



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

# **STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL**

## **“PRODHIM BIMOR”**

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

### **H6-III-19**

Tiranë, Nëntor 2019

---

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

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

<b>Emërtimi i kualifikimit</b>	<b>“Prodhim bimor”</b>			<b>Kodi</b>
<b>Kohëzgjatja</b>	<b>900-1100 orë</b>	<b>Niveli</b>	<b>III në KSHK, referuar nivelit III të KEK,</b>	<b>H6-III-19</b>
<b>Qëllimi:</b>	Qëllimi i kualifikimit profesional “Prodhim bimor” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është të përgatisë punonjës të kualifikuar për rritjen dhe kultivimin e kulturave bujqësore si: drithërat, bishtajoret, kulturat industriale, perimore dhe foragjere, si dhe për prodhimin e farës së bimëve bujqësore duke zbatuar me përpikmëri hallkat agroteknologjike. Ky kualifikim profesional mundëson rritjen e alternativave për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejtë me prodhim bimor, si dhe zhvillimin e personalitetit të individit për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon.			
<b>Kriteret e përgjithshme të pranimit:</b>	<p>Në institucionet e arsimit profesional që ofrojnë kualifikim profesional “Prodhim bimor” të nivelit III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kanë përfunduar kualifikimin profesional “Bujqësi”, nivelin II në KSHK, referuar nivelit II të KEK;</li> <li>janë në gjendje shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.</li> </ul> <p>Në raste të veçanta kur kërkesat për të ndjekur këtë shkollim janë më të larta se kapacitetet reale të këtyre shkollave, atëherë, institucionet përgjegjëse përgatit udhëzime të veçanta me kriteret e posaçme pranimit për këto shkolla.</p>			
<b>Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:</b>	<p>Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional “Prodhim bimor”, III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën profesionale dhe Supplementin përkatës, që përkon me nivelin e punonjësit të kualifikuar në këtë fushë profesionale të tregut të punës.</p> <p>Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës, <i>brenda dhe jashtë vendit</i>, me drejtim prodhim bimor për:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>për t’u punësuar në ndërmarrje publike ose biznese private për prodhim bimor dhe ferma të ndryshme të prodhimeve bujqësore;</li> <li>vetëpunësim në veprimtari që lidhen me prodhimin bimorë.</li> </ul> <p>Në përfundim të këtij niveli, individi ka mundësi për vazhdimin e arsimit në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, (teknik/menaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin përkatës, për të fituar të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare.</p>			
<b>Data e validimit</b>				
<b>Data e miratimit</b>				
<b>Variantet e mëparshme</b>				

# STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

## NJOHURI PROFESIONALE

Në përfundim të kualifikimit profesional në profilin “Prodhim bimor” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi do të zotërojë njohuritë profesionale të ndara sipas fushave të mëposhtme:

### Agroteknologjia e kulturave të arave

- Të përshkruajë vlerat ekonomike dhe rëndësinë që ka prodhimi bimor në ekonominë e vendit;
- Të dallojë sistemet e ndryshme si: sistemi natyral, tradicional, intensiv dhe organik të prodhimit bimor;
- Të përshkruajë veçoritë e kultivimit të drithërave të lashta si: grurit, thekrës, elbit dhe tërshërës sipas zonave klimatiko-tokësore;
- Të përshkruajë veçoritë e kultivimit të tritikaleve, tepës dhe okrës;
- Të përshkruajë veçoritë e kultivimit të drithërave të vona si: misri, orizi;
- Të përshkruajë strukturën e hibrideve të misrit, karakteristikat e tyre dhe veçoritë e kultivimit të tyre sipas zonave klimatiko-tokësore;
- Të listojë kultivarët e bishtajoreve për kokërr;
- Të përshkruajë kultivimin e fasules për kokërr sipas zonave klimatiko-tokësore në vendin tonë, si dhe mënyrat e kultivimit të fasules të bashkëshoqëruar;
- Të përshkruajë veçoritë e kultivimit të sojës krahasuar me fasulën;
- Të përshkruajë veçoritë e kultivimit të bathës, bizeles, qiqrës dhe thjerrëzës;
- Të përshkruajë veçoritë e kultivimit të bimëve industriale vajore si luledielli, kikiriku, recini dhe susami;
- Të përshkruajë veçoritë e kultivimit të bimëve industriale sheqerore si panxhari i sheqerit dhe kallam sheqeri;
- Të përshkruajë karakteristikat e llojeve, cilësitë fiziko-kimike të duhanit dhe veçoritë e kultivimit të tij sipas zonave klimatiko-tokësore;
- Të përshkruajë mënyrat e tharjes dhe të manipulimit të prodhimit të duhanit;
- Të përshkruajë veçoritë e kultivimit të bimëve industriale fijore si pambuku, liri dhe këрпи;
- Të përshkruajë qëllimin e kultivimit, klasifikimin e bimëve aromatike, sipas përdorimit dhe ndikimit të faktorëve mjedisor në prodhimin e tyre;
- Të përshkruajë procesin e mbledhjes, tharjes dhe përpunimit paraprak të bimëve aromatike;
- Të përshkruajë bimët aromatike kryesore që përdoren në farmaceutikë si angjelika, bar blete, valeriana, kamomili, luletogëza, timusi, pelini, trëndafili i egër etj.;
- Të përshkruajë bimët aromatike kryesore që përdoren për erëza si rigoni, trumëza, koreandra, barbaroza, borziloku, menta etj.;
- Të përshkruajë bimët aromatike kryesore që përdoren në kozmetikë si lavanda, trëndafili i damaskut etj.;

- Të krahasojë veçoritë e kultivimit të kulturave perimore kryesore për frute, për gjethe për kërcell dhe për fruttrënjor sipas grup familjeve;
- Të krahasojë veçoritë e kultivimit të kulturave perimore kryesore për lule si lulëlakra, brokoli;
- Të përshkruajë kultivarët e patates që mbillen në vendin tonë, veçoritë e kultivimit sipas zonave;
- Të hartojë vargëzimin e prodhimit perimor për gjatë gjithë vitit;
- Të vlerësojë anën ekonomike e bujqësore të prodhimit foragjer në vendin tonë;
- Të përshkruajë veçoritë e rritjes së kulturave foragjere, sipas grupeve të bimëve të prodhimit foragjer;
- Të përshkruajë karakteristikat e prodhimit foragjer të kulturave kryesore gramore një dhe shumëvjeçare;
- Të përshkruajë karakteristikat e prodhimit foragjer të kulturave kryesore bishtajore një dhe shumëvjeçare;
- Të përshkruajë teknologjinë e prodhimit të farës së grurit, misrit, duhanit, patates, domates, specit, qepës dhe jonxhës;
- Të analizojë cilësitë e farës si: pastërtia mekanike dhe biologjikët, pesha specifike, fuqia dhe energjia mbirëse etj.;
- Të vlerësojë kulturat bujqësore për prodhimtari, për qëndrueshmëri ndaj thatësirës, të ftohtit, rrëzimit dhe shkoqjes, sëmundjeve e dëmtuesve etj.;
- Të përshkruajë parimet dhe mënyrat e ruajtjes së prodhimit bimor.

#### **Mjetet dhe pajisjet e punës**

- Të përshkruajë mjetet e punës që përdoren për punimin e tokës në prodhimin bimor;
- Të rendisë veglat pajisjet dhe materialet e nevojshme për prodhimin bimor;
- Të listojë veglat pajisjet dhe materialet e nevojshme për krasitjet e gjelbra;
- Të rendisë pajisjet dhe materialet e nevojshme që përdoren në trajtimin kimik prodhimin bimor;
- Të rendisë mjetet që përdoren për çdo proces përpunimi të prodhimit bimor;

#### **Sëmundjet dhe dëmtuesit e prodhimeve bimore**

- Të përshkruajë sëmundjet kryesore që prekin prodhimin bimor;
- Të dallojë sëmundjet parazitare (biotikë) nga ato joparazitare (abiotikë);
- Të përshkruajë shkaktarët e sëmundjeve parazitare (viruset, bakteret, kërpudhat) dhe joparazitare (kushtet e mjedisit- ndriçim, temperaturë, lagështirë, etj.);
- Të përshkruajë përhapjen, shumimin e viruseve dhe sëmundjeve virusale;
- Të përshkruajë përhapjen, shumimin e baktereve dhe sëmundjeve bakteriale;
- Të përshkruajë përhapjen, shumimin e kërpudhave dhe sëmundjeve kërpudhore;
- Të përshkruajë mënyrat e diagnostikimit e të përcaktimit të sëmundjeve në prodhimin bimor;
- Të përshkruajë fazat e zhvillimit të procesit patologjik;
- Të analizojë ndryshimet që pëson bima e sëmurë;
- Të përshkruajë dëmtuesit në përgjithësi dhe dëmet që sjellin në prodhimin bimor;

- Të përshkruajë ndërtimin e trupit të kandrave dhe ciklin jetësor të tyre;
- Të vlerësojë dëmet e shkaktuara nga dëmtuesit e ndryshëm;
- Të listojë disa nga dëmtuesit e prodhimeve të magazinuara;
- Të vlerësojë metodat e vrojtimit, prognozimit dhe të sinjalizimit në parandalimin e sëmundjeve dhe dëmtuesve në prodhimin bimor.

#### **Luftimi i sëmundjeve dhe dëmtuesve**

- Të rendisë metodat e ndryshme të luftimit të sëmundjeve dhe dëmtuesve;
- Të përshkruajë metodat kryesore të luftimit të sëmundjeve nga ato të dëmtuesve;
- Të theksojë rëndësinë e zbatimit të metodave agroteknike, të integruar dhe biologjike në luftimin e sëmundjeve dhe dëmtuesve;
- Të shpjegojë pse metoda kimike e luftimit duhet përdorur me kujdes;
- Të rendisë preparatet kimike që përdoren në prodhimin bimor;
- Të listojë preparatet kimike që janë me rrezikshmëri më të madhe;
- Të dallojë herbicidet, insekticidet dhe fungicidet, si dhe përdorimin e tyre;
- Të përshkruajë cilësitë që duhet të kenë pesticidet dhe rregullat e përdorimit të tyre;
- Të rendisë masat e luftimit ndaj sëmundjeve dhe dëmtuesve të tyre;
- Të përshkruajë mënyrën e saktë të përgatitjes së preparateve kimike në luftimin e sëmundjeve dhe dëmtuesve.

#### **Vjelja dhe magazinimin e prodhimit bimor**

- Të përshkruajë mënyrën e vlerësimit të prodhimit të pritshëm;
- Të përshkruajë veçoritë e duhura për vjeljen e prodhimit bimor sipas llojeve të ndryshme dhe drejtimit të shfrytëzimit të prodhimit bimor;
- Të argumentojë nevojën e trajtimeve para mbledhjes/vjeljes së prodhimit bimor.
- Të përshkruajë mënyrat e vjeljes sipas llojeve dhe kultivarëve të prodhimit bimor;
- Të përshkruajë mënyrat e magazinimit dhe ruajtjes së prodhimit bimor;

#### **Përpunim i prodhimit bimor**

- Të theksojë rëndësinë ekonomike të përpunimit të produkteve bimore;
- Të përshkruajë mjetet dhe teknologjinë e përpunimit së produkteve të drithërave;
- Të përshkruajë veçoritë, përbërjen kimike të perimeve që përdoren si lëndë e parë në industrinë e përpunimit;
- Të përshkruajë rëndësinë, mjetet dhe teknologjinë e përpunimit të perimeve për salcë, turshi etj.;
- Të tregojë mënyrat e ambalazhimit e të ruajtjes së prodhimeve të përpunuara të perimeve;
- Të përshkruajë veçoritë, përbërjen kimike të bimëve vajore që përdoren si lëndë e parë në industrinë e përpunimit;
- Të përshkruajë rëndësinë, mjetet dhe teknologjinë e përpunimit të bimëve vajore;
- Të tregojë mënyrat e ambalazhimit, etiketimit e të ruajtjes së prodhimeve të përpunuara të bimëve vajore;
- Të përshkruajë mënyrat e përpunimit të prodhimit foragjer si ushqim për blegtorinë;
- Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes së prodhimit foragjer të përpunuar.

### **Sipërmarrja në prodhimet bimore**

- Të shpjegojë rëndësinë e sipërmarrjes së biznesit me drejtim prodhim bimor dhe rolin e tyre në ekonomi;
- Të përshkruajë një plan-projekt për një ferme që prodhon kulturat e arave;
- Të shpjegojë organizimin e punës në një fermë të vogël me drejtim prodhim bimor;
- Të përshkruajë veçoritë e tregut dhe veprimtaritë që kryhen në të;
- Të përshkruajë karakteristikat e konsumatorëve vendas dhe të huaj;
- Të shpjegojë procedurat për hapjen e një ekonomie bujqësore me drejtim prodhim bimor;
- Të rendisë faktorët e brendshëm dhe të jashtëm që ndikojnë në ngritjen e një ekonomie bujqësore me drejtim prodhim bimor;
- Të shpjegojë kuptimin, rëndësinë, mjetet dhe strategjitë e marketingut;
- Të shpjegojë rëndësinë e shpërndarjes së produkteve të kulturave të arave;
- Të shpjegojë rëndësinë e hartimit të kontratave të shit-blerjes;
- Të shpjegojë kuptimin e bankave, institucioneve financiare dhe shërbimet e tyre;
- Të përshkruajë mënyrën e llogaritjeve të thjeshta ekonomike që lidhen me prodhimin dhe tregtimin e produkteve të prodhimit bimor;
- Të analizojë kostot e prodhimit dhe shërbimit në prodhimin bimor;
- Të përshkruajë nevojën e hartimit të një preventivi për produktet e kulturave të arave;
- Të përshkruajë nocionin e të ardhurave dhe shpenzimeve për fermën me drejtim prodhimin bimor;
- Të shpjegojë dokumentacionin financiar dhe teknik për punimet në prodhimin bimor;
- Të shpjegojë rëndësinë, nevojën dhe aspektet kryesore të përdorimit të Teknologjisë së Informimit dhe Komunikimit (TIK) për krijimin e kontakteve dhe bashkëpunimit me biznese të suksesshme me drejtim prodhim bimor në vend dhe jashtë saj;

### **Sigurimi teknik dhe mbrojtja e mjedisit**

- Të përshkruajë rregullat e sigurimit teknik në punë;
- Të përshkruajë pajisjet mbrojtjes individuale gjatë trajtimeve në kulturat e arave;
- Të përshkruajë kërkesat e sigurisë dhe shëndetit në përdorimin e pajisjeve të punës në vendin e punës;
- Të theksojë masat mbrojtëse që duhen të merren për parandalimin e helmimit nga preparatet kimike;
- Të përzgjedhë mënyrën e dhënies së ndihmës së shpejtë personave të helmuar nga pakujdesia gjatë përdorimit të tretësirës;
- Të vlerësojë masat e sigurimit teknik ndaj përdorimit dhe ruajtjes së preparateve kimike;
- Të përshkruajë llojet e mbetjeve në industrinë e prodhimit të produkteve të përfutuara nga përpunimi i prodhimeve bimore;
- Të argumentojë rëndësinë e riciklimit të mbetjeve të prodhimeve bimore;
- Të vlerësojë masat për mbrojtjen e mjedisit nga përdorimi pa kriter i kimikateve.

### **Legjislacioni**

- Të listojë aktet ligjore e normative, që rregullojnë veprimtarinë e prodhimit bimor;

- Të përshkruajë aktet ligjore dhe normative në fuqi për prodhimtari dhe tregtim të materialit shumues në prodhimin bimor;
- Të listojë procedurën e certifikimit të materialeve të shumimit;
- Të përshkruajë standardet (SSh) e materialeve të shumimit dhe prodhimit bimor;
- Të përshkruajë standardet e profesionit të kultivuesit të prodhimit bimor;
- Të përshkruajë normativat ligjore lidhur me punësimin, sigurimet, shpërblimin dhe mbrojtjen në punë;
- Të përshkruajë normativat bazë ligjore për konkurrencën në treg për produktet bujqësore;
- Të shpjegojë rëndësinë e legjislacionit të punës dhe elementet përbërës të tij;
- Të përshkruajë elementet bazë të legjislacionit të pronësisë;
- Të argumentojë domosdoshmërinë e respektimit dhe forcimit të legjislacionit mbi mbrojtjen e mjedisit në Shqipëri;

## **SHPREHI PROFESIONALE**

Individi duhet të jetë i aftë:

### **Agroteknologji e kulturave të arave**

- Të seleksionojë kultivarë të ndryshëm të të lashtave (grurë, thekër, tërshërë );
- Të seleksionojë kultivarë të ndryshëm të të vonave;
- Të kultivojë të lashtat (grurë, thekër, tërshërë, elb, etj.);
- Të kultivojë të vonat (misër) në varësi të zonës klimatiko – tokësore bazuar në agroteknologjinë përkatëse për secilën kulturë;
- Të kultivojë kulturat bishtajore për kokërr, në varësi të zonave klimatiko – tokësore, bazuar në agroteknologjinë përkatëse për secilën kulturë;
- Të përzgjedhë bimë industriale në varësi të zonës së kultivimit;
- Të kultivojë kulturat industriale më të përhapura në zonë sipas agroteknologjisë të secilës kulturë;
- Të kultivojë luledielli sipas agroteknologjisë bashkëkohore;
- Të kultivojë panxharë sheqeri sipas agroteknologjisë bashkëkohore;
- Të kultivojë bimë aromatike (nenexhik, borzilok, rozmarinë etj.) sipas agroteknologjisë;
- Të kultivojë bimë mjekësore (sherbelë, kamomil, trumzë etj.) sipas agroteknologjisë;
- Të kultivojë kulturën e patates në varësi të zonës klimatiko – tokësore, duke zbatuar teknologjinë përkatëse të zonës;
- Të kultivojë kulturën e duhanit në varësi të zonës klimatiko – tokësore, duke zbatuar teknologjinë përkatëse të zonës;
- Të kultivojë kulturat foragjere, gramore, bishtajore, kryqore etj. sipas agroteknologjisë;
- Të zbatojë një sistem bashkëshoqërimi dhe bashkërendimi me kultura foragjere që kultivohen në zonë;
- Të përzgjedhë kulturat perimore në varësi të zonës;
- Të kultivojë perime gjethore si: sallate, spinaq etj. sipas agroteknologjisë.;
- Të kultivojë perime fruttrënjore (karota, rrepa, panxhari i kuq etj.) sipas agroteknologjisë;
- Të kultivojë perime kërcellore (asparagu, preshi, hudhra etj.) sipas agroteknologjisë;

- Të kultivojë bimë perimore që konsumohet lulja ( lulelakër, brokul etj.) sipas agroteknologjisë;
- Të kultivojë bimë perimore për fruta si (kastravec, bamje, bizele, patëllxhan, domatja, pjepri, shalqinj, speci etj.) sipas agroteknologjisë;

### **Mbrojtje bimësh**

- Të organizojë këndin për sektorin e vrojtim prognoz-sinjalizimit;
- Të kryejë vëzhgimin e vazhdueshëm të kulturave në prodhimin bimor për parandalimin e sëmundjeve dhe dëmtuesve;
- Të vrojtojë llojet e sëmundjeve të ndryshme në prodhimin bimor;
- Të përcaktojë saktë sëmundjet apo dëmtuesit e kulturave në prodhimin bimor;
- Të praktikojë masat agroteknike të integruara dhe biologjike në luftimin e sëmundjeve dhe dëmtuesve në prodhimet bimore;
- Të kryejë luftimin e barërave të këqija me metoda agroteknike;
- Të përdorë tretësira të pesticideve të lejuara për trajtime kimike në prodhimet bimore sipas udhëzimeve;
- Të kryejë spërkatjen e kulturave të prodhimit bimor sipas standardit;
- Të kryejë trajtimin me herbicide për luftimin e barërave të këqija sipas udhëzimeve;
- Të pastrojë dhe mbrojë mjedisin gjatë trajtimeve kimike të bimëve;

### **Vjelja**

- Të realizojë zbërthimin e planit të mbledhjes/vjeljes së prodhimit bimor në fushë;
- Të llogarisë prodhimin e pritshëm të prodhimit bimor;
- Të kontrollojë vazhdimisht shenjat e pjekurisë së prodhimit bimor, sipas drejtimit të prodhimit, llojit të kulturës dhe kushteve të zonës;
- Të përcaktojë kohën e mbledhjes/vjeljes së prodhimit bimor, sipas llojit të kulturës dhe drejtimit ekonomik të prodhimit;
- Të kryejë sipas nevojës trajtimet para mbledhjes/vjeljes së prodhimit bimor;
- Të mbledhë/vjelë prodhimin bimor duke zbatuar teknika të larmishme të mbledhjes/vjeljes, në varësi të kulturës dhe kushteve të zonës;
- Të seleksionojë prodhimin bimor sipas standardit të kërkuar në përputhje me drejtimin e prodhimit;
- Të transportojë prodhimin bimor të mbledhur/vjelë sipas kushteve teknike të kërkuara për transportin e tyre, në varësi të llojit të prodhimit;
- Të peshojë saktë sasisë e prodhimit bimor të mbledhur /vjelë;
- Të magazinon prodhimin bimor duke plotësuar dokumentacionin përkatës;
- Të kujdeset në mënyrë të vazhdueshme për ruajtjen e prodhimit bimor duke siguruar kushtet e duhura për ruajtjen e tij, sipas llojit të prodhimit.

### **Përpunimi i prodhimit bimor**

- Të përpunojë drithërat për bukë (grurë, thekër, misër etj.);
- Të pastrojë drithërat për përpunim, sipas metodave të paracaktuara;
- Të përpunojë drithërat për miell sipas procedurës;



- Të përpunojë bimë industriale sipas teknologjisë
- Të përpunojë luledielli për vaj sipas teknologjisë;
- Të përpunojë panxharë sheqeri për prodhimin e sheqerit sipas teknologjisë;
- Të përpunojë bimë aromatike (nenexhik, borzilok, rozmarinë etj.) sipas teknologjisë;
- Të përpunojë bimë mjekësore (sherbelë, kamomil, trumzë etj.) sipas teknologjisë;
- Të përpunojë pataten sipas teknologjisë përkatëse;
- Të përpunojë duhanin sipas teknologjinë përkatëse;
- Të përpunojë perimet për salcë, turshi etj sipas teknologjisë.;
- Të përgatisë salcë domateje sipas teknologjisë;
- Të përgatisë turshi (kastravecë , domate, lakër etj.) sipas teknologjisë;
- Të ambalazhojë salcën në kavanoz qelqi sipas teknologjisë;
- Të përpunojë foragjeret për ushqim për blegtorinë (bar i thatë, silazh etj.) sipas teknologjisë;
- Të përgatisë, me mënyra të ndryshme barin e thatë sipas teknologjisë;
- Të përgatisë me mënyra të ndryshme silazhin sipas teknologjisë;

#### **Organizimi dhe tregtimi i produkteve të prodhimit bimor**

- Të organizojë punën në një fermë të vogël me drejtim prodhimin bimor;
- Të zbatojë procedurat e regjistrimit për hapjen e një ferme të vogël me drejtim prodhimin bimor;
- Të mbledhë informacionin e duhur për konsumatorët vendas dhe të huaj;
- Të vendosë dhe ruajë marrëdhëniet me furnitorët dhe klientët;
- Të respektojë dëshirat dhe nevojat e klientit;
- Të komunikojë me gjuhën e duhur me klientin;
- Të përzgjedhë pajisjet paketuuese të përdorura në përputhje me kriteret e cilësisë;
- Të zbatojë rregulloret për paketimin e prodhimit të produkteve bimore;
- Të kryejë etiketimin dhe ambalazhimin e produkteve të prodhimit bimor sipas standardeve;
- Të kryejë magazinimin e produkteve të prodhimit bimor;
- Të përgatisë produktin për shpërndarje;
- Të kontrollojë cilësinë e produktit sipas standardeve kombëtare dhe ndërkombëtare;
- Të kontribuojë në përpunimin dhe realizimin e fushatave të thjeshta të reklamave;
- Të promovojë produktet e prodhimit bimor;
- Të llogarisë kostot dhe çmimin e produkteve të prodhimit bimor;
- Të llogarisë vlerën e dëmit të shkaktuar nga sëmundje të ndryshme në prodhimin bimor;
- Të përpilojë dhe plotësojë saktë një faturë shit-blerjeje;
- Të kryejë tregtimin e produkteve të prodhimit bimor;
- Të administrojë dokumentacionin e blerjeve dhe shitjeve;
- Të llogarisë të ardhurat, shpenzimet dhe rezultatin e ekonomisë bujqësore me drejtim prodhimin bimor;
- Të plotësojë të dhënat për blerjet dhe shitjet duke përdorur programe kompjuterike;

- Të përdorë Teknologjinë e Informimit dhe Komunikimit (TIK) për krijimin e kontakteve me ferma të suksesshme me drejtim prodhimin bimor vendase dhe të huaja;

### **Mjetet dhe pajisjet e punës**

- Të kryejë kontrollin teknik e vizual të zakonshëm të veglave dhe mjeteve të punës të prodhimit bimor, sipas procedurës teknike të kontrollit;
- Të përshtatë veglat dhe mjetet të punës sipas parametrave të duhur teknik;
- Të regjistrojë saktë të dhënat e përdorimit të veglave dhe mjeteve të punës të prodhimit bimor sipas zërave të kërkuar□
- Të përdorë mjetet me krah, kafshë pune, mjete mekanike, vegla dhe pajisje të ndryshme të punës të prodhimit bimor, sipas llojit të procesit të punës dhe kushteve lokale të zonës;
- Të përdorë mjetet e punës për punimin e tokës në prodhimin bimor;
- Të përdorë pajisjet dhe materialet e nevojshme për trajtimin kimik të prodhimit bimor;
- Të përdorë mjetet e nevojshme për procesin e përpunimi të prodhimeve bimore;
- Të bëjë saktë identifikimin e defekteve, konsumimit dhe dëmtimeve të veglave e mjeteve të ndryshme të punës të prodhimit bimor;
- Të kryejë riparimeve të thjeshta bazë të veglave dhe pajisjeve të punës të prodhimit bimor ;
- Të pastrojë dhe mirëmbajë veglat dhe mjetet e punës pas përdorimit të tyre në përputhje me procedurën fikse të pastrimit.

### **Sigurimi teknik dhe mbrojtja e mjedisit**

- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit gjatë shërbimeve të ndryshme në prodhimin bimor;
- Të sigurojë veglat dhe materialet e nevojshme për kryerjen e shërbimeve në prodhimin bimor;
- Të përdorë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe makineritë e thjeshta, për proceset e ndryshme të punës në prodhimin bimor;
- Të organizojë vendin e punës për kryerjen e të gjitha punimeve në prodhimin bimor;
- Të përdoren pesticide të paketuara, ambalazuara dhe të lejuara, sipas standardit;
- Të kryejë transportin dhe ruajtjen e pesticideve larg njerëzve, kafshëve dhe ushqimeve;
- Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik, mbrojtjes së shëndetit, si dhe ato të ruajtjes së mjedisit gjatë spërkatjeve në prodhimin bimor;
- Të veshin uniformën dhe të vendosin maskat mbrojtëse gjatë trajtimeve kimike në prodhimin bimor;
- Të vendosë tabelat lajmëruese për rrezikun nga helmi në parcelat e trajtuara me pesticid;
- Të grumbullojë dhe asgjësojë mbeturinat dhe ambalazhet e boshatisura në vende të sigurta;
- Të pastrojë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe makineritë e thjeshta të përdorura për proceset e ndryshme të punës në prodhimin bimor;

### **Legjislacioni**

- Të zbatojë aktet ligjore e normative, që rregullojnë veprimtarinë e prodhimit bimor;

- Të zbatojë aktet ligjore dhe normative në fuqi për prodhimtari dhe tregtim të materialit shumues;
- Të zbatojë procedurat e certifikimit të materialeve të shumimit;
- Të zbatojë standardet (SSh<sup>3</sup>) e materialeve të shumimit dhe prodhimit bimor;
- Të zbatojë standardet e profesionit të prodhuesit bimor;
- Të zbatojë normativat ligjore lidhur me punësimin, sigurimet, shpërblimin, dhe mbrojtjen në punë;
- Të zbatojë normativat bazë ligjore për konkurrencën në treg për prodhimin bimor;
- Të zbatojë legjislacionin mbi pronësinë;
- Të respektojë legjislacionin mbi mbrojtjen e mjedisit gjatë shërbimeve të ndryshme që kryhen në prodhimet bimore;

## **KOMPETENCA TE PERGJITHSHME**

### **Individi duhet të jetë i aftë:**

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme;
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional;
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente;
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror;
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale;
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij;
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij;
- Të organizojë drejt procesin e të 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;

---

<sup>3</sup>Standarti Shqiptar