe rëndësinë e kriposjes së mishit për pastërma;
- Të shpjegojë mënyrat e vendosjes së mishit për tharje/tymosje;
- Të shpjegojë faktorët që ndikojnë në tharjen e mishit për pastërma;
- Të shpjegojë rëndësinë e tymosjes së mishit për pastërma;
- Të shpjegojë ndryshimet që ndodhin gjatë tharjes dhe tymosjes për prodhimin e pastërmasë;
- Të shpjegojë si përcaktohet koha e përfundimit të tharjes së pastërmasë;
- Të shpjegojë mënyrën e ambalazhimit të pastërmasë;
- Të përshkruajë funksionimin e mjeteve dhe pajisjeve që përdoren për prodhimin e pastërmasë;
- Të shpjegojë kushtet e ruajtjes së pastërmasë;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së pastërmasë sipas kërkesave standarde.

#### **Përpunimi i peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje**

- Të shpjegojë karakteristikat e freskisë së peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të përshkruajë vlerat ushqyese dhe energjetike të peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të shpjegojë përpunimet që i bëhen peshkut dhe frutave të detit (seleksionim, pastrim, larje) për konsum dhe ruajtje;
- Të interpretojë proceset teknologjike të përpunimit të peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;;
- Të shpjegojë ndryshimet që pëson peshku dhe frutat e detit gjatë ruajtjes;
- Të shpjegojë mënyrën e pastrimit të peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të krahasojë mënyrat e ruajtjes (ftohje dhe ngrirje) së peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të përshkruajë parametrat e ruajtjes së peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të shpjegojë procesin e ambalazhimit të peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të përshkruajë ndërtimin, funksionimin e mjeteve dhe pajisjeve që përdoren për përpunimin e mishit për konsum dhe ruajtje;
- Të listojë treguesit kryesorë të cilësisë së peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje sipas kërkesave standarde.



# **SHPREHI PROFESIONALE**

**Individi duhet të jetë i aftë:**

## **Legjislacioni**

- Të zbatojë parimet bazë të ligjit të ushqimit për Sigurinë Ushqimore;
- Të zbatojë 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 sigurisë ushqimore (HACCP);

## **Organizimi i punës**

- Të zbatojë kërkesat e higjienës personale;
- Të zbatojë procedurat standarde të larjes dhe higjienizimit në thertore dhe njësitë e përpunimit të mishit dhe peshkut;
- Të zbatojë procedurat standarde të transportimit të lëndës së parë dhe ndihmëse;
- Të përdorë pajisjet dhe makineritë në linjën e përpunimit të mishit dhe peshkut dhe në proceset e tjera teknologjike të prodhimit;
- Të përdorë aparatet matëse sipas proceseve të punës;
- Të organizojë vendin e punës në repart;
- Të përdorë dokumentacionin teknik dhe kartën teknologjike të prodhimit;
- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse sipas planit të prodhimit dhe procesit teknologjik;
- Të përzgjedhë mjetet e punës, pajisjet dhe makineritë sipas produktit që do të prodhohet;
- Të zbatojë kriteret për blerjen e lëndës së parë;
- Të mirëmbajë mjetet e punës, pajisjet dhe makineritë;
- Të zbatojë legjislacionin e punës në të gjithë elementët e tij;
- Të zbatojë ligjin shqiptar për Sigurinë Ushqimore;
- Të zbatojë kërkesat për ambalazhimin, magazinimin dhe transportimin e nënprodukteve të mishit dhe peshkut;
- Të zbatojë procedurat e dezinfektimit kundër insekteve e brejtësve;
- Të kontrollojë punën e vartësve gjatë përpunimit të mishit dhe peshkut;
- Të zbatojë kërkesat e sistemit të sigurisë ushqimore, HACCP dhe standardit ISO;

## **Procese teknologjike**

- Të përzgjedhë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve të mishit dhe peshkut;
- Të kontrollojë parametrat e ruajtjes së lëndëve të para dhe ndihmëse në magazinë dhe në repart sipas kërkesave standarde;
- Të vlerësojë treguesit që duhet të plotësojë lëndët e para dhe ndihmëse për prodhimin e nënprodukteve të mishit dhe peshkut;
- Të kryejë procese parapërgatitore të gjedhit dhe shpendëve për përpunimin e tyre;
- Të kryejë procese përgatitore të mishit, shpendëve, peshkut dhe lëndëve ndihmëse sipas llojit të produktit;
- Të përpunojë mishin për konsum dhe ruajtje sipas kartës teknologjike;
- Të përpunojë shpendët për konsum dhe ruajtje sipas kartës teknologjike;
- Të prodhojë sallame të llojeve të ndryshme ( të ziera, të pjekura, të tymosura, etj.)

- Të prodhojë konservat e mishit dhe peshkut;
- Të prodhojë produkte gjysmë të gatshme të mishit;
- Të prodhojë pastërmanë;
- Të përpunojë peshqit dhe frutat e detit për konsum dhe ruajtje;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së produktit përfundimtar.

### **Shëndeti dhe siguria në punë**

- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në punë;
- Të zbatojë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve të punës në vendin e punës;
- Të respektojë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve mbrojtëse individuale në vendin e punës;
- Të zbatojë procedurat e sigurisë në punë në lidhje me situatat emergjente të mundshme në repart (zjarr, emergjenca mjekësore, djegie, tension i lartë, aksidente në linjë);

### **Mbrojtja e mjedisit**

- Të ndajë mbetjet në industrinë e përpunimit të mishit dhe peshkut;
- Të respektojë rregullat e shkarkimit dhe grumbullimit të mbetjeve;
- Të zbatojë procedurat e trajtimit të mbetjeve të ngurta dhe atyre të lëngëta në funksion të ruajtjes së mjedisit.
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit;

### **Komunikimi**

- Të zbatojë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës (iniciativës, korrektësisë, vetëkontrollit);
- Të punojë në grup/ekip duke bashkëpunuar me sektorët e tjerë;
- Të diskutojë në mënyrë profesionale me kolegët në vendin e punës;
- Të respektojë komunikimin sipas hierarkisë;
- Të përdorë TIK-un, në komunikimin global (reklama, shitje, blerje etj.);

### **Llogaritje të thjeshta ekonomike**

- Të zbatojë kartën teknologjike për prodhime të ndryshme;
- Të plotësojë dokumentacionin që përdoret në repart ( fletë hyrje, fletë dalje, fletë kërkesë);
- Të kontrollojë fletë-analizën për pranimin e lëndëve të para dhe ndihmëse sipas kërkesave standarde të cilësisë;
- Të verifikojë furnizimin me lëndët e para dhe ndihmëse sipas fletë kërkesës në repart;
- Të kryejë matje dhe peshime të lëndëve të para dhe ndihmëse sipas planit të prodhimit;
- Të kryejë llogaritje për përcaktimin e rendimentit (rrezes) së prodhimit;

### **Përpunimi i mishit për konsum dhe ruajtje**

- Të përdorë dokumentacionin teknik të profesionit;
- Të përgatisë kafshët për therje në repartin e paratherjes;
- Të kryejë peshimin e kafshëve, trupave të kafshëve, organeve të brendëshme, etj;
- Të kryejë trullrosjen dhe varjen në konvejer të kafshëve;
- Të kryejë therjen dhe zhgjakosjen e kafshëve;
- Të zbatojë procesin e maturimit të mishit pas therjes së kafshëve;
- Të largojë kokën, këmbët dhe lëkurën nga trupi i kafshëve;

- Të largojë organet e brendëshme nga trupi i kafshëve;
- Të përpunojë organet e brendëshme (pastrim, larje) për konsum dhe ruajtje;
- Të transportojë mbeturinat në vendin e duhur;
- Të kryejë tualetin e trupave të kafshëve;
- Të ndajë trupat e kafshëve në mënyrë anatomike;
- Të kryejë ambalazhimin e pjesëve anatomike për ruajtjen në ngrirje;
- Të transportojë trupat/mishin e ndarë, në ambjentet e ftohjes/ngrirjes;
- Të kontrollojë parametrat e ftohjes/ngrirjes së mishit;
- Të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet gjatë përpunimit të mishit për konsum dhe ruajtje;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së mishit për konsum me ftohje dhe ngrirje sipas kërkesave standarde;

### **Përpunimi i shpendëve për konsum dhe ruajtje**

- Të përdorë dokumentacionin teknik të profesionit;
- Të përgatisë shpendët për therje në repartin e paratherjes;
- Të kryejë peshimin e shpendëve, trupave të shpendëve, organeve të brendëshme, etj;
- Të kryejë varjen në konvejer dhe trulllosjen e shpendëve;
- Të kryejë therjen dhe zhgjakosjen e shpendëve;
- Të kryejë përpunimin termik të shpendëve;
- Të largojë pendët, puplat dhe pushin nga trupi i shpendëve;
- Të kryejë ftohjen e trupave të shpendëve;
- Të largojë organet e brendëshme nga trupi i shpendëve;
- Të përpunojë organet e brendëshme (pastrim, larje) për konsum dhe ruajtje;
- Të kryejë tualetin e trupave të shpendëve;
- Të transportojë mbeturinat në vendin e duhur;
- Të ndajë trupat e shpendëve në mënyrë anatomike;
- Të kryejë ambalazhimin e shpendëve/ pjesëve anatomike për ruajtjen në ngrirje;
- Të transportojë trupat/mishin e ndarë, në ambjentet e ftohjes/ngrirjes;
- Të kontrollojë parametrat e ftohjes/ngrirjes së shpendëve;
- Të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet gjatë përpunimit të shpendëve për konsum dhe ruajtje;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së shpendëve për konsum me ftohje dhe ngrirje sipas kërkesave standarde;

### **Prodhimi i sallameve**

- Të përdorë dokumentacionin teknik të profesionit;
- Të kryejë pranime dhe peshime të lëndës së parë e ndihmëse për prodhimin e sallameve;
- Të kryejë shkrirjen e mishit për prodhimin e sallameve;
- Të kryejë ndarjen anatomike të trupit të kafshës për prodhimin e sallameve;
- Të kryejë përpunime të mishit (ndarjen nga kockat dhe indet e pavlershme, copëtimin, kriposjen, grirjen etj.);
- Të përgatisë pratin për prodhimin e sallameve;
- Të përgatisë brumin e sallamit sipas recepturës;
- Të përgatisë mbështjellëset e sallameve sipas llojit;
- Të kryejë mbushjen, lidhjen dhe varjen e sallameve;
- Të kryejë përpunime termike të sallameve;
- Të kryejë procese stazhionimi gjatë prodhimit të sallameve;
- Të kryejë ambalazhime të sallameve;
- Të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet gjatë prodhimit të sallameve;

- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së sallameve sipas kërkesave standarde;

#### **Prodhimi i konservave të mishit**

- Të përdorë dokumentacionin teknik të profesionit;
- Të kryejë pranime dhe peshime të lëndës së parë e ndihmëse për prodhimin e konservave të mishit;
- Të kryejë ndarjen anatomike të trupit të kafshës për prodhimin e konservave të mishit;
- Të kryejë përpunime të mishit (ndarjen nga kockat, dhe indet e pavlershme, copëtimin);
- Të kryejë përpunime termike (blansherim, sterilizim, ftohjen) gjatë prodhimit të konservave të mishit;
- Të kontrollojë parametrat gjatë përpunimeve termike;
- Të përgatisë shtesat për prodhimin e konservave të mishit;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e konservave të mishit;
- Të kryejë ambalazhimin (mbushja, dozimi, ç'ajrimi, mbyllja, etiketimi) sipas llojit të konservave të mishit;
- Të kryejë kontrollin e hermeticitetit të ambalazheve;
- Të kryejë termostatimin e konservave të mishit;
- Të kontrollojë konservat për defekte (bombazhet) dhe të marrë masa për parandalimin e tyre;
- Të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet gjatë prodhimit të konservave;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së konservave të mishit sipas kërkesave standarde.

#### **Prodhimi i konservave të peshkut dhe frutave të detit**

- Të përdorë dokumentacionin teknik të profesionit;
- Të kryejë pranime dhe peshime të lëndës së parë e ndihmëse për prodhimin e konservave të peshkut;
- Të kryejë përpunime paraprake të peshkut dhe frutave të detit (larje, shkrirje, heqja e luspave, pastrimi, kripjen);
- Të kryejë përpunime termike (blansherim, sterilizim, ftohjen) gjatë prodhimit të konservave të peshkut dhe frutave të detit;
- Të kontrollojë parametrat gjatë përpunimeve termike;
- Të përgatisë shtesat për prodhimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit;
- Të dezinfektojë ambalazhet sipas procedurave për prodhimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit;
- Të kryejë ambalazhimin (mbushja, dozimi, ç'ajrimi, mbyllja, etiketimi) sipas llojit të konservave të peshkut dhe frutave të detit;
- Të kryejë kontrollin e hermeticitetit të ambalazheve;
- Të kryejë termostatimin e konservave të peshkut dhe frutave të detit
- Të kontrollojë konservat për defekte (bombazhet) dhe të marrë masa për parandalimin e tyre;
- Të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet gjatë prodhimit të konservave;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së konservave të peshkut dhe frutave të detit sipas kërkesave standarde.

#### **Prodhimi i produkteve gjysmë të gatshme të mishit**

- Të përdorë dokumentacionin teknik të profesionit;
- Të kryejë pranime dhe peshime të lëndës së parë e ndihmëse për prodhimin e produkteve gjysmë të gatshme të mishit;

- Të kryejë shkrirjen e mishit për prodhimin e produkteve gjysmë të gatshme të mishit;
- Të kryejë ndarjen anatomike të trupit të kafshës për prodhimin e produkteve gjysmë të gatshme të mishit;
- Të kryejë përpunime të mishit (ndarjen nga kockat dhe indet e pavlershme, copëtimin, kriposjen, grirjen etj.);
- Të kryejë filetimin e mishit të shpendëve për prodhimin e kotoletave;
- Të përgatisë brumin e produkteve gjysmë të gatshme të mishit sipas recepturës;
- Të përgatisë ambalazhet e produkteve gjysmë të gatshme të mishit sipas llojit;
- Të përgatisë mbështjellëset për disa lloje produktesh gjysmë të gatshme ( sallame të papërpunuara termikisht) të mishit;
- Të kryejë ambalazhimin e produkteve gjysmë të gatshme të mishit;
- Të kontrollojë parametrat e ruajtjes (ftohjes, ngrirjes) së produkteve gjysmë të gatshme të mishit;
- Të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet gjatë prodhimit të produkteve gjysmë të gatshme të mishit;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së produkteve gjysmë të gatshme të mishit sipas kërkesave standarde.

### **Prodhimi i pastërmasë**

- Të përdorë dokumentacionin teknik të profesionit;
- Të kryejë pranime dhe peshime të mishit për prodhimin e pastërmasë;
- Të kryejë trajtime paraprake të ndarjes së mishit për pastërma;
- Të kryejë kriposjen e mishit për pastërma;
- Të vendos mishin për tharje/tymosje në mjediset përkatëse ;
- Të kontrollojë parametrat e tharjes së mishit për pastërma;
- Të përcaktojë kohën e përfundimit të tharjes së pastërmasë;
- Të kryejë ambalazhimin e pastërmasë;
- Të kontrollojë parametrat e ruajtjes së pastërmasë;
- Të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet gjatë prodhimit të pastërmasë;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së pastërmasë sipas kërkesave standarde.

### **Përpunimi i peshqve dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje**

- Të përdorë dokumentacionin teknik të profesionit;
- Të kryejë pranimin dhe peshimin e peshqve dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të kontrollojë freskinë e peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të kryejë përpunimet paraprake që i bëhen peshkut dhe frutave të detit (seleksionim, pastrim, larje) për konsum dhe ruajtje;
- Të sistemojë me shtresa akulli në ambalazh peshkun dhe frutat e detit për konsum;
- Të ambalazhojë peshkun dhe frutat e detit për ruajtje sipas llojit;
- Të sistemojë peshkun dhe frutat e detit të ambalazhuar në dhomat frigoriferike për ruajtje;
- Të kontrollojë parametrat e ruajtjes së peshkut dhe frutave të detit për konsum dhe ruajtje;
- Të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet gjatë prodhimit të pastërmasë;
- Të zbatojë rregullat e ruajtjes së pastërmasë sipas kërkesave standarde.

## **KOMPETENCA TE PERGJITHSHME**

### **Individi 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 kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.