



**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve**

**Sektori i Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

# **STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL**

## **“AGROTURIZËM”**

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

**H8-III-18**

Tiranë, Gusht 2018

---

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

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

Emërtimi i kualifikimit	Agroturizëm			Kodi
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	III në KSHK, referuar nivelit III të KEK	H8-III-18
Qëllimi:	Qëllimi i kualifikimit profesional <i>“Agroturizëm”</i> , niveli III-të në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është të përgatisë punonjës të kualifikuar, që lidhen drejtpërdrejt me fushën e Agroturizëm dhe në shërbimet e ofruara në këtë fushë, si dhe të zhvillojë personalitetin e individëve për të jetuar në përshtatje me botën që i rrethon.			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<p>Në institucionet e arsimit profesional që ofrojnë kualifikim profesional <i>“Agroturizëm”</i>, të nivelit të tretë 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 mbaruar dy vitet e para të arsimit profesional, në kualifikimin <i>“Bujqësi”</i>, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK</li> <li>- janë në kushte shëndetësore të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional.</li> </ul>			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional <i>“Agroturizëm”</i>, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale dhe Supplementin përkatës të punonjësit të kualifikuar në këtë fushë.</p> <p>Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës, për t’u punësuar në ndërmarrje publike ose biznese private për agroturizmit, për të shërbyer në sipërmarrje agroturistike dhe ferma të ndryshme të prodhimeve bujqësore, si dhe për t’u vetëpunësuar në kuadrin e një biznesi individual ose familjar që lidhen me fushën e agroturizmit.</p> <p>Për sa i përket arsimit të mëtejshëm, individi ka të drejtë të vazhdojë arsimimin në nivelin IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK teknik/menaxherial. Me arsimim të mëtejshëm ai fiton të drejtën e Diplomës së <i>“Maturës Shtetërore Profesionale”</i>, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare</p>			
Data e validimit				
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	H-II-09-16			

# STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

## NJOHURI

Individi duhet të dijë të:

### Agroturizmi dhe zhvillimi i qëndrueshëm

- Të shpjegojë rëndësinë dhe rolin e Agroturizmit në jetën ekonomike të një vendi;
- Të shpjegojë fushat e veprimtarisë së agroturizmit;
- Të shpjegojë funksionet e agroturizmit në zhvillimin social ekonomik të vendit;
- Të shpjegojë kuadrin ligjor ku mbështetet veprimtaria agroturistike;
- Të shpjegojë rolin që luan agrobiznesi në zhvillimin turistik;
- Të shpjegojë rolin e burimeve natyrore (të tilla si: peizazhi natyror, biodiversiteti i florës dhe faunës, ujërave etj.) për zhvillimin e agroturizmit;
- Të shpjegojë karakteristikat e shtrirjes gjeografike të larmishme nga veriu në jug të vendit, për zhvillimin e agroturizmit;
- Të shpjegojë rolin e larmisë klimatike, si burim për zhvillimin gjithëvjeter të agroturizmit;
- Të vlerësojë rëndësinë e ruajtjes së traditës në veshje, zakone dhe ushqim për qëllime turistike;
- Të përshkruajë rëndësinë e ngritjes së fermave të certifikuara, si një hap përpara për zhvillimin e agroturizmit;
- Të përshkruajë parimet dhe konceptet e zhvillimit të qëndrueshëm të fermave.
- Të përshkruajë marrëdhënien ndërmjet turizmit dhe mjedisit;
- Të përshkruajë raportet ndërmjet mbrojtjes së natyrës dhe turizmit;

### Shërbimet dhe aktivitetet agroturistike

- Të përshkruajë turizmin si industri dhe format përkatëse të organizimit të bizneseve, sipas legjislatcionit të fushës;
- Të përshkruajë legjilacionin në fushën e mikëpritjes dhe turizmit dhe mbrojtjen e konsumatorit;
- Të përshkruajë standardet kryesore në sektorin e mikëpritjes dhe turizmit;
- Të listojë sektorët dhe nënsektorët në industrinë e mikëpritjes dhe turizmit (udhëtimi, akomodimi, ushqimi dhe argëtimi);
- Të listojë llojet e shërbimeve dhe produkteve që ofrohen në HORECA;
- Të përshkruajë llojet e strukturave të akomodimit;
- Të përshkruajë llojet e strukturave të ushqimit dhe shërbimit;
- Të përshkruajë llojet e produkteve territoriale dhe shërbimeve të ofruara në agroturizëm;
- Të vlerësojë krijimin e kushteve të mira të akomodimit të klientëve turistikë;
- Të shpjegojë rëndësinë dhe rolin e plotësimit të kushteve higjieno-sanitare të mjediseve të fermës dhe familjeve bujqësore për agroturizëm;
- Të shpjegojë rolin mikëpritjes dhe ngrohtësisë në bashkëbisedim me turistët për jetesën, traditën, veshjen, ushqimin etj.;
- Të vlerësojë rolin e shërbimit shëndetësor në përgjithësi dhe atij alternativ me bimësi të egër;
- Të përshkruajë mënyra për rritjen e interesit të klientit turistik për produktet vendase përmes shitjes ose dhurimit të tyre direkt në fermë ose tek dera e shtëpisë;

- Të rendisë aktivitetet turistike për njohjen e monumenteve natyrore dhe kulturore të zonës nga turistët;
- Të listojë aktivitetet që ofron vendi për organizimin e sporteve të veçanta (alpinizëm, rafting, gjueti etj.);
- Të vlerësojë krijimin e hapësirave në mjedisin përreth shtëpisë ose fermës, për organizim aktivitetesh familjare;
- Të përshkruajë rëndësinë e organizimit të aktiviteteve/panaireve në nivel lokal, rajonal, kombëtar për promovim prodhimesh dhe produktesh ushqimore në prani të turistëve, duke nxitur edhe pjesëmarrjen e tyre;
- Të përshkruajë rëndësinë e komunikimit etik dhe profesional për tërheqjen e klientit në veprimtarinë agroturistike.

### **Ekonomia në fermën agroturistike**

- Të përshkruajë funksionet kryesore të manaxhimit të një veprimtarie ekonomike në agroturizëm;
- Të përshkruajë elementet bazë për hartimin e një plan biznesi të suksesshëm agroturistik;
- Të shpjegojë shanset dhe rreziqet që duhet të mbahen parasysh për ngritjen e aktivitetit agroturistik;
- Të vlerësojë rolin kryesor të burimeve monetare të fermës për të ngritur një aktivitet agroturistik;
- Të përshkruajë mundësitë për sigurimin e mjeteve monetare në mbështetje të veprimtarisë së fermës;.
- Të vlerësojë rolin e kapitalit themelor të fermës (tokë, ndërtesa pajisje, makineri etj.) nëse është i mjaftueshëm për ngritjen e një aktiviteti agroturistik;
- Të përshkruajë rëndësinë e burimeve njerëzore të aftë për një prodhim dhe shërbim të specializuar agroturistik;
- Të identifikojë faktorët e jashtëm si: (socialë, demografikë, ekonomikë), që ndikojnë në ngritjen aktivitetit agroturistik;
- Të përshkruajë rëndësinë e faktorëve të brendshëm në zhvillimin e veprimtarisë ekonomike;
- Të përcaktojë llojin e kafshëve dhe bimëve që do të përdorë ferma;
- Të shpjegojë mundësitë e sigurimit të energjisë, ujit, gazit etj. në fermën agroturistike;
- Të shpjegojë rolin e përmirësimit të infrastrukturës në tërheqjen turistëve;
- Të analizojë kostot e prodhimit dhe shërbimit në fermë, si dhe të ardhurat e fermës agroturistike;
- Të analizojë shkaqet që ndikojnë në madhësinë e të ardhurave të fermës;
- Të hartojë pasqyrën e të ardhurave dhe shpenzimeve në fermën agroturistike;
- Të shpjegojë rëndësinë e krijimit të rrjetit të bashkëpunimit me biznese të suksesshme agroturistike në vend;

### **Higjiena dhe siguria ushqimore në fermë**

- Të shpjegojë rëndësinë e reduktimit të ndotjes mikrobike të mjeteve dhe mjedisëve në fermë, bujtinë etj.;
- Të shpjegojë rolin e sigurisë ushqimore në ambientet e fermës për një frekuentim më të mirë nga klienti;
- Të shpjegojë kushtet higjieno-sanitare të prodhimit, me qëllim garantimin e sigurisë ushqimore dhe mbrojtjes së shëndetit të klientëve;

- Të shpjegojë normat e higjienës në përpunimin e prodhimit të produkteve, në teknikat e konservimit, ambalazhimit, tregimit etj.;
- Të përshkruajë karakteristikat cilësore (vlerat ushqyese dhe kalorifike) të ushqimit në periudhën ndërmjet prodhimit dhe përdorimit të tyre;
- Të analizojë faktorët që ndikojnë në ndotjen e ushqimeve;
- Të shpjegojë pikat kritike në proceset e përgatitjes së ushqimeve;
- Të shpjegojë rregullat e HACCP<sup>3</sup>, si një standard ndërkombëtar në përmirësimin e sigurisë së produkteve ushqimore;
- Të shpjegojë kriteret e përgjithshme të higjienës së punonjësve ;
- Të përshkruajë përpunimin e mbetjeve ushqimore në mjedis të veçanta të fermës;
- Të listojë bimët mjekësore kryesore të zonës dhe përparësitë e tyre në profilaksinë e shëndetit të klientëve.;
- Të përshkruajë domosdoshmërinë e pajisjes me kutinë e ndihmës së shpejtë në mjediset e fermës, bujtinës etj.;
- Të përshkruajë mjetet dhe solucionet higjienike për shërbimet e nevojshme të pastrimit në fermë;
- Të përshkruajë rëndësinë e riciklimit të mbetjeve.

#### **Marketingu në fermën agroturistike**

- Të identifikojë kërkesat e tregut për veprimtari agroturistike nëpërmjet studimit të tregut;
- Të rendisë metodat e studimit të tregut;
- Të përshkruajë strategjitë e produktit, promovimit, shpërndarjes dhe çmimit të marketingut;
- Të përshkruajë procesin e planifikimit të promocionit (përcaktimi i objektivave, buxhetit, përpunimit dhe promocionit miqs), mënyrat (fletëpalosje, reklamë televizive, konferenca promocionale, publicitet, etj.), si dhe rëndësinë e përdorimit të mediave;
- Të shpjegojë rolin e produktit si mall që karakterizohet nga cilësia dhe garancia;
- Të shpjegojë rolin e vendosjes së çmimeve konkurruese të prodhimeve dhe shërbimeve agroturistike për të siguruar shitjet;
- Të shpjegojë rëndësinë e zgjedhjes së studiuar të vendit të prodhimeve dhe shërbimeve agroturistike për të tërhequr sa më shumë turistë ;
- Të shpjegojë rëndësinë e shpërndarjes së produktit agroturistik;
- Të përcaktojë nevojat sasiore dhe cilësore të konsumatorit;

#### **Drejtimit e prodhimit bujqësor për qëllime turistike**

- Të përshkruajë bimësinë e ulët të natyrës spontane dhe të kultivuar sipas zonave të përhapjes, në shërbim të agroturizmit;
- Të përshkruajë bimësinë shkurre të natyrës spontane dhe të kultivuar sipas zonave të përhapjes;
- Të përshkruajë bimët e larta të natyrës spontane (bimët pyjore) dhe të kultivuar (pemët frutore etj.), sipas zonave të përhapjes në shërbim të agroturizmit;
- Të shpjegojë agroteknologjinë e kulturave bujqësore që kultivon ferma agroturistike që nga përgatitja e tokës deri në marrjen dhe magazinimin e prodhimit sipas zonave klimatike dhe tokësore;

<sup>3</sup> HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points-Analiza e Rreziqeve nëpërmjet Kontrollit të Pikave Kritike)

- Të shpjegojë rëndësinë e mirëmbajtjes së bimëve dhe drurëve të natyrës spontane, për ruajtjen nga dëmtimet;
- Të rendisë shërbimet e mirëmbajtjes së bimëve dhe drurëve të natyrës spontane, për ruajtjen nga dëmtimet;

### **Rritja dhe mbarështimi i kafshëve/shpendëve**

- Të përzgjedhë fermë agroturistike sipas infrastrukturës së nevojshme dhe modelit të prodhimit
- Të identifikojë kushtet e vendqëndrimit dhe ambientet, strehimet e kafshëve/shpendëve sipas standardeve minimale në fermën agroturistike;
- Të listojë komponentët kryesorë të racioneve ushqimore sipas llojeve, kategorive dhe gjendjes fiziologjike të kafshëve të fermës;
- Të klasifikojë ushqimet më të përdorshme në të ushqyerit e kafshëve/shpendëve, për të realizuar shërbime në stalla prej vizitorëve\turistëve;
- Të shpjegojë rëndësinë e rritjes natyrale të shpendëve në fermat agroturistike;
- Të shpjegojë rëndësinë e mbarështimit të dhenve dhe dhive, në zhvillimin e agroturizmit;
- Të shpjegojë të ushqyerit e dhenve dhe dhive gjatë periudhave të ndryshme të vitit, për agroturizëm gjithëvjeter;
- Të rendisë kriteret për qethjen e dhenve gjatë fushatës në fermë sipas traditës, për vizitorët\turistët;
- Të shpjegojë mënyrën e sjelljes me kafshët dhe shpendët, duke afruar sa më shumë vizitorë\turistë në fermë;
- Të shpjegojë rolin e burimeve ujore në rritjen dhe mbarështimin e kafshëve/shpendëve në fermë;
- Të shpjegojë rëndësinë e rritjes së bletës në fermën agroturistike;
- Të rendisë kushtet që duhen plotësuar, për shërbime në zgjoje me bletë, gjatë demonstrimit nga vizitorët\turistët;

### **Përpunimi i produkteve bujqësore për qëllime turistike**

- Të shpjegojë mënyrat e prodhimit të lëngjeve e pijeve të ndryshme nga bimët e zonës (perime, fruta bimëve të egra etj.);
- Të shpjegojë mënyrat e përpunimit të frutave të kultivuara dhe të egra për prodhimin e reçelrave, glikove, rakisë e vajit sipas bimësisë dhe traditës së zonës;
- Të shpjegojë mënyrat e përpunimit të drithërave për prodhimin e produkteve të brumit sipas traditës së zonës;
- Të shpjegojë mënyrat e përpunimit e perimeve (spec, domate, patëllxhan, kastravec, etj.) të ndryshme për prodhimin e produkteve sipas traditës së zonës;
- Të shpjegojë mënyrat e konservimit, ambalazhimit dhe ruajtjes të produkteve të përpunuara për shitje në tregun agroturistik;

### **Përpunimi i produkteve blegtorale për qëllime turistike**

- Të shpjegojë cilësitë, përbërjen kimike të qumështit që përdoret si lëndë e parë në përpunimin e qumështit në kushtet e fermës agroturistike familjare;
- Të shpjegojë rëndësinë, mjetet dhe mënyrat e përpunimit të qumështit për konsum, të
- freskët, kos, djathë, gjizë etj. në fermë;
- Të listojë mënyrat e ambalazhimit të produkteve dhe nënprodukteve në fermë, për t'u demonstruar prej vizitorëve;

- Të shpjegojë mënyrat e ruajtjes së prodhimeve të përpunuara të qumështit, sipas traditës;
- Të shpjegojë cilësitë e mishit, që përdoret si lëndë e parë në përpunimit të mishit në kushtet e fermës agroturistike familjare;
- Të shpjegojë rëndësinë e therjes së kafshëve dhe shpendëve në kushtet e duhura, sipas standardeve ligjore në fuqi, në fermën agroturistike familjare;
- Të shpjegojë mënyrat e ambalazhimit e të ruajtjes së prodhimeve të përpunuara të mishit në fermën agroturistike;
- Të identifikojë kërkesat në një ferme agroturistike për pajisje të aksesueshme për procesin e mjeljes, pasterizimit, përpunimit të qumështit, prerjes së tij, apo presimit dhe stazhionimit;
- Të identifikojë kërkesat në një ferme agroturistike me aktivitet bletarinë, për zgjoje të bletëve, complete mjetesh, pajisje të nxjerrjes së mjaltit, si dhe ambalazh për paketim cilësor, për t'u përdorur nga vizitorët.

## **SHPREHI PROFESIONALE**

Individi duhet të jetë i aftë:

### **Shërbimet dhe aktivitetet agroturistike**

- Të zbatojë legjilacionin në fushën e mikëpritjes dhe turizmit dhe mbrojtajn e konsumatorit;
- Të zbatojë standardet kryesore në sektorin e mikëpritjes dhe turizmit;
- Të përzgjedhë llojet e strukturave të akomodimit të përshtatshme për aktivitetin dhe mjedisin e vet;
- Të krijojë llojet e strukturave të ushqimit dhe shërbimit të përshtatshme për aktivitetin dhe mjedisin e vet;
- Të përzgjedhë llojet e produkteve territoriale dhe shërbimeve, për të ofruar, në agroturizëm të përshtatshme për aktivitetin dhe mjedisin e vet;
- Të krijojë kushte të mira të akomodimit të klientëve turistikë;
- Të zbatojë kushtet higjieno-sanitare të mjedisëve të fermës dhe familjeve bujqësore për agroturizëm;
- Të zbatojë rregullat komunikimit dhe etikës në mikpritjen e turistëve, mbështetur dhe në mënyrën e jetesës, traditën etj.;
- Të zbatojë mënyra marketingu të përshtatshme për rritjen e interesit klientit turistik për produktet përmes p.sh. shitjes ose dhurimit të produkteve direkt në fermë ose tek dera e shtëpisë;
- Të kryejë aktivitete turistike për njohjen e monumenteve natyrorë dhe kulturorë të zonës nga turistët;
- Të orientoje klientët në aktivitetet që ofron vendi për organizim të sporteve të veçanta (alpinizëm, rafting, gjueti etj.);
- Të krijojë hapësira në mjedisin përreth shtëpisë ose fermës, për organizim aktivitetesh familjare;

### **Ekonomia e fermës agroturistike**

- Të hartojë një plan biznesi për një njësi ekonomike agroturistike, në varësi të kushteve klimatike dhe prioriteteve të zonës;
- Të kryejë një analizë të thjeshtë mbi anët e forta dhe të dobëta , mundësitë dhe kërcënimet për ngritjen dhe manaxhimin e një fermë familjare;
- Të hartojë një pasqyrë të thjeshtë ardhurash dhe shpenzimesh;

- Të realizojë kostot e prodhimit dhe shërbimit në fermën agroturistike sipas një plani të përcaktuar paraprakisht ;
- Të kryejë shpërndarjen e punës në biznesin agroturistik familjar të pjesëtarëve sipas aftësive dhe kapacitetit të burimeve njerëzore në dispozicion;

### **Marketingu**

- Të hartojë një plan për marketingu të prodhimit dhe shërbimit në fermë me mënyrat dhe mjetet më të efektshme (spote televizive , fletë palosje , konferenca etj.);
- Të shpërndajë prodhimin agroturistik me mënyrat më të efektshme të mundshme, për t'i shërbyer konsumatorit turistik në kohën dhe vendin e duhur;
- Të grumbullojë informacion për mendimet e konsumatorit lidhur me arritjet dhe të metat në realizimin e promovimit;
- Të prezantojë produktet bujqësore, blegtorale, etj. duke ruajtur traditën, sipas kushteve dhe prioriteteve që ofron zona;
- Të marrë pjesë në aktivitetet/panairt e organizuar në nivel lokal, rajonal, kombëtar për promovim prodhimesh dhe produktesh ushqimore në prani të turistëve duke nxitur edhe pjesëmarrjen e tyre;

### **Siguria ushqimore dhe higjiena**

- Të hartojë rregulloren e higjienës për punonjësit, mjetet dhe ambientet e fermës / bujtinës sipas kriterëve të përcaktuara ;
- Të mirëmbajë kutinë e ndihmës së shpejtë me mjete standarde (jod, garza, alkool, gërshëra etj.) dhe homeopatike (bimë mjekësore të zonës) sipas përdorimit të tyre;
- Të sigurojë produktet ushqimore që do të përdorë bujtina/ferma, sipas një shpërndarje racionale (prodhim bujqësor e blegtoral) për gatim ose konsum të freskët;
- Të realizojë përpunimet e ndryshme të mbetjeve ushqimore sipas teknologjisë së përcaktuar;
- Të kryejë trajtimin e mbetjeve nga përpunimi i qumështit, mishit etj., sipas parimeve të mbrojtjes së mjedisit;
- Të kryejë riciklim të mbetjeve sipas standardeve të paracaktuara për llojet të ndryshme mbetjesh.

### **Prodhimi bujqësor**

- Të mbledhë dhe seleksionojë bimësinë e ulët, shkurre dhe të lartë, të natyrës spontane me pjesëmarrjen e klientit për njohje dhe përdorim të tyre;
- Të kultivojë bimë të ndryshme bujqësore për qëllime agroturistike me pjesëmarrjen e klientit sipas teknologjisë që përdoret për secilën bimë në varësi të zonës (bimë arash, perime fruta);
- Të kryejë shërbime mirëmbajtjeje të pemëve pyjore të zonës sipas teknikave të përdorura me pjesëmarrjen edhe të turistëve;
- Të mbledhë/vjelë prodhime të ndryshme bimësi si: (bimë arash, perime, fruta) me pjesëmarrjen e klientit sipas teknikave përkatëse;

### **Përpunimi i prodhimit bujqësor**

- Të prodhojë lëngje dhe shurube të ndryshme nga bimë të kultivuara dhe të natyrës spontane për pirje, sipas teknologjisë përkatëse me pjesëmarrjen e turistëve në varësi të prioriteteve të zonës;



- Të prodhojë reçelra, gliko etj. sipas teknikave të thjeshta përkatëse me pjesëmarrjen edhe të turistëve, në varësi të prioriteteve të zonës;
- Të prodhojë produkte brumi të ndryshme në mënyrë artizanale me pjesëmarrjen e turistëve, sipas traditës me teknikat përkatëse;
- Të prodhojë vaj nga bimë vajore në mënyrë artizanale, sipas teknikave përkatëse edhe me pjesëmarrjen e klientëve turistikë në varësi të bimësisë vajore të zonës;
- Të përpunojë perime (spec, domate, patëllxhan, kastravec, etj.) të ndryshme për prodhimin e turshive sipas traditës së zonës;
- Të prodhojë raki në mënyrë artizanale nga rrushi apo bimë të tjera (man, kumbull, hurmë etj.) sipas teknikave përkatëse;

### **Rritja dhe mbarështimi i kafshëve**

- Të kryejë shërbime të ndryshme në stallat e bagëtive në fermë me praninë e vizitorëve turistikë sipas dëshirës së tyre;
- Të identifikojë vizitorë\turistë me dëshirën për t'u shërbyer kafshëve/shpendëve të fermës;
- Të përdorë mjete të nevojshme për ushqyerjen e bagëtive në fermën agroturistike;
- Të ushqejë bagëtitë sipas llojeve, kategorive dhe gjendjes fiziologjike të kafshëve në stallë edhe nga vetë turistët;
- Të kujdeset për higjienën e viçave, qengjave e kecape gjatë mëmëzimit duke aktivizuar edhe turistin sipas procedurave higjienike;
- Të përgatisë racionin ushqimor për kategoritë e ndryshme të kafshëve bujqësore sipas fazave fiziologjike të çdo kategorie në fermë edhe me pjesëmarrjen e turistëve sipas standardeve të përcaktuara;
- Të kryejë procesin e mjeljes në bagëtitë e imta dhe të dhirta (dele, dhi), sipas teknikës së mjeljes me dorë ose mjete të mekanizuara;
- Të kryejë kullotjen e bagëtive të imta (dele, qengj etj.), të dhirta (dhitë, keca etj.), duke respektuar kërkesat e çdo kategorie të kafshëve edhe me pjesëmarrjen e turistëve;
- Të kryejë qethjen e deleve në prani të turistëve me mjete dore (gërshërë) dhe makineri qethëse, sipas teknikës së qethjeve;
- Të grumbullojë sasinë e leshit të dhenve dhe të ndajë bashkën nga të përvjelurat, edhe me pjesëmarrjen e turistëve;
- Të mirëmbajë kafshët e fermës, si edhe pajisjet e ambientet ku ato rrinë minimalisht dy herë në ditë duke aktivizuar edhe turistët dhe respektuar rregullat e mirëmbajtjes;
- Të përdorë veshje speciale për të ndërhyrë në zgjua për siguri nga pickimet;
- Të marrë mjaltin në zgjua edhe duke aktivizuar turistët sipas rregullave të vjeljes së mjaltit;

### **Përpunimi i produkteve blegtorale**

- Të përzgjedhë mjetet e nevojshme të punës për përpunimin e qumështit edhe në prani të turistëve sipas rregullave të sigurisë higjienike;
- Të kryejë pasterizimin e qumështit nëpërmjet trajtimit termik (zierjes) edhe me pjesëmarrjen e turistëve, sipas rregullave të zierjes ;
- Të përpunojë qumështin për kos, gjizë, gjalpë sipas kushteve të fermës ,por edhe me pjesëmarrjen e turistëve;
- Të formojë dhe kriposë djathin sipas teknologjisë së bërjes së djathit;
- Të ambalazhojë produktet me bazë qumështi ,sipas standardeve të ambalazhimit

- dhe ruajtjes edhe me pjesëmarrjen e klientëve;
- Të kryejë therjen dhe tualetin e shpendëve e kafshëve me mjete përkatëse në fermën agroturistike sipas teknikave të kryerjes së tyre;
  - Të kryejë ndarjen anatomike të mishit sipas standardeve, duke u ofruar turistëve një produkt cilësor në kushtet e fermës agroturistike;
  - Të grumbullojë dhe ambalazhojë sipas standardeve mjaltin në enë të veçanta nga vetë turistët duke bërë edhe degustimin e mjaltit;
  - Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të higjienës personale në fermën agroturistike, për rritjen e besueshmërisë së turistit;
  - Të përdorë veshjet speciale (këpucë, maskë, dorashka, kapuç etj.) në lokalet e përpunimit të qumështit, mishit dhe nxjerrjes së mjaltit nga vetë turistët;
  - Të zbatojë procedurat e hartuara për mënyrat e ruajtjes së prodhimeve të përpunuara të qumështit dhe mishit, sipas standardeve të përcaktuara;

## **KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME**

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 e rajonale.
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij.
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij.
- Të organizojë drejt procesin e të nxënies së tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës.
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar.
- Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga kritere të drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij.
- Të zbatojë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës (iniciativës, korrektësisë, vetëkontrollit);
- Të punojë në grup / ekip duke bashkëpunuar me të tjerë;
- Të diskutojë në mënyrë profesionale me kolegët në vendin e punës;
- Të respektojë komunikimin sipas hierarkisë;
- Të zbatojë orarin e punës dhe detyrat sipas përshkrimit të vendit të punës;
- Të demonstrojë aftësi në përdorimin e TIK në komunikimin global (reklama, shitje, blerje, etj.);
- 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 efektive 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.